

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)

1A SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Brodo vegetale con pastina	Gnocchi al pomodoro	Minestrone invernale	Pasta al forno	Riso e piselli
Pastina 40g	Gnocchi 80g	Verdure miste fresche o surgelate 80g	Pasta 80g	Riso 80g
Patate 70g	Pomodori pelati 30/50		Pomodori pelati 50g	Piselli* 40g
Carote 20g	Olio evo 5g	Patate 50g	Carne di vitello magra 70g	Olio evo 5g
Sedano 15g	Parmigiano 7g	Riso 30g	Parmigiano 7g	Parmigiano 7g
Cipolle 15g		Olio evo 4g	Olio evo g	Cipolla, brodo vegetale, aromi e sale q.b.
Pomodori q.b.		Parmigiano 7g	Cipolla, aromi e sale q.b.	
Olio evo 5g		Brodo, aromi e sale q.b.		
Parmigiano 7g				
Sale q.b.				
Frittata con patate al forno	Petto di pollo alla piastra	Bastoncini findus al forno	Formaggio	Carne alla pizzaiola
Patate 40g	Carne di pollo 80g	Bastoncini 100g	Mozzarella di mucca 80g	carne di manzo 80g
Uova 1 e 1/2	olio evo 7g			Pomodoro 20/30
Latte parz. Scremato 15 g	Aromi e sale q.b.			olio evo 5g
Parmigiano 5g				Aromi e sale q.b.
Olio evo 7g				
Aromi e sale q.b.				
Insalata mista	Broccoli lessi	Carote a Julienne	Spinaci in padella	Patate lesse
Insalata a foglie 80g	Broccoli 100g	Carote 100g	Spinaci 100g	Patate 150g
Carote 40g	Olio evo 5g	olio evo 7g	Olio evo 7g	olio evo 7g
Finocchi 40g	sale q.b.	sale q.b.	Sale q.b.	Prezzemolo, aromi e 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.



PREVENZIONE COLLETTIVA

Il Dirigente Medico

Dott. Giuseppe Scarano

Scarano

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)

2A SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto al sugo	Pasta e patate	Pasta al sugo	Passato di verdura con pastina	Pasta al sugo
Riso 80g	Pasta 80g	Pasta 80g	Pastina 40g	pasta g80
Sugo al pomodoro pelato	Patate 70g	Sugo al pomodoro pelato	Bieta 20g	sugo al pomodoro pelato
Parmigiano 7g	Pomodori pelati 20/30	Parmigiano 7g	Cavolo verza 20g	Parmigiano 7g
Olio evo 7g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Carote 15g	Olio evo 5g
Aromi e sale q.b.	Parmigiano 5g	Aromi e sale q.b.	Sedano 10g	Aromi e sale q.b.
	Brodo vegetale, sale q.b.		Fagioli secchi 10g	
			Patate 20g	
			Parmigiano + olio evo 10g	
			Acqua, aromi e sale q.b.	
Spezzatino	Bastoncini Findus al forno	Cotoletta di vitello al forno	Pizza Margherita	Frittata
Carne di vitello magra 80g	Bastoncini 100g	Carne di vitello 100g	Pasta per pizza 140g	Uova nr. 1 e 1/2
Pomodori pelati 30/50		Uova 1x7 (g7)	Mozzarella 40g	Latte parz. scremato 15g
Olio evo 7g		Pan grattato, aromi e sale q.b.	Pomodori pelati 30/50	Parmigiano 5g
Cipolle, verdure, aromi e sale q.b.		Olio evo 7g	Olio evo 10g	Olio evo 5g
				Aromi e sale q.b.
Piselli in umido	Insalata	Patate al forno	Non previsto	Cavolfiore lessato all'olio
Piselli* 100g	Insalata a foglie 80g	Patate 130g		Cavolfiore 100g
Pomodori pelati 40g	Aceto e/o limone e sale q.b.	Olio evo 7g		Olio evo 5g
Olio evo 7g	Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.		Arome 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.



