

1A SETTIMANA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Minestrone estivo	Pasta al pomodoro	Brodo vegetale con pasta	Pasta e Fagioli	Riso e piselli
Verdure miste fresche o surgelate 50g	Pasta 60g Pomodori pelati 20/40	Pastina 25g Zucchine 20g	Fagioli secchi 10g Pasta 60g	Riso 60g Piselli freschi o surg. 110g
Patate 60g	Olio evo 5g	Patate 20g	Pomodori pelati 20/40	Olio evo 10g
Riso 25g	Parmigiano 7g	Carote 20g	Olio evo 5g	Parmigiano 5g
Olio evo 3g	Sale q.b.	Pomodori 20g	Aromi e sale q.b.	Cipolla, brodo vegetale, aromi e sale q.b.
Parmigiano 5g		Cipolle - sedano 15g		
Brodo, aromi e sale q.b.		Parmigiano 7g		
		Olio evo 5g		
		Sale q.b.		
Frittata di patate al forno	Prosciutto	Petto di pollo alla piastra	Formaggio	Bastoncini al forno
Patate 20g	Prosciutto cotto 40g	Carne di pollo 60g	Mozzarella o fior di latte 40g	Bastoncini Findus 80g
Uova 1		Olio evo 5g		
Latte parz. Scremato 10g		Aromi e sale q.b.		
Parmigiano 4g				
Olio evo 4g				
Aromi e sale q.b.				
Insalata mista	Fagiolini lessi	Carote julienne	Pomodori in insalata	Spinaci in padella
Verdura in foglie, carote, pomodori e finocchi 100g	Fagiolini lessi 80/100g	Carote 80g	Pomodori 100g	Spinaci 80/100g
Olio evo 5g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Olio evo 5g
Sale q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	Basilico e sale q.b.	Sale q.b.
Aceto o limone, aromi e sale q.b.				
Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g
Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****

\* Prodotto surgelato;

\*\* crostata di marmellata o ciambelline;

Pane comune: senza aggiunta di grassi, oli ed a ridotto contenuto di sale.

della Lucania  
 601  
 DIREZIONE PROVINCIALE SANITARIA  
 Dott. Giuseppe Scaramo  
 U.O. PREVENZIONE COLLETTIVA  
 18/05/16

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)**

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta con melanzane	Zuppa di legumi con riso/pasta	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso al ragu vegetale					
Pasta 60g	Riso o pasta 20g	Pasta 60g	Pasta 60g	Riso 60g					
Melanzane fresche/surg. 30g	Patate 50g	Pomodori pelati 20/40g	Pomodori pelati 20/40g	Pomodori pelati 20/40g					
Pomodori pelati 20/40g	Legumi secchi 20g	Parmigiano 5g	Parmigiano 5g	Parmigiano 5g					
Olio evo 5g	Sedano, carote, cipolle 20g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Pinoli e basilico q.b.					
Aromi e sale q.b.	Parmigiano 5g	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.						
	Olio evo 3g								
	Brodo vegetale e sale q.b.								
<b>Formaggio</b>	<b>Colopista al forno</b>	<b>Bastoncini al forno</b>	<b>Bastoncini al forno</b>	<b>Maccheroni un unido</b>	<b>Frittata</b>				
Formaggio fresco mucca 80g	Carne di vitello 60g	Bastoncini Findus 80g	Bastoncini Findus 80g	Lonza di maiale 60g	Uova nr. 1				
	Uova nr. 1x7 (g 7)			Pomodori 20g	Latte parz. Scremato 15g				
	Pangrattato, Aromi e sale q.b.			Olio evo 5g	Parmigiano 5g				
	Olio evo 7g			Battuto di carote, sedano, cipolle, brodo vegetale, aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.				
<b>Verdure gratinate</b>	<b>Carote in umido</b>	<b>Spinaci in padella</b>	<b>Spinaci in padella</b>	<b>Insalata in foglia mista</b>	<b>Piselli in umido</b>				
Verdura fresca/surg. 100g	Carote 80/100g	Spinaci 80/100g	Spinaci 80/100g	Verdura in foglie mista 100g	Piselli 90g				
Parmigiano 5g	Pomodori pelati 40g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Pomodori pelati 40g				
Olio evo 5g	Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Aceto e sale q.b.	Olio evo 5g				
Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.				Aromi e sale q.b.				
Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g				
Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***				

