

Vittorio Veneto, li 27/03/2018

Oggetto: possibili variazioni di frutta/dessert nei menù scolastici.

Con questa comunicazione facciamo presente che periodi dell'anno, come i mesi alle porte, che comprendono il passaggio tra la stagione invernale e quella estiva, comportano una minore varietà di frutta.

In questi mesi, infatti, le arance e i mandarini giungono a fine stagione e, in attesa della frutta estiva, ci saranno prevalentemente mele e pere. Per venire incontro ai gusti dei nostri clienti e consentire una maggiore variabilità di frutta, Vi comuniciamo che **frutta/dessert previsti nei menù primavera/estate potrebbero subire modifiche** come un eventuale inserimento di un dessert alternativo in più (polpa di frutta, yogurt ecc.) oltre a quello previsto settimanalmente nel menù.

Sempre a vostra disposizione per eventuali chiarimenti porgiamo cordiali saluti

Dietista Silvia Garezzo



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330



RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A.

Via Friuli, n° 20 - 31020 San Vendemiano (TV) - Tel. 0438.400135 r.a. - Fax 0438.402050 - Cap. Soc. € 516.000,000 i.v. - C.F. e P.I. Reg. Impr. 00305360265

info@ristorazioneottavian.it - www.ristorazioneottavian.it