

AZIENDA U.S.L. N.S - MESSINA
 DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

(Via Garibaldi, 47 - 98066 Patti - Tel. 0941-244601)

Tabella settimanale PRIMAVERA - ESTATE delle vivande da somministrare agli alunni della scuola dell'infanzia con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da
 (PRIMA SETTIMANA)

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA POMODORO E PARMIGIANO	PASTA ZUCCHINE E TONNO	RISO CON CAROTE	PASTA CON PISELLI O PESTO	PASTA POMODORO E MOZZARELLA
SPEZZATINO DI MANZO con piselli	MOZZARELLA CON POMODORI	PETTO DI POLLO	OPPURE	MERLUZZO O NASELLO O BASTONCINI DI PESCE
OPPURE		GNOCCHI AL POMODORO		
SFORMATO DI PATATE		PROSCIUTTO COTTO O FESA DI POLLO O TACCHINO		
Pasta di semola gr. 50	Pasta di semola gr. 50	RISO gr. 60	Pasta di semola gr. 50	PASTA gr. 50
Salsa di pomodoro gr. 40	Zucchine gr.30; Tonno gr.30;	Carote gr. 40	Basilico gr.10; o Piselli gr.20;	Pomodori gr.40
Parmigiano grattugiato gr. 5	Mozzarella gr.65	Parmigiano grattugiato gr. 5	Parmigiano gratt. gr. 10	Parmigiano gratt. gr.5
Spezzatino di Manzo gr. 60	Sformato di patate gr. 80	Petto di pollo gr. 60	Pecorino gratt. gr. 5	Mozzarella gr.40
Piselli freschi gr. 80	Pomodori gr. 60	Lattuga gr. 60	Pinoli gr. 5	Merluzzo o nasello o bastoncini gr.70
olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra verg.di oliva gr. 5	olio extra verg.di oliva gr. 5
Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Prosciutto o Fesa gr. 40	Pane di grano duro gr. 30
Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Lattuga gr. 60	Insalata mista gr.60
			Pane di grano duro gr. 30	Frutta di stagione gr. 100
			Frutta di stagione gr. 100	



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

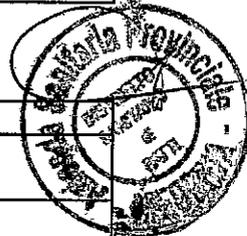
La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,

(SECONDA SETTIMANA)

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA al RAGU' O LASAGNE O PASTA O RISO AL FORNO	GNOCCHI POMODORI E PARMIGIANO	PASTA CON POMODORO E BASILICO	RISO CON SPINACI	PASTA CON VERDURE MISTE (asciutta o minestra)
PETTO DI POLLO O TACCHINO con verdure miste	BASTONCINI DI PESCE con insalata	ARROSTO DI VITELLO con fagiolini o verdure miste	MOZZARELLA CON POMODORI	TONNO LATTUGA

Vdo

OPPURE	OPPURE	OPPURE	OPPURE	OPPURE
Pasta di semola gr. 50	Gnocchi di patate gr. 100	Pasta di semola gr. 50	Riso gr. 60	Pasta di semola gr. 50
Ragu' gr. 40; tritato gr.25	Salsa di pomodoro gr. 40	Pomodoro gr. 40 basilico gr.5	Spinaci gr. 40	Verdure miste gr. 40
Parmigiano gratt. gr. 10	Parmigiano grattugiato gr. 5	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 10	TONNO gr.50
Petto di pollo o tacchino gr. 60	Bastoncini di pesce gr. 70	Vitello magro gr. 60	Mozzarella gr. 65	Lattuga gr. 60
Verdure miste gr. 80	Lattuga gr. 60	Fagiolini O verdure miste gr. 60	Pomodori gr. 60	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Pane di grano duro gr. 30
Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Frutta di stagione gr. 100
Frutta di stagione gr.100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	



17 OCT. 2016

I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

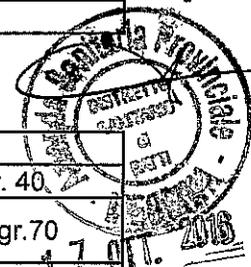
La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, ciombarone)



(TERZA SETTIMANA)

