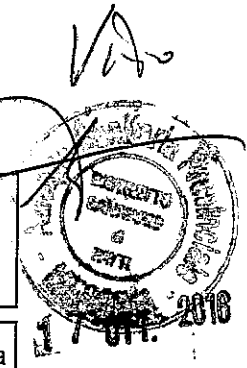


AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA - DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

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

Tabella settimanale INVERNALE delle vivande da somministrare agli alunni della scuola Secondaria di I° grado per l'anno scolastico 2016/2017
(PRIMA SETTIMANA)



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
RISOTTO CON ZUCCA E PARMIGIANO oppure alla milanese	MINISTRONE	PASTA al POMODORO	PASTA con LEGUMI	PASTA CON TONNO E POMODORO
ARISTA o LONZA di MAIALE con contorno di verdure	CROCCHETTE di verdure con verdure miste o purè di patate	MERLUZZO o NASELLO o BASTONCINI DI PESCE con verdure miste	PETTO DI POLLO con verdure miste	FORMAGGIO con insalata mista
OPPURE	OPPURE		OPPURE	OPPURE
e/o COTOLETTA al forno	e/o SFORMATO DI PATATE		CONIGLIO o TACCHINO con verdure miste	Rotolini di frittata con formaggio gr.80
Riso gr.90	Pasta gr. 50	Pasta di semola gr. 90	Pasta di semola gr. 50	Pasta gr. 90
Zucca gr. 50	Verdure miste gr. 200	Salsa di pomodoro gr. 60	Salsa di pomodoro gr. 60	Salsa di pomodoro gr. 60
Parmigiano grattugiato gr. 20	Parmigiano grattugiato gr. 15	Parmigiano grattugiato gr. 10	legumi secchi gr. 80	Tonno gr. 55
Maiale magro gr. 100	Crocchette di verdure gr. 100	Merluzzo o Nasello gr. 120	Petto di pollo gr. 100	Formaggio provoletta gr.70
Verdure miste gr. 100	Purè di patate	Verdure miste gr. 120	Verdure miste gr. 100	Insalata mista gr. 120
olio extra vergine di oliva gr. 10	Patate gr. 100	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane integrale gr. 50
Pane di grano duro gr. 50	Latte parzial. scremato gr. 100			
	Burro gr. 10	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180
frutta di stagione gr. 150/180	Parmigiano grattugiato gr. 5			
	Noce moscata q.b.			
	olio extra verg.oliva gr. 5			
	Pane di grano duro gr. 50			
	frutta di stagione gr. 150/180			



- 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
- 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, chiacchiere)

(SECONDA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERI

RISO al POMODORO	PASTA POMODORO PISELLI E PARMIGIANO e/o PASTA NCASCIATA (alla siciliana con cavolfiore)	MINISTRONE CON PASTA e/o PASTA AL POMODORO	PASTA con LEGUMI O PIZZA MARGHERITA	PASTA MERLUZZO E POMODORO
FRITTATA con verdure miste (1 uovo cad)	MERLUZZO e/o BASTOCINI DI PESCE	POLPETTE DI VITELLO CON SALSIA O AL FORNO CON PATATE PREZZEMOLATE	PROSCIUTTO E/O FESA DI TACCHINO O POLLO	OPPURE
OPPURE	OPPURE		OPPURE	PASTA CON TONNO E ZUCCHINE
	FORMAGGIO con insalata mista		PETTO DI TACCHINO O POLLO	MOZZARELLA

Riso gr. 90	Pasta gr. 90	Pasta di semola gr. 45	Pasta di semola gr. 45	Pasta gr. 90
Salsa di pomodoro gr. 60	Piselli gr. 50	VERDURE MISTE gr. 200	Salsa di pomodoro gr. 60	Merluzzo o Tonno gr.60
Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano grattugiato gr. 10	TRITATO gr.100	legumi secchi gr. 80	Pomodoro o Zucchine gr. 60
Frittata (1 uovo cad.)	Salsa gr.60	Parmigiano grattugiato gr. 10	PROSCIUTTO e/o FESA o PETTO gr. 100	Mozzarella gr.125
Insalata mista gr. 100	Merluzzo e/o Nasello gr.120	UOVO 1 piccolo	Carote gr. 80	Insalata mista gr. 100
olio extra vergine di oliva gr. 5	Verdure miste gr. 80	PATATE gr. 80	olio extra verg. di oliva gr. 5	Pane integrale gr. 50
Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr.50	Pane di grano duro gr. 50	olio extra verg. di oliva gr. 5
	Formaggio gr.70		PIZZA gr.180	
frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180

Vord

17 OTT. 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

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, chiacchiere)

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI ALBO PROFESSIONALE
Dott.ssa VALERIA LENTINI
089234
Sez. A

