



★★★★★
EURO
RISTORAZIONE



**AZIENDA
ULSS 9
TREVISO**



Comune di Treviso

MENU'

Scuola Secondaria di 1° Grado

Anno Scolastico 2010-2011

La **frutta**, la **pasta** di semola di grano duro, il **riso**, la **passata di pomodoro** come condimento del primo piatto, l'**olio extravergine di oliva** presso i plessi e le **carote** sono esclusivamente di origine biologica.

Tra la frutta le banane sono biologiche del commercio equo-solidale almeno 2 volte al mese.

La barretta di cioccolato bio proveniente dal commercio equo-solidale sostituirà il dolce una volta al mese.

I prodotti dell'agricoltura biologica provengono da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto dell'attuale normativa vigente ed hanno un contenuto di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

La frutta verrà fatta variare nell'arco della settimana a seconda della stagionalità e della disponibilità sul mercato.

Il seguente menù è stato approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Azienda U.L.S.S. N° 9.

PER RAGIONI DI FORZA MAGGIORE IL PRESENTE MENÙ POTRÀ SUBIRE LIEVI VARIAZIONI CHE VERRANNO TEMPESTIVAMENTE COMUNICATE AI SINGOLI PLESSI SCOLASTICI.

REFERENTI e RECAPITI TELEFONICI UTILI

COMUNE DI TREVISO - Settore Welfare - Servizio Educazione e Diritto allo studio:

referenti: dott. Stefano Masiero - dott.ssa Valentina Sarpellon

recapiti tel.: 0422.658324 / 0422.658651 / 0422.658506 / 0422.658503 / FAX 0422.658314

e-mail: stefano.masiero@comune.treviso.it - valentina.sarpellon@comune.treviso.it

AZIENDA ULSS 9 TREVISO

SIAN

Via Castellana, 2 - 31100 TREVISO

EURORISTORAZIONE srl - Centro di Cottura Silea:

referenti: dott.ssa Claudia Pagnossin

e-mail: qualita.tv@euroristorazione.it

recapiti tel.: 0422.362277

sede: Via Treviso, 38 - Silea

MODALITA' di RICHIESTA DIETE SPECIALI

- Per la richiesta di **diete speciali per motivi religiosi o filosofici (es. vegetariani)** sarà sufficiente presentare presso l'Uff. Scolastico un'autocertificazione di un genitore dove vengano specificati: *cognome e nome* dell'alunno/a interessato/a; *scuola* frequentata; *alimenti da escludere* con relative *motivazioni*; *giorni di frequenza* in mensa; *codice fiscale*; *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni. Al fine di agevolare tale procedura presso le sedi di raccolta delle domande di ammissione al servizio di refezione scolastica è a disposizione un modulo prestampato da restituire compilato.
- Per la richiesta di **diete speciali per motivi di allergie o intolleranze alimentari** sarà invece necessario presentare presso l'Uff. Scolastico il certificato medico rilasciato esclusivamente dal "Servizio di dietetica e nutrizione clinica" presso l'Osp. Civ. Ca' Foncello (per appuntamento tel. 0422.322825). Nel presentare tale certificato si prega di completare le informazioni segnalando: *giorni di frequenza* in mensa, *codice fiscale* e un *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni e/o chiarimenti.
- Nel caso particolare di alunni/e che abbiano **già depositato** durante gli scorsi anni presso l'Uff. Scolastico un **certificato con validità illimitata** rilasciato dal "Servizio di dietetica e nutrizione clinica", si invitano i genitori a voler semplicemente autocertificare la necessità di continuare la dieta speciale anche per l'anno scolastico interessato specificando *cognome e nome* dell'alunno/a interessato/a; *scuola* frequentata; *giorni di frequenza* in mensa; *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni. Al fine di agevolare tale procedura presso le sedi di raccolta delle domande di ammissione al servizio di refezione scolastica è a disposizione un modulo prestampato da restituire compilato.

Si precisa inoltre che, per motivi tecnici, dal momento della presentazione della domanda saranno necessari 4-5 gg. lavorativi perché la dieta possa essere attivata.

