

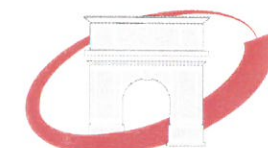
AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola dell'Infanzia

MENU' ESTIVO dal primo aprile



AZIENDA SANITARIA LOCALE
BENEVENTO

A.S. 2022-2023

"Mater Dei"

Benevento

1^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 50 al pomodoro fresco scaloppa di vitello g 50 carote lesse g 70	risotto primavera g 30 con verdure g 50 involtini di filetto di platessa g 60 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80	pasta g 40 con zucchine g 50 fiordilatte g 50 pomodori all'insalata g 40	pasta g 40 con minestrone g 50 filetto di merluzzo g 60 olio e limone bietola g 80 saltata

2^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con carciofi g 50 frittata (1 uovo) fagiolini g 80 lessi	pasta al sugo g 50 arista di maiale g 50 al forno con patate g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con patate g 80 straccetti di vitello g 50 verdura di stagione g 80	riso g 30 con piselli g 30 filetto di platessa g 60 alla mugnaia verdura di stagione g 80

3^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con ceci g 20 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	pasta g 50 al pomodoro fresco cotoletta di tacchino g 50 verdura di stagione g 80	riso g 50 allo zafferano prosciutto cotto g 30 spinaci g 80 saltati	pasta g 30 con fagioli g 20 formaggio g 30 carote prezzemolate g 70	pasta g 40 al ragù di verdure g 50 frittata (1 uovo) con verdure patate g 70 all'insalata

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva

Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto

MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA IL PRIMO PIATTO PUO' ESSERE SOSTITUITO con g 100 di pizza al pomodoro



16 NOV. 2022 PAGINA 1 DI 2

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola dell'Infanzia

MENU' ESTIVO dal primo aprile



4^a settimana

lunedì

pasta g 30 con lenticchie g 20
formaggio g 30
spinaci g 80 saltati

martedì

riso g 40 con minestrone g 50
fusello di pollo g 60 al forno
con patate g 70

mercoledì

pasta g 30 con zucchine g 50
bastoncini di merluzzo n° 3
pomodori g 40 all'insalata

giovedì

pasta g 30 con melanzane g 50
fettina di vitello g 50
alla pizzaiola
bietola al limone g 80

venerdì

pasta g 30 con fagioli g 20
filetto di platessa impanato g 60
carote lesse g 70

5^a settimana

lunedì

riso g 50 con olio e parmigiano
filetto di merluzzo g 60
alla pizzaiola
verdura di stagione g 80

martedì

pasta g 30 con ceci g 20
formaggio cremoso g 30
verdura di stagione g 80

mercoledì

riso g 30 con spinaci g 50
filetto di platessa g 60
gratinato al limone
verdura di stagione g 80

giovedì

pasta g 50 al sugo
spezzatino di vitello g 50 con
piselli g 30

venerdì

pasta g 30 con peperoni g 50
scaloppina di pollo g 50
purea di patate g 80

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva

Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto

PAGINA 2 DI 2

16 NOV. 2022

