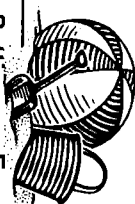
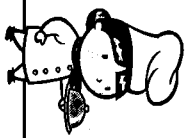


20/06/2016

MENU' FESTIVO 2016



	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
L U N	Pasta integrale pomodoro e basilico Asiago Insalata verde con carote Pane Yogurt intero alla frutta	Riso olio e parmigiano Tonno all'olio sgocciolato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane Yogurt intero alla frutta	Pasta al pomodoro Casatella Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fesa di tacchino al forno Insalata verde Pane Frutta fresca
M A R	Pasta al pesto Straccetti di pollo alla salvia Pomodoro Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Casatella- Patate al forno Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Affettato di petto di tacchino Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Uovo sodo Pomodoro Pane Yogurt intero alla frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di manzo Pomodoro Pane Budino al cioccolato
M E R C	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto (s/p) Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Fesa di tacchino al forno Pomodoro Pane Yogurt intero alla frutta	Pasta al pomodoro e olive Mozzarella Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Straccetti di pollo agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Casatella Patate al forno Pane Frutta fresca
G I O V	Pasta al tonno Mozzarella Carote al burro Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Straccetti di pollo agli aromi Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di manzo Insalata verde e carote Pane Frutta fresca	Insalata di riso Mozzarella Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Polpette di pesce Insalata verde Pane Frutta fresca
V E N	Riso al pomodoro Polpette di manzo Tris di verdure crude Pane Frutta fresca	Orzo alle zucchini Uovo sodo Piselli e carote Pane Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Coscia di pollo al forno* Tris di verdure crude Pane Budino al cioccolato	Pasta olio e parmigiano Polpette merluzzo al pomodoro Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto (s/p) Insalata verde e carote Pane Yogurt intero alla frutta

Prodotti non biologici: pesce, pane, maiale, tacchino, budino, ravioli

* per le scuole dell'infanzia straccetti di pollo

Prodotti surgelati: piselli, pesce

Possibili prodotti surgelati: zucchine, fettine tacchino, ravioli





Comune di Venezia

Direzione Politiche Educative, della Famiglia e Sportive

Settore Politiche Educative

S. Marco, 4091 – 30124 Venezia

tel. 0412748336– fax 0412748410 – e-mail: direzione.istruzione@comune.venezia.it

PEC: protocollo@pec.comune.venezia.it

codice fiscale 00339370272

Ai sigg. Dirigenti Scolastici
(trasmissione via PEC)

CEOD
(trasmissione via PEC)

e p.c. AMES S.p.A.

Loro Sedi

OGGETTO: Ristorazione scolastica 2016/2017 - inizio attività.

Si comunica che il servizio di ristorazione per l'anno scolastico 2016/2017 avrà inizio il **19 settembre 2016** applicando il **menu estivo, partendo dalla settimana "A"**.

Pertanto si voglia cortesemente trasmettere con urgenza al Servizio Ristorazione Scolastica (ristorazionescolastica@comune.venezia.it - fax 041/2749540) il **numero degli alunni** che usufruiranno del servizio suddivisi per **classe** e distinti per **plesso**, con l'indicazione dei giorni di **rientro** per modulo. Si prega inoltre di indicare l'elenco dei plessi dove si intende adottare il **doppio turno** per la ristorazione.

Si chiede di cortesemente comunicare eventuali esigenze di avvio successivo a tale data per motivi organizzativi. Si precisa, altresì, che in assenza di tempestiva e completa comunicazione dei dati richiesti, non sarà possibile attivare il servizio di ristorazione scolastica dal 19 settembre per le scuole che non avranno provveduto. In caso di comunicazioni tardive, il servizio sarà attivato entro il terzo giorno successivo alla data di ricezione della comunicazione.

Si informa infine che a partire dall'anno scolastico in oggetto verrà richiesta anche per gli insegnanti l'iscrizione al sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti. Ulteriori e più precise informazioni verranno successivamente comunicate.

Di quanto sopra si prega di dare massima diffusione e, ringraziando per la collaborazione, si porgono cordiali saluti.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE
- Dott. Marzio Ceselin -