

REGIONE DEL VENETO



ULSS7
PEDEMONTANA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Titolo VI.1.4

Thiene 28 AGO, 2018

Prot. n.: 76849 EC/mm

Modalità di spedizione: PEC

EGR. SIG. SINDACO
DEL COMUNE DI
36010 CHIUPPANO
chiuppano.vi@cert.ip-veneto.net

Modalità di spedizione: PEC

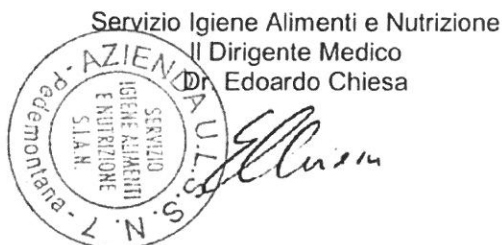
SPETT.LE DITTA
CENTRO COTTURA VERLATA
C/O COOPERATIVA VERLATA
VIA DE GASPERI, 6
36030 VILLAVERLA
verlatalavoro@pec.it

OGGETTO: VIDIMAZIONE MENU' ANNO SCOLASTICO 2018/2019
MENU' AUTUNNO/INVERNO

Si inviano vidimati i menù relativi all'Anno Scolastico 2018/2019.

Si tratta di menù contenenti pietanze rispondenti alle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica elaborate da questo servizio e conforme alla Delibera della Giunta Regionale del Veneto N. 1189 del 01.08.2017.

Distinti saluti.



All.to Menù vidimato

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Distretto n° 2 "Alto Vicentino" - Centro Sanitario Polifunzionale - Via Boldrini n. 1 - 36016 Thiene - Centralino: 0445/388111
Resp. del procedimento: Dr. Edoardo Chiesa
Resp. dell'istruttoria e/o referente per l'oggetto: Dietista Manuela Meneghelli
E-mail sian@aulss7.veneto.it Tel: 0445 389190/177

**SCUOLA Primaria
COMUNE DI CHIUPPANO**
MENU' ANNO SCOLASTICO 2018_2019
(AUTUNNO - INVERNO)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		PASTA ALLA BOLOGNESE		PASTA ALLA BOLOGNESE	
II ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLLO AL FORNO CON PATATE ARROSTO		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLLO AL FORNO CON PATATE ARROSTO	
III ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE		VERDURA CRUDA E/O COTTA PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE	
IV ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON PATATE ARROSTO		VERDURA CRUDA E/O COTTA ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON PATATE ARROSTO	
V ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA PASTA AL TONNO E POMODORO		VERDURA CRUDA E/O COTTA PASTA AL TONNO E POMODORO	
VI ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA PIZZA MARGHERITA		VERDURA CRUDA E/O COTTA PIZZA MARGHERITA	

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto in caraffa, frutta di stagione.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata, pomodori. **Condite** al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, cavolini di bruxelles, piselli, patate. **Cotte a vapore o in tegame, condite** con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto.