

Prot. n° 115028
Del 7.8.2019

REGIONE DEL VENETO



ULSS6
EUGANEA

2°
DEFINIS

Regione del Veneto

AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA

www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA

Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**
Via Ospedale, 22-PADOVA 3512

Spett. Le Soc. Coop.
Germoglio Centro Cottura Senape
Via Bassa 1
35020 Arzegrande (PD)

Oggetto: Vs. richiesta valutazione n. 2 menù periodo scolastico dal 02/09/2019 al 29/03/2020 da Voi proposti per gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie.

Si comunica che personale specialista dello scrivente Servizio ha effettuato la valutazione dei menù in oggetto.

Si ritiene che i menù risultino adeguati ai fabbisogni in nutrienti indicati per gli alunni compresi nelle fasce d'età considerate, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), della Società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee guida italiane per una sana alimentazione (INRAN), le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e le Linee di indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto.

Distinti saluti

Dr. Stefania Tessari
Responsabile Struttura Semplice
Igiene degli Alimenti e Bevande

Direttore - Dr. Rocco Sciarrone
Adempimenti ex-art. 4-5 Legge 241/90
Responsabile del procedimento:
Via Ospedale, 22 35100 Padova
Telefono: 049.821.4229
E-mail servizio: sian_uls16@sanita.padova.it

Prot. n° 115741
del 22.7.2019

REGIONE DEL VENETO



Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA
www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA

Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Via Ospedale, 22-PADOVA 3512

Spett. Le Soc. Coop.
Germoglio Centro Cottura Senape
Via Bassa 1
35020 Arzegrande (PD)

Oggetto: Vs. richiesta valutazione n. 2 menù periodo scolastico dal 02/09/2019 al 29/03/2020 da Voi proposti per gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie.

Si comunica che personale specialista dello scrivente Servizio, ha effettuato la verifica dei menù in oggetto e si consigliano le seguenti variazioni come da indicazioni delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione del Veneto.

- 1^ settimana- martedì: sostituire il contorno di spinaci con verdura al vapore di stagione es:cavolfiori bianchi, cavoli verdi o broccoli.
- 2^ settimana- martedì sostituire il contorno con un passato di verdura prima di somministrare la Pizza.
- 3^ settimana sostituire i medaglioni caserecci con un secondo piatto di carne bianca o pesce fresco/surgelato.
- 3^ settimana- venerdì: sostituire l'amburger di spinaci con i ceci in umido proposti per il venerdì della 4^ settimana –
- 4^ settimana- venerdì inserire un contorno di verdure di stagione in sostituzione dei ceci proposti.
- 5^ settimana- mercoledì associare alla zuppa di legumi con farro un secondo di formaggio proposto come secondo piatto il venerdì.
- 5^ settimana- venerdì: inserire le seppie in umido in sostituzione del grana padano.
- Si ricorda che per la scuola dell'infanzia la mozzarella deve essere somministrata in piccoli pezzetti.

In attesa delle modifiche richieste e delle diete speciali per intolleranze/ allergie alimentari, porgiamo distinti saluti.

Dr. Stefania Tessari
Responsabile Unità Semplice
Igiene degli Alimenti e Bevande

Direttore . Dr. Rocco Sciarrone
Adempimenti ex-art. 4-5 Legge 241/90
Responsabile del procedimento.
Via Ospedale, 22 35100 Padova

Telefono: 049.821.42.36 - Telefax: 049.821.42.15 - E-mail servizio: sian_ulsst6@santia.padova.it

GERMOGLIO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE-SENAPE RISTORAZIONE SOLIDALE
MENU' DA SETTEMBRE 2019 A MARZO 2020 SCUOLA PRIMARIA
DAL 02/09/2019 AL 29/03/2020

38/141/148/14/19/ SETTIMANA	A1	Riso all'olio	A1	Pasta al pomodoro e olive	A1	Pasta alle verdure	A1	Gnocchi al pomodoro	A1	Crema di verdura con riso
	B1	Petto di pollo croccante	B1	Filetto di merluzzo al forno	B1	Polpettine di manzo agli aromi	B1	Letteria	B1	Frittata semplice
	C1	Carote al vapore	C1	Broccoli al vapore	C1	Patate al vapore	C1	Insalata mista e finocchi	C1	Carote, mais e ceci
	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e budino	M	Pane e frutta fresca
37/142/147/162/15/10/ SETTIMANA	A1	Pasta alle zucchine	A1	Passato di verdura	A1	Pasta al pomodoro	A1	Riso all'olio	A1	Pasta al pomodoro e piselli
	B1	Bocconcini di tacchino	B1	Pizza margherita	B1	Frittata semplice	B1	Mozzarella	B1	Filetto di merluzzo alla pizzaiola
	C1	Patate al forno	C1	Prosciutto cotto	C1	Fagiolini all'olio	C1	Insalata mista	C1	Finocchi al forno
	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e torta allo yogurt/torta alla ricotta	M	Pane e frutta fresca
38/143/148/11/16/11/ SETTIMANA	A1	Pasta al pomodoro e basilico	A1	Zuppa di fagioli con riso	A1	Pasta all'olio	A1	Riso al pomodoro	A1	Pasta al pesto
	B1	Tacchino alle mele	B1	Asiago	B1	Polpettone di pesce	B1	Petto di pollo agli aromi	B1	Fagioli e ceci in umido
	C1	Bieta all'olio	C1	Carote julienne	C1	Cavolfiori	C1	Piselli al tegame	C1	Purè
	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e Yogurt	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca
38/144/148/12/17/12/ SETTIMANA	A1	Riso al regù di verdure	A1	Pasta al pomodoro e ricotta	A1	Crema di verdure con orzo	A1	Pasticcio al ragù	A1	Pasta all'olio
	B1	Prosciutto cotto	B1	Frittata alla pizzaiola	B1	Pizza margherita	B1	Mozzarella	B1	Filetto di nasello al vapore con verdure
	C1	Fagiolini all'olio	C1	Spinaci all'olio	C1	Insalata e mais	C1	Pomodori (o altra verdura cruda)	C1	Carote al prezzemolo
	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e budino	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca
40/145/150/13/18/13/ SETTIMANA	A1	Pasta al pomodoro	A1	Pasta al pesto	A1	Zuppa di legumi con farro	A1	Riso all'olio e parmigiano	A1	Pasta al pomodoro e basilico
	B1	Uova sode	B1	Arrosti di tacchino	B1	Grana	B1	Hamburger di manzo	B1	Seppie in umido
	C1	Macedonia di verdura	C1	Fagiolini all'olio	C1	Patate al forno	C1	Finocchi julienne	C1	Zucchine trifolate
	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e yogurt

