

Menù per la ristorazione scolastica 3-6 anni

11 FEB. 2013

I settimana		II Settimana		III Settimana		IV Settimana			
<b>Lunedì</b>	- Pasta e lenicchie - Prosciutto cotto - Crocchette di patate al forno - Frutta fresca	<b>Martedì</b>	- Gnocchetti sardi al pomodoro - Arrosto di maiale - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Passato di verdura con pastina - Mozzarella - Carote - Frutta fresca	<b>Giovedì</b>	- Pasta al tonno con pomodoro - Cotoletta di petto di pollo al forno - Insalata - Frutta fresca	<b>Venerdì</b>	- Riso al parmigiano - Filetti di platessa gratinati - Spinaci al vapore - Frutta fresca
<b>Lunedì</b>	- Riso alla zucca - Filetti di platessa gratinati - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	<b>Martedì</b>	- Pasta alla napoletana - Cosce di pollo al rosmarino - Insalata - Frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Pasta e fagioli - Scamorza - Purè di patate - Frutta fresca	<b>Giovedì</b>	- Pasta al pomodoro - Scaloppina - Bieta al vapore - Frutta fresca	<b>Venerdì</b>	- Pasta e patate - Frittata al forno - Patatine al forno - Frutta fresca
<b>Lunedì</b>	- Pasta e piselli - Mozzarella - Pomodori - Frutta fresca	<b>Martedì</b>	- Pasta al pomodoro - Scaloppine di tacchino al prezzemolo - Insalata - Frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Minestrone con riso - Frittata al forno - Patate al forno - Frutta fresca	<b>Giovedì</b>	- Gnocchetti sardi al pomodoro - Cotoletta di vitello al forno - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	<b>Venerdì</b>	- Pasta e ceci - Bastoncini o boconcini di pesce al forno - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca
<b>Lunedì</b>	- Pasta e patate - Merluzzo all'olio - Insalata - Frutta fresca	<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e parmigiano - Petto di pollo alla salvia - Spinaci saltati - Frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Riso con crema di fagioli - Prosciutto cotto - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca	<b>Giovedì</b>	- Pasta al pomodoro - Spezzatino di vitello - Piselli in tegame - Frutta fresca	<b>Venerdì</b>	- Pastina in brodo vegetale - Ricotta - Purè di patate - Frutta fresca

Per alcuni prodotti i capitoli di fornitura vigenti prevedono i seguenti requisiti:

Olio extravergine di oliva "Ogliarola" di produzione locale, per la cottura dei cibi; Olio extravergine di oliva "Ravece" di produzione locale, per condire le verdure; Carni di manzo esclusivamente di I taglio, di produzione locale e da filiera corta\*; Cosce di pollo dissasate; Patate fresche per la preparazione del purè; Mozzarella e scamorza di produzione locale e da filiera corta; Pane di produzione locale; Pomodori pelati e passata di pomodoro di produzione locale.

\* La filiera corta, o a circuito breve, è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, che accorcia il numero degli intermediari commerciali garantendo maggiore freschezza e genuinità del prodotto.

N.B.: E' consentito sostituire la pasta al pomodoro con la pasta in bianco se il bambino presenta problemi intestinali.

Qualsiasi alimento distribuito a mensa (es. frutta) non può uscire dai locali della mensa.

Si osserva la filiera di provenienza e si danno ASL AVELLINO 25 staff in loco con il  
 Distretto Sanitario di Ariano Irpino  
 IL RESPONSABILE U.O.P.C.

Carote lessate  
 Pasta al pomodoro  
 Spezzatino di vitello  
 Piselli in tegame  
 Frutta fresca

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

pasta e lenticchie	
alimento	g
pasta di semola	50
lenticchie secche	10
cipolle	5
carote	5
sedano	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5
brodo vegetale	q.b.
aromi naturali	

Gnocchetti sardi ai pomori.	
alimento	g
Pasta di sem. fresca	70
Pomodori pelati	40
cipolle	5
parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Passato di verdi con pasta	
alimento	g
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	20
Cipolle	5
Carote	5
Sedano	5
Bieta	10
Patate	50
olio di oliva extra v.	5

Pasta al tonno con pomodoro	
alimento	g
Pasta di semola	60
Tonno sgocciolato	10
Pomodori pelati	30
Cipolle	5
Parmigiano	5
olio di oliva extra v.	5

Risotto al parmigiano	
alimento	g
Riso	60
Cipolle	5
Burro	5
Parmigiano	15
Brodo vegetale	q.b.

