

20/06/2016

MENÙ' ESTIVO 2016

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

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

* per le scuole dell'infanzia stracchetti 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 (ristorazionescolatica@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 pongono cordiali saluti.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE
- Dott.Marzio Ceselin -

Responsabile dell'Istruttoria: Sig.ra Carla Kirschner Gestione dei Servizi di Ristorazione e Ispettivo

Responsabile del Procedimento: Dott. Marzio Ceselin Direttore

Dichiarata l'assenza di conflitto interessi ai sensi dell'art. 7 del Codice di comportamento interno