

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

MENU ANNO SCOLASTICO 2016-17



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)

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