II PIATTO

Salumi	
alimento	g
Prosciutto cotto	50

Arrosto di maiale	
alimento	g
Maiale	70
cipolle	5
carote	5
sedano	5
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Formaggio fresco	
alimento	g
Mozzarella	70

Cotoletta di petto di pollo	
alimento	g
Petto di pollo	70
Pangrattato	10
Uovo	30
olio di oliva extra v.	5

Filetti di platessa gratinati	
alimento	g
Filetto di platessa	70
Pangrattato	5
olio di oliva extra v.	5
aromi naturali	

Contorno	
alimento	g
crocchette di patate	80
olio di oliva extra v.	5

alimento	
Fagiolini	50
olio di oliva extra v.	5

alimento	
Carote	50
olio di oliva extra v.	5

alimento	
Insalata	30
olio di oliva extra v.	5

alimento	
Spinaci	50
olio di oliva extra v.	5

Frutta	
alimento	g
Frutta fresca	80

alimento	
Pera	80

alimento	
Aranca	80

alimento	
Mela	80

alimento	
Pera	80

alimento	
Pane	g
	40

alimento	
Pane	g
	40

alimento	
Pane	g
	40

alimento	
Pane	g
	40

alimento	
Pane	g
	40

Valori Nutrizionali	
Kcal	681
Proteine g	28,74
Lipidi g	23,6
Glucidi g	94,5

678	30,14	20	98,16
-----	-------	----	-------

614	27,34	27,4	71,15
-----	-------	------	-------

634,2	31,34	20,16	88,06
-------	-------	-------	-------

641	26,54	16,56	96,56
-----	-------	-------	-------

*10/02/2013*  
 Dott. Francesco Pollicchio  
 ASIAVELLINO  
 U.O. SIAN  
 Direzione Provinciale Pollicchio

## TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

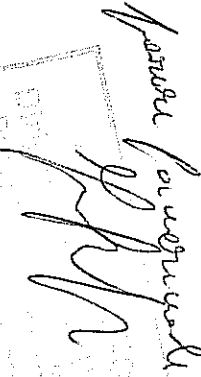
11 FEB. 2013

		SECONDA SETTIMANA							
		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI			
I PIATTO	Risotto alla zucca	alimento	g	Pasta alla napoletana	alimento	g	Pasta e patate	alimento	g
	Riso	60	Pasta di semola	60	pasta di semola	50	Pasta di semola	60	
	Cipolla	5	Pomodori pelati	40	Taglioli secchi	10	Pomodori pelati	40	
	Zucca gialla	20	Cipolle	10	cipolle	5	Cipolle	5	
	Parmigiano	5	Carote	10	carote	5	Parmigiano	5	
	Brodo vegetale	q.b.	Sedano	5	sedano	5	carote	5	
	Burro	5	parmigiano	5	parmigiano	5	parmigiano	5	
			olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	
					brodo vegetale	q.b.	brodo vegetale		
					aromi naturali		aromi naturali		
IL PIATTO	Filetti di platessa gratinati	alimento	g	Cosce di pollo al rosmarino	alimento	g	Formaggio	alimento	g
	Filetto di platessa	70	Cosce di pollo disoss.	70	Scamorza	60	Scaloppina di vitello	alimento	g
	Pan grattato	5	Succo di limone	5			Carne di vitello	70	
	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5			farina	q.b.	
	aromi naturali		Rosmarino				sale	q.b.	
						olio di oliva extra v.	5		
						limone	q.b.		
						aromi naturali			
Conformo	alimento	g	alimento	g	Purè di patate		alimento	g	
	Fagiolini	50	Insalata	30	alimento	g	alimento	g	
	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	Patate	100	Patate	50	
					Latte	15	olio di oliva extra v.	5	
				parmigiano	3	parmigiano	3		
				Burro	5	Burro	5		
Frutta	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	
	Mela	80	Pera	80	Arancia	80	Mela	80	
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40	