\* Prodotto surgelato;  
 \*\* crostata di marmellata o ciambelline;  
 \*\*\* Per banane, uva e cachi 100g;  
 Pane comune: senza aggiunta di grassi, oli ed a ridotto contenuto di sale.

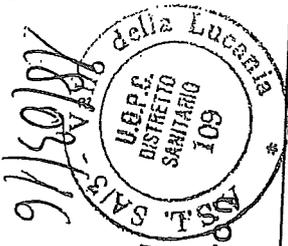
U.O. PREVENZIONE COLLETTIVA  
 Dirigente Medico  
 Dott. Giuseppe Scaramo

3A SETTIMANA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Brodo vegetale con pasta	Pizza margherita	Pasta al porriodbro
Pasta 60g	Pasta 60g	Pastina 30g	Pasta per pizza 100g	Pasta 60g
Lenticchie secche 10g	Pomodori pelati 40g	Zucchine 20g	Mozzarella 40g	Pomodori pelati 20/40g
Sedano,carore,cipolle q.b.	Carne di manzo magra 60g	Carote 20g	Pomodori pelati 20/40g	Pomodori pelati 20/40g
Olio evo 5g	Parmigiano 5g	Patate 20g	Olio evo 10g	Olio evo 5g
Parmigiano 5g	Olio evo 5g	Pomodori 20g		Aromi e sale q.b.
Aromi e sale q.b.	Cipolla, aromi e sale q.b.	Cipolle e sedano 15g		
		Olio evo 5g		
		Parmigiano 5g		
		Sale q.b.		
Bastoncini di pesce	Prosciutto	Gioietti di pollo	Arrosti di manale al forno	Mozzarella
Bastoncini Findus 80g	Prosciutto cotto 40g	Petto di pollo 50g	Carne di manale 670g	Mozzarella di mucca 60g
		Uova nr. 1x10 (g 5)	Olio evo 5g	
		Pangrattato, aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	
		Olio evo 5g		
Insalata mista	Spinaci in padella	Patate al forno	Fagiolini lessi	Insalata a foglie
Insalata a foglie 50/130g	Spinaci 100g	Patate 150g	Fagiolini 100g	Insalata a foglie 100g
Carote 50g	Olio evo 5g	Olio evo 7g	Olio evo 7g	Olio evo 5g
Pomodori 40g	Sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Sale q.b.
Olio evo 7g				
Aromi e sale q.b.				
Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g
Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****

\* Prodotto surgelato;  
 \*\* crostata di marmellata o ciambelline;  
 \*\*\* Per banane, uva e cachi 100g;  
 Pane comune: senza aggiunta di grassi, oli ed a ridotto contenuto di sale.