GERMOGLIO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE-SENAPE RISTORAZIONE SOLIDALE
MENU' DA SETTEMBRE 2019 A MARZO 2020 SCUOLA DELL'INFANZIA
DAL 02/09/2019 AL 29/03/2020

M	Fette biscottate e crema spalmabile al cacao e nocciole	M	Biscotti secchi	M	Frutta fresca	M	Frutta fresca	M	Crackers
A1	Riso all'olio	A1	Pasta al pomodoro e olive	A1	Crema di zucchine e carote con pastina	A1	Gnocchi al pomodoro	A1	Crema di verdura con riso
B1	Petto di pollo croccante	B1	Filetto di merluzzo al forno	B1	Polpettine di manzo agli aromi	B1	Latteria	B1	Frittata semplice
C1	Carote al vapore	C1	Broccoli al vapore	C1	Patate al vapore	C1	Insalata mista e finocchi	C1	Carote, mais e ceci
M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e budino	M	Pane e frutta fresca
M	Fette biscottate e marmellata	M	Frutta Fresca	M	Frutta fresca	M	Frutta fresca	M	Crackers
A1	Pasta alle zucchine	A1	Passato di verdura	A1	Pasta al pomodoro	A1	Crema di piselli con riso	A1	Pasta al pomodoro e piselli
B1	Bocconcini di tacchino	B1	Pizza margherita	B1	Frittata semplice	B1	Mozzarella	B1	Filetto di merluzzo alla pizzaiola
C1	Patate al forno	C1	Prosciutto cotto	C1	Fagiolini all'olio	C1	Insalata mista	C1	Finocchi ai forno
M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e torta allo yogurt/torta alla ricotta	M	Pane e frutta fresca
M	Fette biscottate e crema spalmabile al cacao e nocciole	M	Frutta fresca	M	Frutta fresca	M	Crackers	M	Yogurt
A1	Pasta al pomodoro e basilico	A1	Zuppa di fagioli con riso	A1	Pasta all'olio	A1	Passato di verdura con orzo	A1	Pasta al pesto
B1	Tacchino alle mele	B1	Asiago	B1	Polpettone di pesce	B1	Petto di pollo agli aromi	B1	Fagioli e ceci in umido
C1	Bieta all'olio	C1	Carote julienne	C1	Cavolfiori	C1	Piselli ai tegame	C1	Purè
M	Pane e frutta fresca	M	Pane e Yogurt	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca
M	Biscotti secchi	M	Fette biscottate e marmellata	M	Frutta fresca	M	Frutta Fresca	M	Crackers
A1	Riso al ragù di verdure	A1	Pasta al pomodoro e ricotta	A1	Crema di verdure con orzo	A1	Pasticcio al ragù	A1	Crema di zucchine con pastina
B1	Prosciutto cotto	B1	Frittata alla pizzaiola	B1	Coscette di pollo	B1	Mozzarella	B1	Filetto di nasello al vapore con verdure
C1	Fagiolini all'olio	C1	Spinaci all'olio	C1	Insalata e mais	C1	Pomodori (o altra verdura cruda)	C1	Carote al prezzemolo
M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e budino	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca
M	Frutta fresca	M	Frutta fresca	M	Yogurt	M	Frutta fresca	M	Crackers
A1	Pasta al pomodoro	A1	Pasta al pesto	A1	Zuppa di legumi con farro	A1	Crema di carote e fagiolini con riso	A1	Pasta al pomodoro e basilico
B1	Uova sode	B1	Arrosto di tacchino	B1	Grana	B1	Hamburger di manzo	B1	Seppie in umido
C1	Macedonia di verdura	C1	Fagiolini all'olio	C1	Patate al forno	C1	Finocchi julienne	C1	Zucchine trifolate
M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e frutta fresca	M	Pane e yogurt

36/41/46/51/4/19° SETTIMANA

37/42/47/52/5/10° SETTIMANA

38/43/48/1/6/11° SETTIMANA

39/44/49/12/7/12° SETTIMANA

40/45/50/13/8/13° SETTIMANA