GENITORI ASSAGGIATORI

I Sigg. genitori che intendano collaborare nella commissione mensa e procedere all'assaggio del pasto presso la scuola frequentata dal proprio figlio dovranno essere in possesso di alcuni semplici ma fondamentali requisiti:

- avere l'autorizzazione del Dirigente scolastico di competenza per poter entrare nella scuola;
- rispettare il regolamento per genitori assaggiatori che può essere consultato presso la scuola stessa o richiesto al Servizio Educazione e Diritto allo studio,
- compilare al termine dell'assaggio la scheda di valutazione a disposizione presso le scuole.

CONSIGLI PER I GENITORI

**(tratto da “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”
della Regione del Veneto - edizione Ottobre 2008)**

Una sana alimentazione è fondamentale per la crescita e il momento del pranzo a scuola è una grande occasione per apprendere buone abitudini alimentari.

È importante che l'alimentazione quotidiana soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce d'età.

La scelta degli alimenti da consumare nell'arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile variata.

Per non incorrere in squilibri nutrizionali bisogna evitare di seguire uno schema alimentare monotono. Risulta quindi ragionevole variare le tipologie di alimenti seguendo le indicazioni di massima riportate nella tabella a fianco, ricordando sempre come sia importante comunque consumare tutti i giorni almeno 5 porzioni diverse di frutta e verdura, cercando di aggiungere poco sale e pochi grassi.

Infine ricordiamo che la prima colazione è un pasto fondamentale a tutte le età, perché permette di iniziare la giornata con vitalità e di non arrivare affamati al pranzo.

CONSUMO SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO E CENA

TIPOLOGIA DI ALIMENTI	QUANTITA' (quanto "pesa" una porzione?)	N° DI PORZIONI (quante volte in una settimana?)
PASTA O RISO ASCIUTTI O IN MINESTRA	80 - 90 g asciutti 40 g per minestre	Da 10 a 12
CARNE ROSSA	80 g	1 o 2
CARNE BIANCA	80 g	2 o 3
PESCE	120 g	2 o 3
FORMAGGIO	60 g	2 o 3
UOVA	1/2 UOVA	1 o 2
SALUMI	60 g	1
VERDURA COTTA E CRUDA	125 g	2 o 3 al giorno
PANE	60 g	3 o 4 al giorno
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	200 g	2 o 3 al giorno

	MARTEDÌ 14 Settembre		GIOVEDÌ 16 Settembre	VENERDÌ 17 Settembre
	Pasta al pomodoro con olive Prosciutto crudo Fagiolini Carote julienne Frutta Bio		Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Mozzarella Patate e peperoni Carote julienne Yogurt alla frutta	Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Mozzarella Patate e peperoni Carote julienne Yogurt alla frutta
	MARTEDÌ 21 Settembre		GIOVEDÌ 23 Settembre	VENERDÌ 24 Settembre
	Insalata di pasta (tonno e olive) Hamburger di vitellone Cetrioli Insalata Yogurt alla frutta		Pasta al pesto Tonno Pomodori Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al pesto Tonno Pomodori Cappuccio affettato Frutta Bio

