



Direzione Sviluppo Organizzativo e Strumentale
Settore Servizi Educativi
ing. Silvia Grandese
Servizio Amministrazione
Contratto Ames – Ristorazione Scolastica

Sede Ex Scuola Roncalli
Viale S. Marco, 154
30173 Mestre (Ve)
Tel. 041-2749558/9559
Fax 041-2749540
ristorazionescolastica@comune.venezia.it
servizieducativi@pec.comune.venezia.it
C.F. 00339370272
Responsabile dell'istruttoria: Silvia Boscolo
Responsabile del procedimento: Monica Ferretti

Fasc. 2019/IX.1.1/156

- Ai sigg. Dirigenti Scolastici
 - Alle Scuole dell'Infanzia Comunali
 - Al Ceod Rosa Blu
- e p.c.
- Al Comitato Tecnico Permanente
 - AMES s.p.a.

Oggetto: Servizio Ristorazione anno scolastico 2018/2019 applicazione menù primaverile.

Si comunica che a partire da **lunedì 25 marzo 2019** prenderà avvio il menù primaverile **con la settimana A**.

Alla presente viene allegata la tabella del menù standard, mentre le tabelle relative ai menù alternativi saranno disponibili a breve sul portale del Comune di Venezia www.comune.venezia.it/ristorazionescolastica, da dove potranno essere scaricate secondo le necessità.

Si invita a dare la massima diffusione della presente comunicazione.

Cordiali saluti.

La Responsabile del Servizio
Monica Ferretti*

Allegati: tabella menù standard

*Il presente documento risulta firmato digitalmente ai sensi del C.A.D. d.lgs. 82/2005 e s.m.i. ed è conservato nel sistema di gestione documentale del Comune di Venezia. L'eventuale copia del presente documento informatico viene resa ai sensi degli art. 22, 23 e 23 ter D.Lgs 7/3/2005 n.82.



25/03/2019

MENU' PRIMAVERILE 2019



	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
L U N	Riso di zucchine Stracchino Piselli al burro Pane Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Lonza di maiale al limone Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo sodo condito Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Lenticchie al pomodoro Carote al rosmarino Pane Frutta fresca	Pasta burro e salvia Fesa di tacchino al forno Finocchi Pane Yogurt intero alla frutta
M A R	Pasta integrale al pomodoro e basilico Frittata Finocchi Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Spezzatino di tacchino alle mandorle Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Coscia di pollo al forno* Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Polpette di merluzzo Insalata verde Pane Yogurt intero alla frutta	Crema di piselli con crostini Polpette di manzo Carote julienne Pane Frutta fresca
M E R	Crema di verdura con crostini Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane Frutta Fresca	Pasta mamma rosa Platessa in crosta di pane e limone Cappuccio/Cetrioli Pane Yogurt intero alla frutta	Pasta al pesto Polpette di tacchino con carote Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Latteria Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale pasticciata al ragù Spinaci Pane Torta allo yogurt
G I O	Pasta olio e parmigiano Polpette di merluzzo Zucchine trifolate Pane Yogurt intero alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Uovo sodo condito Patate lesse Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù Mozzarellina Spinaci al burro Pane Yogurt intero alla frutta	Carote julienne Spezzatino di pollo Riso all'olio Pane Frutta fresca	Riso burro e parmigiano Platessa dorata al forno Insalata verde Pane Frutta fresca
V E N	Carote julienne Spezzatino di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca	Zuppa di fagioli con orzo Carote julienne Pane Torta allo yogurt	Risi e bisi alla veneta Bastoncini di merluzzo Cappuccio/Cetrioli Pane Frutta fresca	Passato di verdura con cereali Polpette di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Uovo sodo condito Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca

Prodotti non biologici: pesce, pane, maiale, tacchino, ravioli, prodotti da forno

*** per le scuole dell' infanzia straccetti di pollo**

Prodotti surgelati: bieta, spinaci, fagiolini, piselli, pesce, gnocchi

Possibili prodotti surgelati: minestrone, zucchine, fettine di tacchino, ravioli

