Prot. 203+04 | 10 | 2023

MENU PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)					
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
1^A SETTIMANA	**Pizza margherita** Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	**Riso e piselli** Riso 40g Piselli* 80g Cipolla q.b Olio evo 4g Sale q.b.	**Pasta al pomodoro** Pasta di semola 50g Pomodori pelati 50g Cipolla q.b. Olio evo 5g Aromi q.b. Parmigiano grattugiato 3g Sale q.b.	**Pasta al pesto** Pasta di semola 50g Pesto di basilico q.b. Aglio q.b. Olio evo 4g Parmigiano grattugiato 4g Sale q.b.	**Passato di verdure con riso** Riso 30g Zucchine 20g Fagiolini* 20g Carote 20g Pomodorini 20g Cipolla e sedano q.b. Parmigiano grattugiato 5g Olio evo 4g Sale q.b.
	Bastoncini al forno Merluzzo in tranci* 70g Pangrattato q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Cotoletta di pollo** Petto di pollo 50g Uova 5g Pangrattato q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	**Primo sale** Primo sale 50g	**Frittata con patate al forno** Uova 30g Patate 30g Parmigiano grattugiato 3g Olio evo 4 Sale q.b.	**Carne alla pizzaiola** Vitello in fettine 50g Pomodori pelati 30g Aglio q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
	Zucchine gratinate Zucchine 100g Pangrattato q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Insalata in foglia mista** Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	**Insalata di pomodori** Pomodori 80g Olio evo 5g Sale q.b.	**Fagiolini lessi** Fagiolini* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	**Insalata di fagioli bianchi** Fagioli bianchi secchi 30g Olio evo 4g Sale q.b.
		Pane comune 40gr	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**
	Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**

*** Prodotto surgelato**
**** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti**

ASL SALERNO U.O.S.D. P.C. AREA DISTRETTUALE 69/70 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

MENU PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)					
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
2^A SETTIMANA	**Riso allo zafferano** Riso 50g Zafferano q.b. Brodo vegetale (acqua,carote, cipolle, sedano) q.b. Parmigiano grattugiato 4g Olio evo 4g Sale q.b.	**Pizza margherita** Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	**Pasta e lenticchie** Pasta di semola (di tipo corta) 40g Lenticchie secche 30g Sedano, carota, cipolla, aglio Pomodorini q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	**Riso al pomodoro** Riso 50g Pomodori pelati 50g Cipolla q.b. Olio evo 4g Aromi q.b. Parmigiano grattugiato 5g Sale q.b.	**Pasta al pesto di zucchine** Pasta di semola 50g Pesto di zucchine 50g Basilico q.b. Parmigiano 5g Olio evo 4g Sale q.b.
	Uovo strapazzate Uova 30g Olio evo 4g Sale q.b.	**Sogliola dorata** Sogliola* 70g Pangrattato q.b. Zeste di limone q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Mozzarella** Mozzarella 50g	**Petto di tacchino al limone** Petto di tacchino 60g Succo di limone q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Polpette di merluzzo** Merluzzo* 60g Uova 5g Mollica di pane 5g Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
	Spinaci in padella con parmigiano Spinaci* 100g Parmigiano 3g Olio evo 4g	**Insalata mista** Lattuga 20g Carote 20 Finocchi 20g Olio evo 4g Sale q.b.	**Carote lesse** Carote 100g Olio evo 5g Sale q.b.	**Insalata di pomodori** Pomodori 80g Basilico q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	**Piselli in umido** Piselli* 80g Olio evo 4g Cipolla q.b. Sale q.b.
	Pane comune 40g		**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**
	Frutta di stagione150g	**Frutta di stagione 150g****	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**

*** Prodotto surgelato**
**** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti**

ASL SASSARI U.O.S.D. P.C. AREA INTERDISTRETTUALE DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

MENU PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)					
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
3^A SETTIMANA	**Pasta e piselli** Pasta di semola (tipo corta) 40g Piselli* 80g Cipolla q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Pasta rosè** Pasta di semola 50g Ricotta vaccina 15 Passata di pomodori 30g Cipolla q.b. Basilico q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Pizza margherita** Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25 Olio evo 3g Sale q.b.	**Risotto ai carciofi** Riso 50g Brodo vegetale (cipolla, carota, sedano, acqua) q.b. Carciofi* 50g Aglio q.b. Aromi q.b. Parmigiano grattugiato 3 Olio evo 4g Sale q.b.	**Pasta e ceci** Pasta di semola (tipo corta) 40g Ceci secchi 30g Aglio q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
	Petto di pollo in padella Petto di pollo 50g Olio evo 5g Sale q.b.	**Straccetti di vitello con scaglie di parmigiano** Vitello 60g Scaglie di parmigiano 5g Olio evo 4gr Sale q.b.	**Prosciutto cotto** Prosciutto cotto magro senza conservanti 30g	**Nasello gratinato** Nasello* 70g Pangrattato q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Frittata di zucchine** Uova 30 Zucchine 30g Parmigiano grattugiato 3g Olio evo 3g Sale q.b.
	Insalata in foglia mista Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 5g Sale q.b.	**Insalata di pomodori** Pomodori 80g Basilico q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Insalata mista** Lattuga 20g Pomodori 20g Carote 20g Aceto q.b. Olio evo 7g Sale q.b.	**Patate al forno** Patate 90g Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Fagiolini lessi** Fagiolini* 100g Olio evo 4g Sale q.b.
	Pane comune 40g	**Pane comune 40g**		**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**
	Frutta di stagione 150g	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g****	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**