	MARTEDÌ 28 Settembre		GIOVEDÌ 30 Settembre	VENERDÌ 1 Ottobre
	<p>Crespella al pomodoro</p> <p>Petto di pollo Carote julienne Pomodoro Frutta Bio</p>		<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Polpetta di vitellone Insalata Mais Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Polpetta di vitellone Insalata Mais Barretta al cioccolato equo-solidale</p>
	MARTEDÌ 5 Ottobre		GIOVEDÌ 7 Ottobre	VENERDÌ 8 Ottobre
	<p>Pasta ricotta e basilico</p> <p>Bocconcini di maiale in bianco Zucchine Pomodoro Gelato</p>		<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto Insalata Cappuccino affettato Frutta Bio</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto Insalata Cappuccino affettato Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 12 Ottobre		GIOVEDÌ 14 Ottobre	VENERDÌ 15 Ottobre
	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Polpetta di vitellone</p> <p>Patate e peperoni</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Gnocchi al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Biete</p> <p>Insalata</p> <p>Torta margherita</p>	<p>Gnocchi al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Biete</p> <p>Insalata</p> <p>Torta margherita</p>
	MARTEDÌ 19 Ottobre		GIOVEDÌ 21 Ottobre	VENERDÌ 22 Ottobre
	<p>Pasta panna e prosciutto</p> <p>Uovo sodo</p> <p>Fagiolini</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Yogurt alla frutta</p>		<p>Pasta al ragù</p> <p>Parmigiano a scaglie</p> <p>Carote lesse</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Parmigiano a scaglie</p> <p>Carote lesse</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 26 Ottobre		GIOVEDÌ 28 Ottobre	VENERDÌ 29 Ottobre
	Pizza margherita Tonno all'olio di oliva Piselli Cappuccino affettato Frutta Bio		Pasta ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini Finocchio affettato Yogurt alla frutta	Pasta ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini Finocchio affettato Yogurt alla frutta
	MARTEDÌ 2 Novembre		GIOVEDÌ 4 Novembre	VENERDÌ 5 Novembre
	Pasta al ragù Mozzarella Carote baby Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale		Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Spinaci Carote julienne Frutta Bio	Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Spinaci Carote julienne Frutta Bio

	MARTEDÌ 9 Novembre		GIOVEDÌ 11 Novembre	VENERDÌ 12 Novembre
	<p>Gnocchi al pomodoro</p> <p>Petto di pollo agli aromi</p> <p>Fagiolini</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Fagiolini</p> <p>Carote julienne</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Fagiolini</p> <p>Carote julienne</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>
	MARTEDÌ 16 Novembre		GIOVEDÌ 18 Novembre	VENERDÌ 19 Novembre
	<p>Riso alla zucca</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Purè di patate</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Yogurt alla frutta</p>		<p>Riso alla parmigiana</p> <p>Seppie in umido</p> <p>Polenta</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso alla parmigiana</p> <p>Seppie in umido</p> <p>Polenta</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 23 Novembre		GIOVEDÌ 25 Novembre	VENERDÌ 26 Novembre
	Pizza prosciutto e funghi Tonno all'olio di oliva Cavolfiori Carote julienne Frutta Bio		Spaghetti alla carbonara Hamburger di vitellone Patate e peperoni Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Spaghetti alla carbonara Hamburger di vitellone Patate e peperoni Cappuccio affettato Yogurt alla frutta
	MARTEDÌ 30 Novembre		GIOVEDÌ 2 Dicembre	VENERDÌ 3 Dicembre
	Pasta pomodoro e tonno Coscia di pollo Fagiolini al vapore Finocchi affettati Torta alle carote		Pasta al ragù Mozzarella Carote lesse Insalata Frutta Bio	Pasta al ragù Mozzarella Carote lesse Insalata Frutta Bio

	MARTEDÌ 7 Dicembre		GIOVEDÌ 9 Dicembre	VENERDÌ 10 Dicembre
	BUONE VACANZE		Pizza margherita Tonno Spinaci Cappuccino affettato Frutta Bio	Pizza margherita Tonno Spinaci Cappuccino affettato Frutta Bio
	MARTEDÌ 14 Dicembre		GIOVEDÌ 16 Dicembre	VENERDÌ 17 Dicembre
	Lasagne al ragù Uovo sodo Carote prezzemolate Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale		Pasta alla panna e prosciutto Petto di pollo al radicchio Fagiolini Carote julienne Torta alle carote	Pasta alla panna e prosciutto Petto di pollo al radicchio Fagiolini Carote julienne Torta alle carote

	MARTEDÌ 21 Dicembre		GIOVEDÌ 23 Dicembre	VENERDÌ 24 Dicembre
	Pizza margherita Prosciutto cotto Broccoli Finocchio affettato Frutta Bio		Riso al pomodoro Polpetta di vitellone Carote prezzemolate Insalata Frutta Bio	BUONE VACANZE
	MARTEDÌ 4 Gennaio		GIOVEDÌ 6 Gennaio	VENERDÌ 7 Gennaio
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE

	MARTEDÌ 11 Gennaio		GIOVEDÌ 13 Gennaio	VENERDÌ 14 Gennaio
	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Piselli</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Torta margherita</p>		<p>Pasta ai formaggi</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Purè di patate</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta ai formaggi</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Purè di patate</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>
	MARTEDÌ 18 Gennaio		GIOVEDÌ 20 Gennaio	VENERDÌ 21 Gennaio
	<p>Pasta al ragù</p> <p>Mozzarella</p> <p>Fagiolini in umido</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carote lesse</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carote lesse</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>

	MARTEDÌ 25 Gennaio		GIOVEDÌ 27 Gennaio	VENERDÌ 28 Gennaio
	<p>Crespella ai formaggi</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Spinaci</p> <p>Carote julienne</p> <p>Yogurt alla frutta</p>		<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Patate al forno</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Patate al forno</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>
	MARTEDÌ 1 Febbraio		GIOVEDÌ 3 Febbraio	VENERDÌ 4 Febbraio
	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Bocconcini di tacchino</p> <p>Patate al forno</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>		<p>Pasta al ragù</p> <p>Formaggio Asiago</p> <p>Carote lesse</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Formaggio Asiago</p> <p>Carote lesse</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 8 Febbraio		GIOVEDÌ 10 Febbraio	VENERDÌ 11 Febbraio
	<p>Riso agli spinaci</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Carote all'olio</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Bocconcini di maiale</p> <p>Patate al forno</p> <p>Finocchi julienne</p> <p>Torta margherita</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Bocconcini di maiale</p> <p>Patate al forno</p> <p>Finocchi julienne</p> <p>Torta margherita</p>
	MARTEDÌ 15 Febbraio		GIOVEDÌ 17 Febbraio	VENERDÌ 18 Febbraio
	<p>Tortelli ricotta e spinaci</p> <p>Salamella di trota</p> <p>Biete</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Pasta ai formaggi</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta ai formaggi</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 22 Febbraio		GIOVEDÌ 24 Febbraio	VENERDÌ 25 Febbraio
	Pizza prosciutto e funghi Mozzarella Spinaci Carote julienne Frutta Bio		Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini Insalata Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Coscia di pollo Fagiolini Insalata Yogurt alla frutta
	MARTEDÌ 1 Marzo		GIOVEDÌ 3 Marzo	VENERDÌ 4 Marzo
	Pasta pomodoro e tonno Polpetta di vitellone Piselli Carote julienne Torta alle carote		Pizza ai wurstel Casatella Carote baby Insalata Frutta Bio	Pizza ai wurstel Casatella Carote baby Insalata Frutta Bio

	MARTEDÌ 8 Marzo		GIOVEDÌ 10 Marzo	VENERDÌ 11 Marzo
	BUONE VACANZE		Lasagne al ragù Petto di pollo Cappuccio julienne Barretta al cioccolato equo-solidale	Lasagne al ragù Petto di pollo Piselli Piselli Cappuccio julienne Barretta al cioccolato equo-solidale
	MARTEDÌ 15 Marzo		GIOVEDÌ 17 Marzo	VENERDÌ 18 Marzo
	Pizza margherita Prosciutto cotto Piselli Cappuccio affettato Frutta Bio		Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Patate al forno Finocchio affettato Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di vitellone Patate al forno Finocchio affettato Yogurt alla frutta

	MARTEDÌ 22 Marzo		GIOVEDÌ 24 Marzo	VENERDÌ 25 Marzo
	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Bocconcini di maiale</p> <p>Patate al forno</p> <p>Carote julienne</p> <p>Yogurt alla frutta</p>		<p>Pasta panna e prosciutto</p> <p>Spezzatino di vitellone</p> <p>Polenta</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta panna e prosciutto</p> <p>Spezzatino di vitellone</p> <p>Polenta</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>
	MARTEDÌ 29 Marzo		GIOVEDÌ 30 Marzo	VENERDÌ 1 Aprile
	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Purè di patate</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>		<p>Riso alla parmigiana</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Fagiolini</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso alla parmigiana</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Fagiolini</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>

