REGIONE DEL VENETO
ULSS8 BERICA

Servizio Sanitario Nazionale - Regione del Veneto
AZIENDA ULSS N. 8 BERICA
Viale F. Rodolfi n. 37 – 36100 VICENZA
COD. REGIONE 050 - COD. U.L.SS. 508 - COD. FISC. e P.IVA 02441500242 - Cod. iPA AUV
Tel. 0444 753111 - Fax 0444 931178 - E-mail protocollo@aulss8.veneto.it
PEC protocollo.aulss8@pecveneto.it
www.aulss8.veneto.it

Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Indirizzo sede: Via IV Novembre, 46 – 36100 Vicenza
Direttore f.f.: Dr. Andrea Bizzarro

Oggetto: **invio vidimazione del menù giornaliero autunno/inverno – Vostra richiesta di vidimazione menù ns. prot. n. 4084/26 del 15/01/2026 e ns. prot. n. 4089/26 del 15/01/2026.**

Servizio Residenziale "Il Nuovo Ponte"
Società Cooperativa Sociale Onlus
Strada Scuole Anconetta, 12
36030 Vicenza

nuovoponte@nuovoponte.it
silvia.massignan@nuovoponte.it

Lo scrivente Servizio, in merito al menù in oggetto, esprime **parere favorevole** in quanto conforme alle indicazioni fornite dalle *"Linee per una sana alimentazione"* (revisione 2018) pubblicate dal CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.

Rimanendo a disposizione (scrivendo a dietisti.sian@aulss8.veneto.it oppure telefonando al numero 0444-752339), si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti.

AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA BERICA N° 8

Il Direttore f.f.
Dr. Andrea Bizzarro

n. 1 allegato:
1) menù giornaliero (pranzo-cena-spuntini) autunno/inverno vidimato

Responsabile del Procedimento: Dr. Andrea Bizzarro
Responsabile dell'Istruttoria: Dietista Dott.ssa Elisa Michieli
Recapiti Responsabile Istruttoria: tel. 0444 752339 - e-mail dietisti.sian@aulss8.veneto.it
Recapiti Segreteria: tel. 0444 752228 - e-mail segreteria.sian@aulss8.veneto.it - PEC protocollo.prevenzione.aulss8@pecveneto.it

Il Nuovo Ponte - menù autunno/inverno

		LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ	SABATO	DOMENICA
Prima settimana	Pranzo	Pasta alle verdure Legume (piselli stufati) Verdura cotta/cruda	Pasta al pesto Verdura cotta/cruda	Riso e piselli Verdura cotta/cruda	Tortelloni ricotta e spinaci al pomodoro Verdura cotta/cruda	Pasta con ragù di pesce o tonno all'olio Verdura cotta/cruda	Pasta e ceci/fagioli Verdura cotta/cruda	Pasta con ragù di manzo Verdura cotta Macedonia
	Cena	Passato verdura con cereale Formaggi freschi Verdura cotta/cruda	Pesce lesso con olio evo e limone Purè Verdura cotta/cruda	Brodo vegetale con pastina Bocconcini di pollo alla pizzaiola Verdura cotta/cruda	Minestrone di verdure con cereale Uova sode Verdura cotta/cruda	Torta salata con verdure e ricotta o robiola o formaggio semistagionato Verdura cotta/cruda	Pesce al forno con patate Verdura cotta/cruda	Pizza con formaggio, funghi, tonno ecc. Verdura cotta/cruda
Seconda settimana	Pranzo	Riso basmati con lenticchie Verdura cotta/cruda	Pasta al pomodoro Legume (fagioli in umido) Verdura cotta/cruda	Crema di fagioli con cereale Patate Verdura cotta/cruda	Orzo con verdure Legume (piselli al pomodoro) Verdura cotta/cruda	Pasta con ragù di manzo Verdura cotta/cruda	Risotto con la zucca Crostino con ricotta Verdura cotta/cruda	Pasticcio di verdure Verdura cotta/cruda
	Cena	Passato di verdure con cereale Fettina di maiale Verdura cotta/cruda	Crema di patate e carote Pesce al forno Verdura cotta/cruda	Petto di pollo ai ferri Verdura cotta/cruda	Frittata con spinaci e patate Verdura cotta/cruda	Passato di verdure con cereale Pesce in umido Patate	Zuppa di verdure con orzo Scaloppine di pollo al limone Verdura cotta/cruda	Brodo vegetale con pastina Formaggio Verdura cotta/cruda
Terza settimana	Pranzo	Pasta alle verdure Verdura cotta/cruda	Riso e piselli Verdura cotta/cruda	Orzo con cavolfiore Verdura cotta/cruda	Pasta e ceci Verdura cotta/cruda	Tortellini ricotta-spinaci Verdura cotta/cruda	Pasta al pomodoro Verdura cotta/cruda	Spezzatino di manzo in umido con polenta Verdura cotta/cruda
	Cena	Crema di porri e patate Affettati misti Verdura cotta/cruda	Passato di verdure con cereale Pesce al forno Verdura cotta/cruda	Minestra di verdura con cereale Involtini di pollo ripieni di verdure Purè di patate	Brodo vegetale Frittata Verdura cotta/cruda	Passato di verdure con cereale Pesce in tegame Verdura cotta/cruda	Minestra di verza o altra verdura Formaggio Verdura cotta/cruda	Bruschette con verdure, tonno/prosciutto ecc. Verdura cotta/cruda
Quarta settimana	Pranzo	Riso basmati con lenticchie Verdura cotta/cruda	Pasta con broccoli Verdura cotta/cruda	Orzo con verdure Verdura cotta/cruda	Pasta e ceci Verdura cotta/cruda	Tortellini di carne in brodo Patate al forno/lessate Verdura cotta/cruda	Polpette in umido Purè Verdura cotta/cruda	Risotto al radicchio o altra verdura Verdura cotta/cruda
	Cena	Minestrone Uova sode Verdura cotta/cruda	Crema di porri-patate Pesce in tegame Verdura cotta/cruda	Passato di verdura con cereale Fettina di manzo Verdura cotta/cruda	Passato di verdura Formaggio Verdura cotta/cruda	Crema di zucca Pesce al forno Verdura cotta/cruda	Zuppa di orzo Verdura cotta/cruda	Piadine con prosciutto cotto e formaggio Verdura cotta/cruda

Ogni pasto è comprensivo di pane di tipo comune o integrale (sostituibile con patate oppure con polenta) e frutta fresca di stagione.

Cereali per minestre/passati/creme: riso, orzo, farro, pastina (pasta di semola di grano duro).
Legumi: piselli, fagioli, lenticchie, ceci, fave.
Elenco tipologia pesce fresco o surgelato: merluzzo, nasello, salmone, platessa, tonno.
Elenco tipologia di formaggi: ricotta, stracchino, Asiago, mozzarella.
Elenco verdure cotte: finocchi, carciofi, bieta, catalogna, cavolfiore, cavolo romano, broccoli, cavoli, spinaci, carote, rapa rossa.
Elenco verdure crude: insalata (varie tipologie), radicchio (varie tipologie), carote, cavolo cappuccio, finocchi.

AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA BERICA N° 8

19 GEN. 2026

Spuntini a base di frutta fresca di stagione eventualmente integrata da yogurt bianco naturale (se non gradito, yogurt al gusto frutta), frutta secca oleosa (noci, mandorle, ...), pane di tipo comune/crackers.