REGIONE DEL VENETO
ULSS9 SCALIGERA

Azienda ULSS 9 - Scaligera

Sede Legale Via Valverde, 42 – 37122 Verona
cod.fisc. e P. IVA 02573090236

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE: DR.SSA ELISA FINCO

Verona 30/01/26

Prot. 18014

Alla c.a. della Dott.ssa Alessandra Zagani di Camst group
Via Tosarelli N°318, 40055 Villanova di Castenaso (BO)
camst_nordest@legalmail.it

e p.c.
Responsabile Ristorazione Scolastica
Comune di Palù
Via Roma N°12, 37050 Palù (VR)
palu@cert.ip-veneto.net

OGGETTO: **Richiesta valutazione menù scolastico standard autunno/inverno per la fascia d'età 3-6 anni e 6-11 anni.**
Rif.: PEC Ulss 9 n. 224061 del 23.12.2025

Si riscontra la Vostra richiesta in oggetto (ns. prot. 224061 del 23.12.2025) e visto il recepimento delle modifiche suggerite per vie brevi e sulla base delle "*Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*" (2021 - Reg. Veneto), scaricabili dal nostro sito al link: **https:// sian.aulss9.veneto.it/** secondo il seguente percorso: Aree tematiche > Ristorazione collettiva > Linee guida ristorazione collettiva> Linee guida Regione Veneto ristorazione scolastica si può procedere alla vidimazione del menù per le Scuole in oggetto.

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 44 del Reg (UE) n. 1169/2011, l'operatore del settore alimentare che fornisce pasti alle collettività deve essere in grado di fornire le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che possono provocare allergie e intolleranze (elencati nell'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011) a chi ne faccia richiesta. Verificare sempre in etichetta l'assenza dell'allergene, in caso di presenza sostituire il prodotto.

Si ricorda inoltre che Il menù dovrà essere esposto con timbro di vidimazione in un luogo ben visibile e, su richiesta dei genitori, messo a disposizione il ricettario, comprendente le ultime modifiche effettuate.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Dirigente Medico
(Dr.ssa Anna Sannino)

UOC SIAN — Direttore Dr.ssa Elisa Finco
Dirigente Medico — Dr.ssa Anna Sannino
Referente dell'Istruttoria — Dr.ssa Tatiana Trandev
e-mail — tatiana.trandev@aulss9.veneto.it
Tel — 045 8075909

Menù vidimato - ULSS 9 SCALIGERA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n .18014.....
del...30/01/2026.....)

camst ristorazione Scolastica

SCUOLA PRIMARIA
COMUNE DI PALÙ
Menù autunno-inverno a.s. 2025/2026
10/11/2025 - 22/03/2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 dal: 10/11/2025 15/12/2025 19/01/2026 23/02/2026	Primo	Pasta all'olio	Pasta al ragù (**PIATTO UNICO**)	Minestrina in brodo	Risotto ai piselli	Pasta integrale al pomodoro
	Secondo	Frittata alle zucchine	Carote julienne	Spezzatino di tacchino	Ricotta	Platessa al forno
	Contorno	Carote al tegame	Bieta all'olio	Patate arrosto + radicchio in insalata	Insalata e mais	Fagiolini al pomodoro
	Dessert	Pane integrale + frutta fresca	Pane + yogurt alla frutta	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca
SETTIMANA 2 dal: 17/11/2025 22/12/2025 26/01/2026 02/03/2026	Primo	Passato di fagioli	Risotto alle verdure	Pizza margherita (**PIATTO UNICO**)	Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla parmigiana
	Secondo	Fusi di pollo al rosmarino	Merluzzo gratinato	Insalata verde	Fagioli in umido	Frittata al forno
	Contorno	Purè di patate + cavolo cappuccio	Finocchi e carote julienne	Carote all'olio	Spinaci spadellati	Fagiolini all'olio
	Dessert	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane integrale + yogurt bianco con frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca
SETTIMANA 3 dal: 24/11/2025 29/12/2025 02/02/2026 09/03/2026	Primo	Gnocchi al pomodoro	Passato di fagioli con pastina	Pasta al tonno	Riso all'olio	Crema di patate e carote con riso
	Secondo	Limanda gratinata al limone	Polpette di manzo	Grana padano DOP	Straccetti di tacchino agli aromi	Totani in umido
	Contorno	Radicchio in insalata	Purè di patate + finocchi julienne	Insalata verde	Broccoli e cavolfiori all'olio	Finocchi all'olio + piselli all'olio
	Dessert	Pane + frutta fresca	Pane integrale + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca
SETTIMANA 4 dal: 01/12/2025 05/01/2026 09/02/2026 16/03/2026	Primo	Risotto ai formaggi	Pizza margherita (**PIATTO UNICO**)	Pasta alle verdure	Crema di lenticchie con crostini	Pasta al ragù di pesce
	Secondo	Scaloppina di tacchino	Finocchi e carote julienne	Frittata al forno	Spezzatino di manzo in umido	Merluzzo al forno
	Contorno	Insalata di radicchio e mais	Cavolo cappuccio stufato	Fagiolini all'olio	Polenta + insalata verde	Bieta all'olio
	Dessert	Pane + frutta fresca	Pane + yogurt bianco con frutta fresca	Pane integrale + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca
SETTIMANA 5 dal: 09/12/2025 12/01/2026 16/02/2026	Primo	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù (**PIATTO UNICO**)	Minestrina in brodo	Pasta all'olio	Crema di patate con riso
	Secondo	Totani in umido	Finocchi gratinati	Pollo al forno	Bis di legumi	Uova strapazzate
	Contorno	Carote julienne	Cavolo cappuccio	Patate al forno + finocchi julienne	Fagiolini al tegame	Carote all'olio + polenta
	Dessert	Pane + frutta fresca	Pane integrale + yogurt alla frutta	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca	Pane + frutta fresca