	MARTEDÌ 5 Aprile		GIOVEDÌ 7 Aprile	VENERDÌ 8 Aprile
	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale		Pasta al ragù Formaggio latteria Piselli Insalata Frutta Bio	Pasta al ragù Formaggio latteria Piselli saporiti Insalata Frutta Bio
	MARTEDÌ 12 Aprile		GIOVEDÌ 14 Aprile	VENERDÌ 15 Aprile
	Riso ai piselli Arrosto di tacchino freddo fagiolini Carote julienne Gelato		Insalata di pasta (mais, olive, prosciutto) Mozzarella Patate e peperoni Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Insalata di pasta (mais, olive, prosciutto) Mozzarella Patate e peperoni Cappuccio affettato Yogurt alla frutta

	MARTEDÌ 19 Aprile		GIOVEDÌ 21 Aprile	VENERDÌ 22 Aprile
	Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Hamburger di vitellone Zucchine Insalata Macedonia		BUONE VACANZE	BUONE VACANZE
	MARTEDÌ 26 Aprile		GIOVEDÌ 28 Aprile	VENERDÌ 29 Aprile
	BUONE VACANZE		Pizza viennese Caciotta Cappuccino affettato Insalata Frutta Bio	Pizza viennese Caciotta Cappuccino affettato Insalata Frutta Bio

	MARTEDÌ 3 Maggio		GIOVEDÌ 5 Maggio	VENERDÌ 6 Maggio
	<p>Spaghetti ricotta e basilico</p> <p>Coscia di pollo</p> <p>Cappuccino affettato</p> <p>Pomodoro</p> <p>Gelato</p>		<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Insalata</p> <p>Zucchine</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Insalata</p> <p>Zucchine</p> <p>Yogurt alla frutta</p>
	MARTEDÌ 10 Maggio		GIOVEDÌ 12 Maggio	VENERDÌ 13 Maggio
	<p>Pasta al pomodoro e olive</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Zucchine</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta bio</p>		<p>Riso al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Mais</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta bio</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Mais</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta bio</p>

	MARTEDÌ 17 Maggio		GIOVEDÌ 19 Maggio	VENERDÌ 20 Maggio
	Pizza viennese Tonno all'olio di oliva Insalata Carote julienne Frutta Bio		Spaghetti ricotta e basilico Coscia di pollo Patate al forno Pomodori Frutta Bio	Spaghetti ricotta e basilico Coscia di pollo Patate al forno Pomodori Frutta Bio
	MARTEDÌ 24 Maggio		GIOVEDÌ 26 Maggio	VENERDÌ 27 Maggio
	Riso al pomodoro Polpetta di vitellone Zucchine Pomodori Yogurt alla frutta		Insalata di pasta (tonno e olive) Petto di pollo Cappuccino affettato Insalata Frutta Bio	Insalata di pasta (tonno e olive) Petto di pollo Cappuccino affettato Insalata Frutta Bio

	MARTEDÌ 31 Maggio		GIOVEDÌ 2 Giugno	VENERDÌ 3 Giugno
	Pasta al pesto Polpettone di tacchino pomodoro Insalata Frutta Bio		BUONE VACANZE	Pizza margherita Tonno all'olio di oliva Fagiolini Carote julienne Gelato

	MARTEDÌ 7 Giugno	
	Pizza margherita Prosciutto cotto Mais Carote julienne Gelato	BUONA ESTATE

NOTE

EURORISTORAZIONE s.r.l.

Centro cottura di Silea (TV) - Via Treviso, 38

Tel. 0422.362277 - Fax 0422.362720 - E-mail: qualita.tv@euroristorazione.it

Visitate il nostro sito internet: www.euroristorazione.it

Organizzazione con sistema di gestione certificato secondo la norma ISO 9001:2008, sistema di gestione HACCP secondo la norma UNI 10854:1999, sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma ISO 22000:2005



Euroristorazione ha sviluppato e implementato un protocollo certificato per la gestione delle diete speciali nel settore scolastico

I pasti prodotti da Euroristorazione hanno ottenuto la certificazione di rintracciabilità interaziendale in conformità alla norma UNI 22005:2008