

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)					
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 pizzaioia	
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.

U.O. PREVENZIONE COLLETTIVA
Il Dirigente Medico
Dott. Giuseppe Scarano
18/03/16

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)					
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.O. PREVENZIONE COLLETTIVA
Il Dirigente Medico
Dott. Giuseppe Scarano
18/03/16

MENU' 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				Parmigiano 7g	
Olio evo 7g		Olio evo 5g		Olio evo 7g		Patate 50g		Olio evo 5g	
Parmigiano 7g		Aromi e sale q.b.		Aromi e sale q.b.		Olio evo 4g		Aromi e sale q.b.	
Aromi e sale q.b.						Parmigiano 7g			
						Brodo, aromi e sale q.b.			
Polpette di carne in umido		Frittata al forno		Petto di tacchino al limone		Arista 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.O. PREVENZIONE COLLETTIVA
Il Dirigente Medico
Dott. Giuseppe Scarano
18/03/16

MENU' AUTUNNO - INVERNO (SCUOLA PRIMARIA)									
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
18/03/16