



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**U.O.C SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**  
Direttore : Dr. Elisa Finco

Prot. 20381

Verona, 03/02/2026

A Fusina Damiano, legale rappresentante  
della Scuola dell'infanzia Maria Ausiliatrice  
via San Martino, 16 – Forette di Vigasio 37068 (VR)  
[maternaausiliatrice@pec.fismverona.it](mailto:maternaausiliatrice@pec.fismverona.it)

**OGGETTO: Richiesta di valutazione menù scolastico stagionale standard autunno/inverno fascia d'età 3-6 anni a.s. 2024-25 Scuola dell'infanzia Maria Ausiliatrice di Forette di Vigasio (VR)**  
Rif.: PEC n. 217824 del 12.12.2025

Si riscontra la Vostra richiesta in oggetto (ns. prot. 217824 del 12.12.2025) 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  
Dirigente Medico  
Referente dell'Istruttoria  
e-mail  
Tel

Direttore Dr.ssa Elisa Finco  
Dr.ssa Anna Sannino  
Dr.ssa Tatiana Trandev  
[tatiana.trandev@aulss9.veneto.it](mailto:tatiana.trandev@aulss9.veneto.it)  
045 8075909

Menù AUTUNNO INVERNO (ottobre/marzo)

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
Lunedì	Riso al pomodoro (3,7) Asiago (7) Insalata Pane comune (1)	Velutata di porro e patate con crosolini (1,3,7,9) Uova strapazzate (3,7) Cavolfiore gratinato al forno (1,3,7) Patate al forno Pane comune (1)	Pasta pomodoro e ricotta (1,7) Uova sode (3) Carote grattugiate Pane comune (1)	Risotto alla zucca (3,7,9) Filetti di merluzzo al limone (4) Cavolo cappuccio crudo Pane comune (1)	Pasta al pomodoro (1,3,7) Grana Padano (7) Verza al vapore Pane comune (1)
	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)
Martedì	Riso con lenticchie (3,7,9) Filetti di merluzzo al limone (4) Verza al vapore Pane comune (1)	Risotto al ragù di pesce (4,9) Piselli al pomodoro (9) Biete al vapore Pane comune (1)	Riso alla parmigiana (3,7) Polpette di legumi (1,3,7) Finocchio al forno (3,7) Pane comune (1)	Pasta e fagioli alla veneta (1,3,7) Uova strapazzate (3,7) Spinaci Pane comune (1)	Risotto ai porri (3,7,9) Polpette di legumi (1,3,7) Carote grattugiate Pane comune (1)
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Mercoledì	Pastina in brodo di carne di manzo (1,3,7,9) Bollito di manzo con salsa di pane (1,3,7,9) Zucca Pane comune (1)	Pasta alla pizzaiola (1,3,7) Petto di pollo alla salvia (9) Carote grattugiate Pane comune (1)	Bocconcini di tacchino con polenta e patate (1,9) Zucca Finocchio crudo Pane comune (1)	Crema di ceci con pastina (1,3,7) Bocconcini di pollo (9) Biete al vapore Patate lessate Pane comune (1)	Minestra di legumi con riso (3,7,9) Rolle di tacchino al forno (7) Polenta Biete al vapore Pane comune (1)
	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)	Frutta	Pane e olio (1)
Giovedì	Pasta all'olio e grana (1,3,7) Scaloppine di tacchino al limone (1,6) Radicchio Pane comune (1)	Pasticcio di verdure (1,3,7,9) Finocchio crudo Spinaci Pane comune (1)	Risotto al festsal (3,7) Ricotta (7) Radicchio Pane comune (1)	Pasta in brodo vegetale (1,3,7,9) Filetti di halibut al limone (4) Purea di patate (3,7) Broccoletti al vapore Pane comune (1)	Pasta all'olio e grana (1,3,7) Frittata (3,7) Radicchio Pane comune (1)
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Venerdì	Risotto alla zucca (3,7,9) Filetti di halibut al pomodoro (1,4) Broccoletti al vapore Pane comune (1)	Orzotto in crema di piselli (1,3,7,9) Seppie al vapore (4) Insalata Pane comune (1)	Minestra di legumi con riso (3,7,9) Filetto di merluzzo al limone (4) Biete al vapore Patate lessate Pane comune (1)	Pizza margherita (1,7) Insalata Pane comune (1)	Crema di zucca con orzo (1,3,7) Seppie al vapore (4) Patate lessate Finocchio crudo Pane comune (1)
	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)