Il Dirigente Medico  
 Dott. Giuseppe Scaramo

PREVENZIONE COLLETTIVA  
 Scaramo

4A SETTIMANA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta pomodoro e basilico	Pasta e ceci	Risotto alla parmigiana	Pasta e patate	Minestrone estivo
Pasta 60g	Pasta 30g	Riso 60g	Pasta 60g	Verdure miste fresche o surgelate 100g
Pomodori pelati 20/40	Ceci secchi 50g	Brodo veg., aromi e sale q.b.	Patate 20/40g	Riso 30g
Olio evo 5g	Pomodori pelati 30/50	Olio evo 5g	Pomodori pelati 20/40	Olio evo 5g
Basilico, aromi e sale q.b.	Olio evo 5g.	Parmigiano 7g	Olio evo 5g	Parmigiano 5g
	Sedano cipolle e carote, aromi e sale q.b.		Parmigiano 5g	Brodo, aromi e sale q.b.
Spezzatino	Formaggio	Bastoncini di pesce al forno	Folpette in umido	Uova sode
Carne di bovino magra 60g	Formaggio fresco 40g	Bastoncini Findus 80g	Carne vitello magra 50g	Uova 1
Pomodori pelati 20/40			Pomodori pelati 20/40g	Olio evo 5g
Olio evo 8g			Uova nr. 1x10 (5g)	Aromi e sale q.b.
Aromi e sale q.b.			Mollica di pane, latte, aromi e sale q.b.	
Carote al vapore	Pomodori in insalata	Patate lesse	Insalata mista	Piselli stufati
Carote 80/100g	Pomodori 100g	Patate 100g	Insalata in foglia verde, carote, pomodori, finocchi, 100g	Piselli *40/90g
Olio evo 5g	Olio evo 5g	Olio extravergine d'oliva 5g	Olio evo 5g	Pomodori pelati 40/50g
Aromi e sale q.b.	Basilico e sale q.b.	Prezemmolo, aromi e sale q.b.	Aceto e/o limone, sale q.b.	Olio evo 5g
				Aromi e sale q.b.
Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)
Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****	Frutta di stagione 150g****

\* Prodotto surgelato;  
 \*\* crostata di marmellata o ciambelline;  
 \*\*\* Per banane, uva e cachi 100g;  
 \*\*\*\* Pane comune: senza aggiunta di grassi, oli ed a ridotto contenuto di sale.



U.S. PREVENZIONE COLLETTIVA  
 Il Dirigente Medico  
 Dott. Giuseppe Scaramo

*Scaramo*

MENU' PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)

5A SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta con melanzane	Zuppa di legumi con riso/pasta	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso al ragu' vegetale
Pasta 60g	Riso o pasta 20g	Pasta 60g	Pasta 60g	Riso 60g
Melanzane fresche/surg. 30g	Patate 50g	Pomodori pelati 20/40g	Parmigiano 5g	Pomodori pelati 20/40g
Pomodori pelati 20/40g	Legumi secchi 20g	Parmigiano 5g	Olio evo 5g	
Olio evo 5g	Sedano, carote, cipolle 20g	Olio evo 5g	Pinoli e basilico q.b.	Verdure miste (carote, cipolle, sedano, zucchine) 50g
Aromi e sale q.b.	Parmigiano 5g	Aromi e sale q.b.		
	Olio evo 3g			
	Brodo vegetale e sale q.b.			
Formaggio fresco mucca 80g	Carote al forno	Bastoncini Findus 80g	Brodo vegetale in umido	Frittata
	Carne di vitello 60g		Lonza di maiale 60g	Uova nr. 1
	Lova nr. 1x7 (g 7)		Pomodori 20g	Latte parz. Scremato 15g
	Pangrattato, Aromi e sale q.b.		Olio evo 5g	Parmigiano 5g
	Olio evo 7g		Battuto di carote, sedano, cipolle, brodo vegetale, aromi e sale q.b.	Olio evo 5g
				Aromi e sale q.b.
Verdure gratinate	Carote in umido	Spinaci in padella	Insalata in foglia mista	Piselli in umido
Verdura fresca/surg. 100g	Carote 80/100g	Spinaci 80/100g	Verdura in foglie mista 100g	Piselli 90g
Parmigiano 5g	Pomodori pelati 40g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Pomodori pelati 40g
Olio evo 5g	Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.	Aceto e sale q.b.	Olio evo 5g
Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.			Aromi e sale q.b.
Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g	Pane comune 50g
Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***	Frutta di stagione 150g***

\* Prodotto surgelato;  
 \*\* crostata di marmellata o ciambelline;  
 \*\*\* Per banane, uva e cachi 100g;  
 Pane comune: senza aggiunta di grassi, oli ed a ridotto contenuto di sale.