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA MELENZANE E PARMIGIANO	RISOTTO ALL'ORTOLANA E PARMIGIANO	PASTA, SPINACI E PARMIGIANO	PASTA con le PATATE O PIZZA MARGHERITA	PASTA con il pomodoro
ARROSTO DI MAIALE con insalata	MERLUZZO O PLATESSA con pomodori o patate	FORMAGGIO con fagiolini o verdure miste	PETTO O FESA DI POLLO con insalata	BASTONCINI DI MERLUZZO

OPPURE	OPPURE	OPPURE	OPPURE	OPPURE
Pasta di semola gr. 50	Riso gr. 50	Pasta di semola gr. 50	Pasta di semola gr. 40	Pasta di semola gr. 50
Melanzane gr. 30	Verdure miste gr.150	Spinaci gr. 35	Patate gr. 35	Salsa di pomodoro gr. 40
Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 10	Petto o fesa di pollo gr.60	Bastoncini di merluzzo gr.70
Maiale magro gr. 60	Platessa o merluzzo gr. 120	Formaggio gr. 60 (philad., emmenthal, bel paese)	Lattuga gr. 80	Verdure miste gr. 60
Insalata mista gr. 60	Pomodori gr. 100; Patate gr.70;	Fagiolini o verdure miste gr. 60	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30
Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Pane di grano duro gr. 30	Pizza margherita gr.125	Frutta di stagione gr. 100
Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	



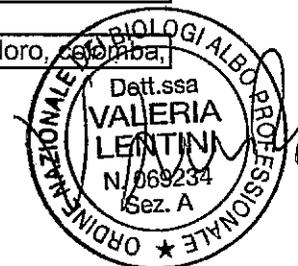
I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba)



(QUARTA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

RISO CON ZUCCA O ZUCCHINE
POLPETTE DI VITELLO CON PISELLI E CAROTE

PASTA POMODORO E PARMIGIANO
BASTONCINI DI PESCE

PASSATO DI VERDURE, RISO E PARMIGIANO
COSCIA DI POLLO con PATATE AL FORNO

PASTA CON IL PESTO
PROSCIUTTO con fagiolini

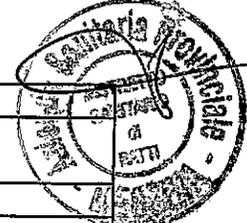
PASTA TONNO E POMODORINI
ROTOLINI FRITTATA CON SPINACI E SOTTILETTA

OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE



17 OTT. 2016

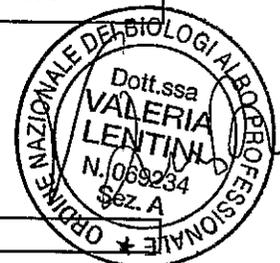
Riso gr. 60
Zucchine gr.40
Polpette gr. 60
Tritato gr.40; Uovo 1 piccolo; pane gr.20;
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
Pane di grano duro gr. 30
Piselli gr. 40; Carote gr.30;
Frutta di stagione gr. 100

Pasta di semola gr. 90
Salsa di pomodoro gr. 60
Parmigiano grattugiato gr. 10
Bastoncini di pesce gr. 120
Insalata mista gr. 100
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
Pane di grano duro gr. 50
Frutta di stagione gr. 100

Riso gr. 50
Verdure miste gr. 150
Parmigiano gratt. gr. 10
Coscia di pollo gr. 90
Purè di patate
Patate gr. 100
Latte parz. Scr. di vacca gr. 100
Burro di vacca gr. 10
Parmigiano grattugiato gr. 5
Noce moscata q.b.
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
Pane di grano duro gr. 30
Frutta di stagione gr. 100

Pasta di semola gr. 50
Basilico gr. 10; Pesto gr.30
Parmigiano gratt. gr. 10
Pecorino gratt. gr. 5
Pinoli gr. 5
olio extra verg.oliva 2 cucchiaini
Prosciutto gr. 50
Fagiolini gr. 60
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
Pane di grano duro gr. 30
Frutta di stagione gr. 100

Pasta gr. 50
Tonno gr. 30
Pomodorini gr. 30
Parmigiano gr.10
Uova di gallina n° 1
Spinaci gr. 35
Sottiletta 1
Pane di grano duro gr. 30
Frutta di stagione gr. 100



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,