U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

MENU ANNO SCOLASTICO 2017/18 (INVERNALE)

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al gratin
Bocconcini di pollo	Scaloppina di vitello al limone	Frittata al forno	Cotoletta di pollo	Merluzzo
Broccoli all'insalata	Spinaci all'agro	Bieta all'insalata	Fagiolini all'insalata	Carote all'Insalata

Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Gnocchi(freschi)al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina all'uovo in brodo vegetale
Tacchino in umido	Formaggio(caciotta)	Sogliole alla mugnaia	Arista di maiale	Prosciutto cotto
Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Carote all'insalata	Patate prezzemolate	Pomodori all'insalata

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Platessa impanata	Petto di tacchino	Frittata al forno	Mozzarella
Carote all'insalata	Pomodori all'insalata	Spinaci all'agro	Piselli con prosciutto	Fagiolini all'insalata

Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza *al pomodoro	Pasta e zucchine	Risotto ai carciofi	Gnocchi al pomodoro	Pasta e piselli
Prosciutto cotto	Petto di pollo in cotoletta	Scaloppina di vitello al limone	Formaggio	Merluzzo in umido
Spinaci al burro	Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

La pizza dovrà essere preparata nel centro cottura. In presenza di difficoltà tecniche potrà essere sostituita con pasta al pomodoro.
Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa)

AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO

Il Dirigente SIAN
Dott. Francesco Policicchio

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E.DELLA NUTRIZIONE

MENU ANNO SCOLASTICO 2017/18(Primaverile)

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Risotto ai carciofi	Crema di asparagi	Tortellini al pomodoro	Pasta al sugo di calamari
Spezzatino di vitello	Pesce all'insalata	Arista al forno	Uova sode	Merluzzo
Cipolline o fagiolin. in umido	Carote all'insalata	Piselli con prosciutto	Bieta all'insalata o mais	Broccoli all'insalata

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto alle zucchine	Ravioli al pomodoro	Pasta alle verdure
Sogliole alla mugnaia	Pesce gratinato	Petto di tacchino al limone	Tonno al naturale	Frittata di carciofi
Pomodori all'insalata	Fagiolini all'insalata	Spinaci al burro o finocchi	Carote all'insalata	Patate prezzemolate

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta alla norma	Pasta con piselli	Tagliatelle al ragù	Riso con piselli	Pasta al pomodoro
Uova sode	Spezzatino di maiale	Pesce gratinato	Filetto di vitello al pomodoro	Pollo al forno
Cipolline o fagiolin. in umido	Bieta all'insalata o pomodori	Fagiolini in umido	Broccoli all'insalata	Carote all'insalata

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto	Risotto ai calamari	Pasta alle verdure	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Insalata di pasta
Pesce all'insalata	Frittata di zucchine	Groviera e mozzarella	Bocconcini di pollo	Merluzzo in umido
Pomodori all'insalata	Broccoli all'insalata	Spinaci all'agro o piselli e cipolla	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa).

Il Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. Francesco Policicchio