*** Prodotto surgelato**
**** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti**

ASL SALERNO

MENU PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)					
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
4ª SETTIMANA	**Risotto alla parmigiana** Riso 50g Brodo vegetale (cipolla, carota, sedano, acqua) q.b. Olio evo 4g Parmigiano grattugiato 8g Sale q.b.	**Pasta al pesto di zucchine** Pasta di semola 50g Pesto di zucchine 50 Basilico q.b. Parmigiano garttugiato 5g Olio evo 4 Sale q.b.	**Pasta e fagioli** Pasta di semola (tipo corta) 40g Fagioli secchi 30g Pomodori pelati 20g Sedano e cipolla q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Pizza margherita** Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.	**Pasta con melanzane e basilico** Pasta di semola 50g Melanzane 50g Pomodori pelati 20g Aglio q.b. Basilico q.b. Parmigiano grattuggiato 5g Olio evo 4g Sale q.b.
	Tacchino agli aromi Petto di tacchino 60g Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Frittata di ricotta** Uova 30g Ricotta 15g Olio evo 3g Sale q.b.	**Mozzarella** Mozzarella 50g	**Cotoletta di vitello al forno** Vitello in fettine 60g Uova 5g Pangrattato q.b. Olio evo 3g Sale q.b.	**Merluzzo alla mediterranea** Filetti di merluzzo* 70gr Polpa di pomodoro 20g Olive denocciolate 5g Cipolla q.b. Aromi q.b. Olio evo 3g Sale q.b.
	Insalata di pomodori Pomodori 80g Basilico q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Piselli in umido** Piselli* 80g Olio evo 4g Cipolla q.b. Sale q.b.	**Fagiolini lessi** Fagiolini* 100g Olio evo 4g Sale q.b.	**Insalata in foglia mista** Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Patate al forno** Patate 90g Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
	Pane comune 40g	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**		**Pane comune 40g**
	Frutta di stagione 150g	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g****	**Frutta di stagione 150g**

*** Prodotto surgelato**
**** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti**

U.O.S.D.P.C. AREA INTERDISTRETTUALE 69/70 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE PALERMO

MENU PRIMAVERA-ESTATE (SCUOLA INFANZIA)					
	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
5^A SETTIMANA	**Pasta al pomodoro e olive** Pasta di semola 50 Pomodori pelati 50g Cipolla q.b. Olive denocciolate 5g Olio evo 5g Basilico q.b. Sale q.b.	**Risotto con zucchine** Riso 50g Zucchine 50g Brodo vegetale (cipolla, carota, sedano, acqua) q.b. Olio evo 4g Parmigiano grattugiato 4g Sale q.b.	**Pasta e piselli** Pasta di semola (tipo corta) 40gr Piselli* 80g Cipolla q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Pasta e ceci** Pasta di semola (tipo corta) 40g Ceci secchi 30g Aglio q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Pizza margherita** Pasta per pizza (g a peso cotto) 100g Pomodori pelati 25g Mozzarella 25g Olio evo 3g Sale q.b.
	Platessa dorata Platessa* 70g Pangrattato q.b. Zeste di limone q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Polpette di vitello al forno** Vitello 60g Uova 5g Mollica di pane 5g Latte parzialmente scremato q.b. Parmigiano grattugiato 3g Aglio q.b. Aromi q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Frittata** Uova 30g Parmigiano 5g Olio evo 4g Sale q.b.	**Petto di tacchino in padella** Petto di tacchino 50g Olio evo 4g Sale q.b.	**Primo sale** Primo sale 50g
	Insalata mista Lattuga 20g Carote 20g Finocchi 20g Olio evo 4g Sale q.b.	**Purè di patate** Patate 90g Latte parzialmente scremato 20gr Olio evo 4g	**Insalata di pomodori** Pomodori 80g Basilico q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Insalata in foglie verdi** Lattuga 50g Aceto q.b. Olio evo 4g Sale q.b.	**Zucchine gratinate** Zucchine 100g Pangrattato q.b. Olio evo 4g Sale q.b.
	Pane comune 40g	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**	**Pane comune 40g**	
	Frutta di stagione 150g	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g**	**Frutta di stagione 150g****

*** Prodotto surgelato**
**** Somministrare 150 g di mele o pere o arance oppure 75 g di banane o uva oppure 75g di cachi per garantire il giusto apporto di energia e nutrienti**

U.O.S.D. P.C. AREA INTERDISTRETTUALE 69/70 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE