



Direzione Sviluppo Organizzativo e Strumentale
Settore Servizi Educativi
ing. Silvia Grandese
Servizio Amministrazione
Monica Ferretti
Ufficio 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 estivo.

Si comunica che a partire da **lunedì 24 giugno 2019** prenderà avvio il menù estivo **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.



24/06/2019



MENU' ESTIVO 2019



	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
L	Pasta integrale tonno e pomodoro	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale pomodoro e basilico	Pasta con pesto di zucchine
U	Asiago	Uovo sodo	Bastoncini di merluzzo	Lonza di maiale al limone	Fesa di tacchino al forno
N	Insalata verde	Pomodoro	Carote julienne	Fagiolini	Cetrioli
	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 al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta olio e parmigiano
A	Straccetti di pollo alla salvia	Platessa dorata la forno	Bocconcini di tacchino al basilico	Uovo sodo	Casatella
R	Pomodoro	Cetrioli	Insalata verde	Pomodoro	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca
M	Riso al pomodoro	Pasta burro e parmigiano	Passato di verdura	Pasta olio e parmigiano	Pasta fredda
E	Uovo sodo	Straccetti di pollo agli aromi	Mozzarella	Polpette di tonno	Coscia di pollo al forno °
R	Patate al forno	Patate al forno	Pomodoro	Carote julienne	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt intero alla frutta
G	Crema di piselli con crostini	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al tonno	Risi e bisi	Riso olio e parmigiano
I	Prosciutto cotto (s/p)	Polpette di manzo	Frittata al forno	Mozzarella	Platessa al limone in crosta di par
O	Carote julienne	Insalata verde	Piselli	Patate al forno	Pomodoro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con orzo e basilico	Insalata di riso	Pasta al pesto	Crema di carote con crostini
E	Polpette di merluzzo	Casatella	Prosciutto cotto (s/p)	Straccetti di pollo agli aromi	Uovo sodo
N	Cetrioli	Carote all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Fagiolini
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Prodotti non biologici: pesce, pane, maiale, tacchino, ravioli
° per le scuole dell'infanzia straccetti di pollo
Prodotti surgelati: piselli, pesce, fagiolini
Possibili prodotti surgelati: zucchine, fettine tacchino, ravioli