La frutta fresca di stagione sarà alternata da: mele, pere, mandarini, kiwi, arance, banane.

Menù vidimato - ULSS 9 SCALIGERA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
(allegato a nota prot. n 18014
del 30/01/2026)

camst ristorazione Scolastica

SCUOLA DELL'INFANZIA
COMUNE DI PALÙ
Menù autunno-inverno a.s. 2025/2026
10/11/2025 - 22/03/2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 **dal:** **10/11/2025** **15/12/2025** **19/01/2026** **23/02/2026**	Merenda mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Primo	Pasta all'olio	Pasta al ragù (**PIATTO UNICO**)	Minestrina in brodo	Risotto ai piselli	Pasta integrale al pomodoro
	Secondo	Frittata alle zucchine	Carote julienne	Spezzatino di tacchino	Ricotta	Platessa al forno
	Contorno	Carote al tegame	Bieta all'olio	Patate arrosto + radicchio in insalata	Insalata e mais	Fagiolini al pomodoro
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda pomeriggio	The e fette biscottate	Pane e confettura	Latte e cereali	Yogurt bianco + frutta fresca	Frutta fresca
SETTIMANA 2 **dal:** **17/11/2025** **22/12/2025** **26/01/2026** **02/03/2026**	Merenda mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Primo	Passato di fagioli	Risotto alle verdure	Pizza margherita (**PIATTO UNICO**)	Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla parmigiana
	Secondo	Fusi di pollo al rosmarino	Merluzzo gratinato	Insalata verde	Fagioli in umido	Frittata al forno
	Contorno	Purè di patate + cavolo cappuccio	Finocchi e carote julienne	Carote all'olio	Spinaci spadellati	Fagiolini all'olio
	Dessert	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Merenda pomeriggio	Latte e cereali	Yogurt bianco + frutta fresca	The e fette biscottate	Crackers	Latte e biscotti
SETTIMANA 3 **dal:** **24/11/2025** **29/12/2025** **02/02/2026** **09/03/2026**	Merenda mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Primo	Gnocchi al pomodoro	Passato di fagioli con pastina	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Crema di patate e carote con riso
	Secondo	Limanda gratinata al limone	Polpette di manzo	Stracchino	Straccetti di tacchino agli aromi	Totani in umido
	Contorno	Radicchio in insalata	Purè di patate + finocchi julienne	Insalata verde	Broccoli e cavolfiori all'olio	Finocchi all'olio + piselli all'olio
	Dessert	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Merenda pomeriggio	Frutta fresca	Crackers	The e fette biscottate	Yogurt bianco + frutta fresca	Pane e confettura
SETTIMANA 4 **dal:** **01/12/2025** **05/01/2026** **09/02/2026** **16/03/2026**	Merenda mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Primo	Risotto ai formaggi	Pizza margherita (**PIATTO UNICO**)	Pasta alle verdure	Crema di lenticchie con crostini	Pasta al ragù di pesce
	Secondo	Scaloppina di tacchino	Finocchi e carote julienne	Frittata al forno	Spezzatino di manzo in umido	Merluzzo al forno
	Contorno	Insalata di radicchio e mais	Cavolo cappuccio stufato	Fagiolini all'olio	Polenta + insalata verde	Bieta all'olio
	Dessert	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Merenda pomeriggio	The e fette biscottate	Frutta fresca	Yogurt bianco + frutta fresca	Pane e confettura	Latte e cereali
SETTIMANA 5 **dal:** **09/12/2025** **12/01/2026** **16/02/2026**	Merenda mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Primo	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù (**PIATTO UNICO**)	Minestrina in brodo	Pasta all'olio	Crema di patate con riso
	Secondo	Totani in umido	Finocchi gratinati	Pollo al forno	Bis di legumi	Uova strapazzate
	Contorno	Carote julienne	Cavolo cappuccio	Patate al forno + finocchi julienne	Fagiolini al tegame	Carote all'olio + polenta
	Dessert	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Merenda pomeriggio	Pane e confettura	The e biscotti	Crackers	Frutta fresca	The e fette biscottate

La frutta fresca di stagione sarà alternata da: mele, pere, mandarini, kiwi, arance, banane.