

REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARCA TREVIGIANA

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Distretto di Treviso

Treviso, 12.09.19
Prot. 167801
allegati: menu estivo ed invernale della Scuola
Primaria del Comune di Segusino (TV)

Spett.le
Comune di Segusino
Servizi Sociali
comune.segusino@halleypec.it

OGGETTO: Vidimazione menu estivo ed invernale della Scuola Primaria del Comune di Segusino (TV) per l'A.S. '19-'20

In relazione alla Vostra richiesta assunta al prot. Ulss 0160145 del 02.09.2019, si informa che il menu estivo ed invernale proposto dalla Ditta Camst Soc. Coop. a.r.l. per la Scuola Primaria per l'A.S. '19-'20 risulta adeguato in relazione alle Linee di indirizzo regionali per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (DGR 1663 del 12.11.2018).

Al fine di migliorare la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica si suggerisce, nel caso in cui si preveda di servire pesce panato surgelato, di preferire tipologie non prefritte con percentuali di pesce attorno al 65% del peso del prodotto.

Con l'occasione si ricorda che la vidimazione del menù dovrà essere effettuata annualmente, richiedendola a questo Servizio.

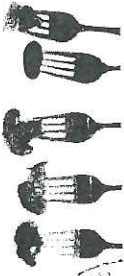
Cordiali saluti.

Il Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione


Dr.ssa Giuseppina Girlando

Resp istruttoria
Dott.ssa Simona Dalla Pria
simona.dallapria@aulss2.veneto.it / 0422323803

Resp. del procedimento
Dr.ssa Giuseppina Girlando
giuseppina.girlando@aulss2.veneto.it / 0422323792



MENU' PRIMAVERA-ESTATE REFEZIONE SCOLASTICA - A.S.C. 2019/2020

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"

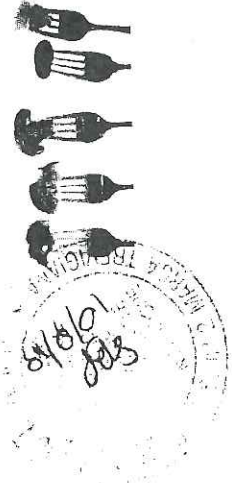


1° SETTIMANA						
Lunedì	PASTA CON POMODORO CRUDO E BASILICO	FILETTO DI PESCE CON POMODORINI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (IGP)	
Mercoledì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Giovedì	CREMA DI ZUCCHINE CON CEREALI	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	PATATE ARROSTO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA	
Venerdì	RISOTTO CON PISELLI	PROSCIUTTO COTTO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
2° SETTIMANA						
Lunedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	CAPRESE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA	
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI CANNELLINI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Mercoledì	PASTA AL PESTO	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI MANZO (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)	
Venerdì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	SCALOPPA DI TACCHINO AL LIMONE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
3° SETTIMANA						
Lunedì	PASTA AL POMODORO E MELANZANE	FRITTATA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Martedì	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA	
Mercoledì	INSALATA DI RISO	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (P.U.)	PATATE PREZZEMOLATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Venerdì	PASTA ALL'OLIO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
4° SETTIMANA						
Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINISTRA DI PISELLI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA	
Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO IN UMIDO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	
Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	PETTO DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (IGP)	

SE INSERITI NEL MENU, I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE BIO: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANGRATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCHI, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELI, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MANZO PER POLLENZA, VERDURA SURGELATA.

NELLO SPUNTINO DI META' MATTINA VERRANNO DISTRIBUITI: FRUTTA, LATTE E CACAO, YOGURT, IL PIATTO UNICO (P.U.) COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI, VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA MEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO O PROSCIUTTO COTTO NEL CASO IN CUI NON VENISSE CONSUMATO; FRUTTA E VERDURE NON SONO SPECIFICATI NEL MENU PERCHE' SUBISCONO VARIEZIONI STAGIONALI; - OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATUITO PER INSAPORIRE PASTE O MNESTRE; - PER CEREALI SI INTENDE: RISO, PASTINA, ORZO, FARRO, CROSTINI; - I LEGUMI UTILIZZATI NELLE VARE PREPARAZIONI POSSONO ESSERE: PISELLI, CECI, FAGIOLI, BOCALOTTI, FAGIOLI CANNELLINI, LENTICCHIE; - I PESCI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Smerlino, Smerlino in tranci; - I FORMAGGI UTILIZZATI SARANNO: ASIAGO, CACOTTA, GRANA PADANO, MOZZARELLA, RICOTTA, STRACCHINO, PARMIGIANO REGGIANO, CASATELLA.





MENU' PRIMAVERA-ESTATE REFEZIONE SCOLASTICA - A.S.C. 2019/2020

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"



5° SETTIMANA					
Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PASTA AL TONNO E POMODORO (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Martedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	PASTA AL POMODORO E ORIGANO	STRACCETTI DI TACCHINO AL TEGAME	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SAL VIA	BOCCONCINI DI MANZO AL POMODORO	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (P.U.)	PATATE PREZZEMOLATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
6° SETTIMANA					
Lunedì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINESTRA DI PISELLI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	PASTA ALL'OLIO	SCALOPPA DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
7° SETTIMANA					
Lunedì	PASTA AL POMODORO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	INSALATA DI LEGUMI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	FRITTATA ALLE PATATE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Venerdì	MINESTRINA IN BRODO	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	PATATE ARROSTO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA (BIO)
8° SETTIMANA					
Lunedì	PASTA AL PESTO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI CANNELLINI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	RISOTTO ALLA MILANESE	SCALOPPA DI TACCHINO ALLA CREMA DI CAROTE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PASTA PASTICCIA ALLA BOLOGNESE (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (IGP)
Venerdì	TAGLIATELLE AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)

SE INSERITI NEL MENU, I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE BIO: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANIBATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCHI, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELO, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MAIS PER POLENTA, VERDURA SURGELATA.

NELLO SPUNTINO DI META MATTINA VERRANNO DISTRIBUITI: FRUTTA, LATTE E CACAO, YOGURT.
 IL PIATTO UNICO (P.U.) COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA MEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO O PROSCIUTTO COTTO, NEL CASO IN CUI NON VENISSE CONSUMATO. - FRUTTA E VERDURE NON SONO SPECIFICATI NEL MENU' PERCHE' SOTTOSONO VARIEZIONI STAGIONALI. - OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATIGIATO PER INSAPORIRE PASTE O MINESTRE. - PER CEREALI SI INTENDE: RISO, PASTINA, ORZO, FARRO, CROSTINI. - I LEGUMI UTILIZZATI NELLE VARE PREPARAZIONI POSSONO ESSERE: PISELLI CECI, FAGIOLI BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI, LENTICCHIE. - I PESCI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: Filetti di Merluzzo, Filetti di Tota, Filetti di Platessa, Filetti di Parlasco, Filetti di Sparidato, Sparidato in tranci, Pesce Spada in tranci, Seppie. - I FORMAGGI UTILIZZATI SARANNO: ASIAGO, CACIOTTA, GRANA PADANO, MONTASIO, MOZZARELLA, RICOTTA, STRACCHINO, PARMIGIANO REGGIANO, CASATELLA.

