



Dipartimento di prevenzione
UOC Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione

Treviso Data: 9-04-2024

Protocollo n. 66002

Allegati n. 12

OGGETTO: Menù standard primavera-estate e autunno-inverno per la fascia d'età 6-9, 9-11, 11-14 anni
Ristocloud aggiornato al 2024

Alla c.a. di
Sr Maddalena Baro

a mezzo pec
collegiosgiuseppe@cgn.legalmail.it

p.c. Spett. Campus San Giuseppe
Via del Fante, 231
Vittorio Veneto, 31029 (TV)

In relazione alla vostra richiesta in data 27/03/2024 Prot N 57846, si inviano i menù standard per le fasce d'età 6-9, 9-11, 11-14 anni elaborati tramite il portale Ristocloud aggiornato al 2024.

Nel caso in cui foste interessati ad utilizzare i menù in oggetto, vi chiediamo cortesemente di comunicarcelo via mail per poterli inserire nel vostro contratto Ristocloud.

Qualora si volessero apportare delle modifiche ai menù sarà opportuno sottoporli alle dietiste del SIAN per accordare le modifiche del caso.

Si rammenta l'obbligo per l'OSA di indicazione degli allergeni presenti in ogni singola pietanza somministrata, con apposito registro o altra modalità (sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatore e dalle autorità di controllo), come previsto dalla normativa vigente (Reg CE 1169/2011, D.Lgs 231/2017) e s.m.i.

Distinti saluti

LE DIETISTE

Dr.ssa Elena Bottecchia

Dr.ssa Laura De Angelis



IL DIRETTORE
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Dott. Paolo Patelli

Responsabile del procedimento: dott. Paolo Patelli

Referente della pratica: dr.ssa Elena Bottecchia, dr.ssa Laura De Angelis

tel: 0422/323763 - mail: sana.alimentazione@aulss2.veneto.it

Menu: MENU' PRIMARIA ULSS2 Marca Trevigiana 9-11 ANNI - Pranzo
Autunno/Inverno



04.04.2024

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1
Risotto alla zucca
Polpette di legumi
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'olio EVO e grana
Spezzatino di tacchino con verdure
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Spezzatino di manzo con polenta e patate
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Crema di carote con orzo
Uova strapazzate
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

2
Risotto con crema di spinaci
Purea di ceci
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Vellutata di patate e porri con pastina
Rollè di tacchino
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Frittata al forno con verdure invernali
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pizza Margherita
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

3
Pasta all'ortolana
Bocconcini di pollo
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Caciottina fresca
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Polenta
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al ragù di manzo
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Riso all'olio EVO
Lenticchie in umido
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Gnocchi di patate al pesto
Filetti di merluzzo al pomodoro
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

4
Minestra di riso e sedano
Piselli al pomodoro
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Robiola
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Crema di zucca con riso
Frittata al forno con verdure invernali
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Bocconcini di tacchino con polenta e patate
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto al radicchio
Filetto di platessa al limone
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Piatto unico

Bocconcini di tacchino con polenta e patate	P														P
Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta				P											P
Pasta al ragù di manzo	P		P				P								
Pizza Margherita	P						P								
Spezzatino di manzo con polenta e patate															P

Primi

Crema di carote con orzo	P		P				P								
Crema di zucca con riso			P				P								
Gnocchi di patate al pesto	P		P				P								
Minestra di riso e sedano			P				P				P				
Passato di verdure invernali con pastina	P		P				P				P				
Pasta al pomodoro	P		P				P								
Pasta all'olio EVO e grana	P		P				P								
Pasta all'ortolana	P		P				P				P				
Riso all'olio EVO															
Risotto al radicchio			P				P				P				
Risotto alla zucca			P				P				P				
Risotto con crema di spinaci			P				P								
Vellutata di patate e porri con pastina	P		P				P				P				



04.04.2024

Secondi

Bocconcini di pollo															P
Caciottina fresca							P								
Filetti di merluzzo al pomodoro	P			P											
Filetto di platessa al limone				P											
Filetto di platessa dorata al forno	P			P											
Frittata al forno con verdure invernali			P				P								
Lenticchie in umido															P
Piselli al pomodoro															P
Polpette di legumi	P		P				P								
Purea di ceci															

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