Menù PRIMAVERA/ESTATE (aprile-settembre)

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
Lunedì	Riso al pomodoro (3,7) Uova strapazzate (3,7) Fagiolini Pane comune (1)	Pasta all'olio e grana (1,3,7) Caprese (pomodoro mozzarella) (7) Carote grattugiate Pane comune (1)	Riso alla parmigiana (3,7) Polpette di legumi (1,3,7) Pomodori Pane comune (1)	Lasagne al ragu' - pasta pasticcata (1,3,7,9) Insalata Carote cotte Pane comune (1)	Pasta al pomodoro (1,3,7) Asiago (7) Zucchine in padella Pane comune (1)
	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)	Frutta e pane (1)
Martedì	Pasta all'ortolana (1,3,7,9) Piselli al prezzemolo (9) Insalata Pane comune (1)	Risotto al ragu' di pesce (4) Piselli al pomodoro (9) Zucchine in padella Pane comune (1)	Focaccia al pomodoro (1) Mozzarella (7) Zucchine in padella Pane comune (1)	Riso con lenticchie (3,7,9) Filetti di merluzzo al limone (4) Zucchine in padella Pane comune (1)	Risotto zucchine e salmone (4,9) Polpette di legumi (1,3,7) Carote cotte Pane comune (1)
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Mercoledì	Pasta al pesto (1,3,7,9) Ricotta (7) Carote cotte Pane comune (1)	Pasta alla pizzaioia (1,3,7) Petto di pollo alla salvia (9) Insalata Pane comune (1)	Pasta con pomodoro e piselli (1,3,7,9) Petto di pollo alla salvia (1) Cetrioli Pane comune (1)	Crema di ceci con pastina (1,3,7) Bocconcini di pollo (9) Pomodori Patate al forno Pane comune (1)	Minestra di legumi con riso (3,7,9) Rolle di tacchino al forno (7) Patate al forno Insalata Pane comune (1)
	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)	Pane e olio (1)
Giovedì	Cous-cous di verdure (1,3,7,9) Scaloppine di tacchino al limone (1,6) Pomodori Pane comune (1)	Risotto con zucchine (3,7,9) Frittata (3,7) Fagiolini Pane comune (1)	Risotto al fastasa' (3,7) Uova sode (3) Carote cotte Pane comune (1)	Pane e olio (1) Pasta alla norma (1,7,9) Filetti di halibut al limone (4) Fagiolini Pane comune (1)	Pasta all'olio e grana (1,3,7) Frittata (3,7) Fagiolini Pane comune (1)
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Venerdì	Risotto agli asparagi (3,7,9) Filetti di halibut al pomodoro (1,4) Zucchine in padella Pane comune (1)	Farro con piselli, carote e zucchine (1,3,7,9) Seppie al vapore (4) Carote cotte Pane comune (1)	Minestra di legumi con riso (3,7,9) Filetti di merluzzo al limone (4) Patate lessate Fagiolini Pane comune (1)	Risotto con zucchine (3,7,9) Uova strapazzate (3,7) Carote grattugiate Pane comune (1)	Orzotto in crema di piselli (1,3,7) Seppie al vapore (4) Carote grattugiate Pane comune (1)
	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)	Pane e marmellata (1)

Menù vidimato - ULSS 9 SCALIGERA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

20384

(allegato a nota prot. n. 0310212026 del 03/02/2026)