

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA NAPOLI 2 NORD DIPARTIMENTO
di PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone
Referente Settore Nutrizione: amandajoscifina.valdes@aslnapoli2nord.it



Settore Nutrizione
Via Corrado Alvaro, 6
Montemascello - Pozzuoli
Tel. 081/18540680

MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta e lenticchie Formaggio a pasta filata tipo galbano Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e zucchine Formaggio spalmabile Patate al forno Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con zucca Polpette di bovino al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale al sugo di pomodoro Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Pasta integrale al sugo di pomodoro Polpette di bovino al forno Carote e mais Frutta di stagione Pane integrale	Riso con sugo di pomodoro Sovracoscia di pollo Insalata mista con mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e fagioli Patate brasate Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Patate brasate Frutta di stagione Pane integrale
MERCOLEDI	Riso con zucca Sovracoscia di pollo Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta con minestrone di verdure Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e zucchine Prosciutto cotto di 1 qualità Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e fagioli Purè di patate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e lenticchie Omelette di spinaci Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno con patate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta alla bolognese Filetto di merluzzo impanato Insalata mista Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale
VENERDI	Pasta con minestrone di verdure Bastoncini di pesce al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al sugo di pomodoro Filetto di merluzzo impanato Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Formaggio a pasta filata tipo galbano Carote all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e fagioli Omelette di spinaci Frutta di stagione Pane integrale

N.B. panino tipo rosella da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (2 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici.

Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.