

# I MENU SCOLASTICI E LE CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

**MERCOLEDÌ 9 MAGGIO ORE 17.30**

**SALA LONARDI - VIA BEETHOVEN, 16  
SAN PIETRO IN CARIANO (VR)**



## **PARLEREMO DI:**

Linee guida nella ristorazione scolastica:  
frequenze dei piatti e caratteristiche  
delle materie prime.

Quali prodotti sono presenti nel capitolato  
e quali prodotti sono offerti da CIR food.

Il menu e i piatti del comune  
di San Pietro in Cariano.

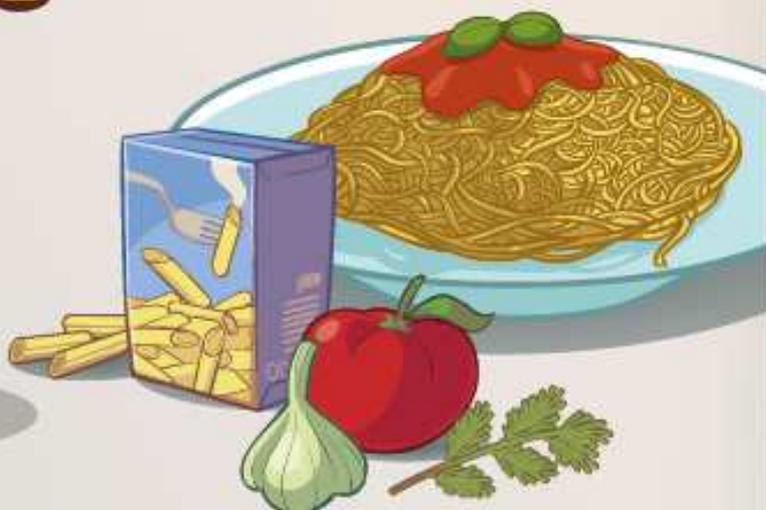
Come gestire il menu delle cene a casa.

## **LA SERATA SARA' CONDOTTA DA:**

*Dott.ssa Dietista Anna Grigolo*

*Dott.ssa Dietista Giovanna Cecchetto*

Al termine della serata verranno offerti  
degli assaggi del menu scolastico  
a tutti i partecipanti.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



Comune di  
San Pietro in Cariano