(TERZA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

GNOCCHI al POMODORO E PARMIGIANO	PASTINA IN BRODO VEGETALE E FORMAGGINO	PASTA POMODORO E RICOTTA DI VACCA OPPURE	PASTA CON LEGUMI	PASTA con TONNO E MOLLIKA
POLPETTE con salsa o piselli	COSCIA DI POLLO CON PATATE AL FORNO	PASTA RICOTTA E SPINACI BASTONCINI DI PESCE con verdure miste	PETTO O FESA DI POLLO O TACCHINO OPPURE CROCCHETTE O SFORMATO DI VEDURE	FORMAGGIO FRESCO OPPURE 1 UOVO SODO
Gnocchi di patate gr. 150	Pastina gr. 70	Pasta di semola gr. 90	Pasta gr. 50	Pasta di semola gr. 90
Salsa di pomodoro gr. 50	Brodo vegetale gr.300	Salsa di pomodoro o SPINACI gr. 60	Legumi gr. 80	Tonno gr. 60
Parmigiano grattugiato gr. 10	POLLO 1 COSCIA gr.150	Ricotta di vacca gr. 40	Pomodoro o salsa gr.60	Mollica gr.15
Tritato di Vitello gr. 100	Patate gr. 100	Parmigiano grattugiato gr. 10	Petto di pollo gr. 100	Formaggio fresco gr.80
Parmigiano grattugiato gr. 10	olio extra verg. di oliva gr. 5	Bastoncini di pesce gr. 120	Patate per pure gr.90	Piselli gr. 100
olio extra verg. di oliva gr. 5	Pane di grano duro gr. 50	Verdure miste gr. 100	olio extra verg. di oliva gr. 5	olio extra verg. di oliva gr. 5
Pane di grano duro gr. 50	Formaggio 1	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50
Pan grattato gr.30	frutta di stagione gr.150/180	olio extra verg. di oliva gr. 5		
frutta di stagione gr.150/180		frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180

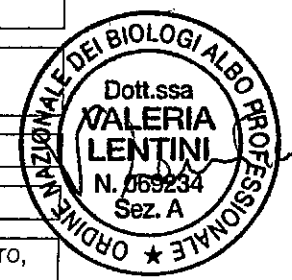
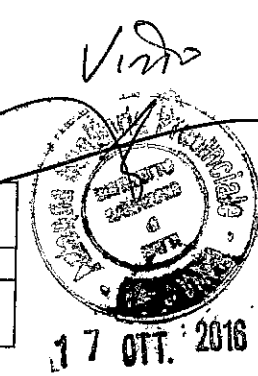
I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

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

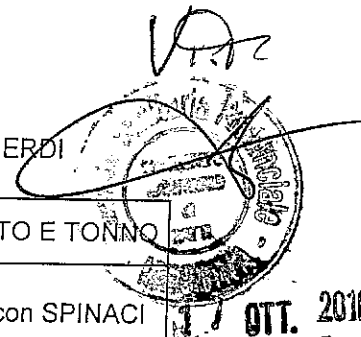
Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella

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, chiacchiere)



(QUARTA SETTIMANA)



LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

PASTA al POMODORO	PASTA CON RAGU' DI VITELLO O LASAGNA O RISO AL FORNO	RISO PRIMAVERA (con verdure miste)	PASTA con LEGUMI o MINISTRONE	PASTA PESTO E TONNO
GOSCIA DI POLLO con patate	MOZZARELLA con verdure miste o FRITTATA	SOGLIOLA O SPIGOLA con misto di ortaggi	HAMBURGER o POLPETTE o SPEZZATINO con patate	FRITTATA con SPINACI

Pasta di semola gr. 90	Pasta di semola gr. 90	Riso gr. 90	Pasta di semola gr. 50	Pasta gr.90
Salsa di pomodoro gr. 60	Salsa di pomodoro gr. 60	Verdure miste gr. 60	Salsa di pomodoro gr. 60	Pesto gr. 50 Tonno gr.50
Parmigiano grattugiato gr. 10	Vitello magro gr. 35	Merluzzo gr. 120	legumi secchi gr. 60	Uova di gallina n° 1 piccolo
Coscia di pollo 1 gr. 150	Mozzarella gr. 125	Misto di ortaggi gr. 100	Carne di vitello gr. 100	Spinaci gr. 70
Patate gr. 120	Insalata mista gr. 100	olio extra verg. di oliva gr. 5	Insalata o patate gr. 100	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
olio extra verg. di oliva gr. 5	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	olio extra verg. di oliva gr. 5	Pane di grano duro gr. 50
Pane di grano duro gr. 50	olio extra verg. di oliva gr. 5		Pane di grano duro gr. 50	Carote gr.100
	Frittata 1 uovo piccolo	frutta di stagione gr.150/180		frutta di stagione gr.150/180
frutta di stagione gr.150/180	frutta di stagione gr.150/180		frutta di stagione gr.150/180	

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

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, chiacchiere)

