

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO*

**CONVITTO NAZIONALE "Amedeo di Savoia, Duca d'Aosta"**

**SCUOLE INTERNE**

**SCIOLA PRIMARIA – SCIOLA SECONDARIA DI I GRADO**  
**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI ALBERGHIERI – I.P.S.S.A.R.**

**Aula Confucio**

Piazza Garibaldi, 1 00019 TIVOLI - Tel. 0774318707 – Fax 0774335736

C.F.86000100585 – 94034220585 – 94074920581

[rmvc02000v@istruzione.it](mailto:rmvc02000v@istruzione.it) [rmvc02000v@pec.istruzione.it](mailto:rmvc02000v@pec.istruzione.it)

[www.convittotivoli.edu.it](http://www.convittotivoli.edu.it)



SITO WEB

Alle famiglie degli studenti  
A tutto il personale scolastico  
Alla DSGA

Prot. n. 7064/IV.5

Tivoli 7/12/2022

**Oggetto: IL CONVITTO - Prenotazione e ritiro.**

Il Convitto è il panettone artigianale prodotto con passione dagli studenti del nostro Istituto Alberghiero, sotto la guida attenta dei docenti. Le sue caratteristiche, che ne evidenziano la bontà e il pregio, sono:

- Totale assenza di conservanti.
- Lievitazione di 72 ore utilizzando solo lievito madre.
- Ingredienti di alta qualità come canditi e cioccolato pregiati, farine selezionate, burro di latteria.
- Asciugatura lenta
- Confezionamento con packaging attentamente studiato.

E' possibile gustarlo nella versioni:

**CONVITTO CLASSICO**, con canditi e uvetta.

**CONVITTO CON ALBICOCCA E CIOCCOLATO**, senza uvetta.

**CONVITTO MILANO GLASSATO**, con canditi e uvetta e glassatura alla nocciola.

Prenotazione: presso la scuola oppure telefonando al n. 06121124245.

Ritiro: da lunedì 13 dicembre per il Convitto Classico, dal 19 Dicembre per le altre due specialità.

Questo risultato rappresenta la realizzazione di un sogno dei nostri giovani allievi ed è la dimostrazione di come ... *credere in qualcosa sia l'essenza dei piccoli, grandi successi.*

*Il Rettore Dirigente Scolastico*  
*Prof. Antonio Manna*

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.2, D.lgs. 39/1993)