U.P. PREVENZIONE COLLETTIVA
Il Dirigente Medico
Dott. Giuseppe Scarano

Scarano

3A SETTIMANA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Risotto al sugo	Minestrone invernale	Pasta al pomodoro
Pasta 80g	Pasta 80g	Riso 80g	Riso 30g	Pasta 80g
Lenticchie secche 50g	Pomodori pelati 30/50	Sugo al pomodoro pelato	Verdure miste fresche o surgelate 60g	Pomodori pelati 30/50
Sedano, carote, cipolle q.b.	Parmigiano 7g	Parmigiano 7g	Patate 50g	Parmigiano 7g
Olio evo 7g	Olio evo 5g	Olio evo 7g	Olio evo 4g	Olio evo 5g
Parmigiano 7g	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Parmigiano 7g	Aromi e sale q.b.
Aromi e sale q.b.			Brodo, aromi e sale q.b.	
Polpette di carne in umido	Frittata al forno	Petto di tacchino al limone	Aristi di maiale al forno	Mozzarella
Carne di vitello 80g	Uova n. 1 e 1/2	Carne di tacchino 100g	Carne di maiale 100g	Mozzarella di mucca 100g
Pomodori pelati 50g	Latte parz. Scremato 15g	Olio evo 7g	Olio evo 7g	
Uova n. 1x7 (g7)	Parmigiano 5g	Farina 00, limone, aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	
Parmigiano 5g	Olio evo 5g			
Latte, mollica di pane, aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.			
Insalata mista	Spinaci in padella	Insalata a foglie	Legumi in padella	Patate al forno
Insalata a foglie 80g	Spinaci* 100g	Lattuga 100g	Legumi freschi o reidr. 120g	Patate 150g
Carote 40g	Olio evo 7g	Olio evo 7g	Olio evo 7g	Olio evo 7g
Finocchi 40g	Sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Cipolla, aromi e sale q.b.	Aromi e 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.



U.P.S. DIVISIONE COLLETTIVA
 Dirigente Medico
 Dr. Giuseppe Scarano

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)

4A SETTIMANA

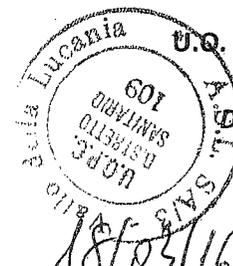
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Brodo vegetale con pastina	Pasta al pomodoro	Riso al sugo	Fusilli al pomodoro	Pasta e ceci
Pastina 40g	Pasta 80g	Riso 80g	Fusilli 80g	Pasta 80g
Patate 20g	Pomodori pelati 30/50	Pomodori pelati 30/50	Pomodori pelati 30/50	Pomodori pelati 20/30
Carote 25g	Parmigiano 7g	Olio evo 5g	Olio evo 5g	Ceci secchi 50g
Sedano 20g	Olio evo 5g	Parmigiano 7g	Parmigiano 7g	Olio evo 5g
Cipolle 15g	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Aromi e sale q.b.	Sedano, cipolle, carote, aromi e sale q.b.
Pomodori pelati 20g				
Parmigiano 7g				
Olio evo 5g				
Sale q.b.				
Petto di pollo	Scaloppine di vitello	Sogliola* in umido	Hamburger	Bastoncini Findus al forno
Carne di pollo 80g	Carne di vitello 100g	Sogliola 100g	Carne macinata di vitello 100g	Bastoncini 100g
olio evo 7g	Olio evo	Pomodori pelati 20/40	Olio evo 7g	
Aromi e sale q.b.	Farina 00, limone, aromi e sale	Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.	
		Cipolle, carote, aromi e sale q.b.		
Insalata	Broccoli lessi	Patate e carote lesse	Insalata mista	Piselli stufati
Insalata a foglie 100g	Broccoli 100g	Patate 100g	Insalata a foglie 80g	Piselli* 100g
Aceto e sale q.b.	Olio evo 7g	Carote 100g	Carote 40g	Pomodori pelati 40/60
Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.	Olio evo 7g	Finocchi 40g	Olio evo 7g
		Prezzemolo, aromi e sale q.b.	Olio evo 5g	Aromi e sale q.b.
			Aceto e/o limone, 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.



U.O. PREVENZIONE COLLETTIVA

Il Dirigente Medico

Dott. Giuseppe Scarano

Scarano