ASL AVICOLA  
 Direzione Medica  
 Dott. Renato  
 11 FEB. 2013

TERZA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
I PIATTO	Pasta e piselli alimento g 50	Pasta al pomodoro alimento g 60	Minestrone con riso alimento g 50	Gnocchetti sardi al pomodoro alimento g 70	Pasta e ceci alimento g 50
	Pasta di semola 50	Pasta di semola 60	Riso 50	Pasta semi fresca 70	Pasta di semola 50
	Piselli 20	Pomodori pelati 40	Minestrone 40	Pomodori pelati 40	ceci 20
	cipolle 5	Cipolle 5	olio di oliva extra v. 5	cipolle 5	cipolle 10
	carote 5	Parmigiano 5	Parmigiano 15	Parmigiano 5	Parmigiano 5
	sedano 5	olio di oliva extra v. 5	Brodo vegetale q.b.	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5
	Parmigiano 5				Basilico
	olio di oliva extra v. 5				
	brodo vegetale q.b.				
	aromi naturali				
Il PIATTO	Formaggio fresco alimento g 70	Scaloppina di tacchino alimento g 70	Frittata alimento g 60	Cotoletta di vitello al forno alimento g 70	Bastoneini di pesce al forno alimento g 70
	Mozzarella	Petto di tacchino 70	Uova 5	Carne di vitello 10	Bastoncini di pesce 70
		Farina di frumento 5	Parmigiano 5	Pan grattato 30	olio di oliva extra v. 5
		olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5	Uovo 5	
		Succo di limone Prezemmolo		olio di oliva extra v. 5	
Contorno	alimento g 50	alimento g 30	alimento g 80	alimento g 50	alimento g 50
	Pomodori	Insalata	Patate	Fagiolini	Carote
	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5
Frutta	alimento g 80	alimento g 80	alimento g 80	alimento g 80	alimento g 80
	Mela	Pera	Arancia	Mela	Pera
	alimento g 40	alimento g 40	alimento g 40	alimento g 40	alimento g 40
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

  
 possibile per negoziare  
 DIRETTORE AMMINISTRATIVO

## QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
PIATTO	Pasta e patate alimento g	Pasta all'olio e parmigiano alimento g	Risotto con crema di fagioli alimento g	Pasta al pomodoro alimento g	Pastina in brodo vegetale alimento g
	pasta di semola 50	Pasta di semola 60	Riso 60	Pasta di semola 60	Pasta di semola 40
	Patate 30	Parmigiano 5	fagioli 10	Pomodori pelati 40	Carote 10
	cipolle 5	olio di oliva extra v. 5	cipolle 5	Cipolle 5	Cipolle 10
	carote 5		carote 5	Parmigiano 5	Patate 10
	sedano 5		sedano 5	olio di oliva extra v. 5	Sedano 5
	parmigiano 5		parmigiano 5		olio di oliva extra v. 5
	olio di oliva extra v. 5		olio di oliva extra v. 5		parmigiano 5
	brodo vegetale		brodo vegetale g.l.		brodo vegetale
	aromi naturali		aromi naturali		
Il PIATTO	Merluzzo all'olio alimento g 80	Petto di pollo alla salvia alimento g	Salumi alimento g	Spezzatino di vitello alimento g	Formaggio alimento g
	olio di oliva extra v. 5	Petto di pollo 70	Prosciutto cotto 50	Carne di vitello 70	Ricotta 70
	sale q.b.	Farina di frumento 5		cipolla 5	
	farina q.b.	olio di oliva extra v. 5		carote 5	
	limone q.b.	Salvia, Rosmarino		sedano 5	
	prezzerolo q.b.			olio di oliva extra v. 5	
				aromi naturali	
Contorno	alimento g	alimento g	alimento g	alimento g	Purè di patate alimento g
	Insalata 30	Spinaci 50	Carote 50	Piselli 50	Patate 100
	olio di oliva extra v. 5	parmigiano 3	olio di oliva extra v. 5	olio di oliva extra v. 5	Latte 15
		olio di oliva extra v. 5			parmigiano 3
Frutta	alimento g	alimento g	alimento g	alimento g	alimento g
	Mela 80	Pera 80	Arancia 80	Mela 80	Pera 80
	alimento g	alimento g	alimento g	alimento g	alimento g
	Pane 40	Pane 40	Pane 40	Pane 40	Pane 40

Direzione Regionale  
 Dott. Francesco Finocchiaro  
 11 FEB. 2013