

MENU' 1° SETTIMANA

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		70gr	80gr
Pasta e piselli	piselli		40gr	40gr
Cotoletta al forno	Pollo		130gr	150gr
Pomodori	Pomodori		130gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		80gr	100gr
Pasta alla bolognese	Pomodoro		q.b	q.b
Carne trita	vitello		30gr	30gr
Scamorza			60gr	70gr
Fagiolini e carote			130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		70gr	80gr
Pasta e minestrone	verdure		q.b	q.b
Frittata	uovo		1	1
Spinaci			130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		80gr	100gr
Pasta al pomodoro	Pomodoro		q.b	q.b
Polpette in umido	vitello		130gr	150gr
Purea	Patate		100gr	130gr
	latte		q.b	q.b

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		80gr	100gr
Pasta al tonno	tonno		30gr	30gr
	pomodoro		q.b	q.b
Merluzzo gratinato	merluzzo		130gr	150gr
Carote	carote		130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f
Dott.Rocco Luigi ELETTO

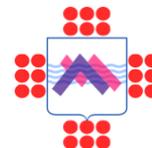
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 2° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Riso		80gr	100gr
Risotto con zucca	zucca		q.b	q.b
Parmigiano	Parmigiano		5gr	5gr
Scaloppina	Pollo		130gr	150gr
Fagiolini	fagiolini		130gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola		80gr	100gr
Pasta al pomodoro	Pomodoro		q.b	q.b
Bastoncini al forno	bastoncini		4	4
Zucchine stufate	Zucchine		130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta		70gr	80gr
Pasta e lenticchie	lenticchie		40gr	40gr
Brasato di vitello	Vitello		130gr	150gr
Patate al forno	patate		100gr	120gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta		80gr	100gr
Lasagna	Pomodoro		q.b	q.b
	scamorza		q.b	q.b
Prosciutto cotto			60gr	70gr
Bieta			130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta		70gr	80gr
Pasta e patate	patate		30gr	30gr
Merluzzo ad insalata	Merluzzo		130gr	150gr
Pomodori	pomodori		130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa Di Amico Loredana

Il Direttore f.f
Dott.Rocco Luigi ELETTO

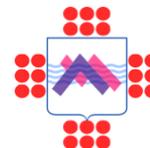
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 3° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e fagioli Merluzzo gratinato patate e carote lesse	Pasta di semola		70gr	80gr
	fagioli		40gr	40gr
	merluzzo		130gr	150gr
			100gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola		80gr	100gr
	tonno		30gr	30gr
	pomodoro		q.b	q.b
Frittatina	uova		1	1
Spinaci	spinaci		130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola		80gr	100gr
	Pomodoro		q.b	q.b
Cotoletta	pollo		130gr	150gr
Pomodori	pomodori		130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta pielli e prosciutto	Pasta di semola		70gr	80gr
	piselli		30gr	30gr
	prosciutto		20g	20g
Polpette in umido	vitello		130gr	150gr
Zucchine stufate	zucchine		130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso al forno	Riso		80gr	100gr
	Pomodoro		q.b	q.b
	scamorza		q.b	q.b
Scamorza			60gr	70gr
Fagiolini e carote			130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott.Rocco Luigi ELETTO

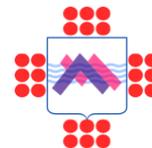
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 4° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone Brasato di vitello Crocchette di patate	Pasta di semola		70gr	80gr
	verdure		q.b	q.b
	Vitello		130gr	150gr
			4	4

MARTEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese Carne trita Prosciutto cotto Fagiolini	Pasta di semola		80gr	100gr
	Pomodoro		q.b	q.b
	vitello		30gr	30gr
	fagiolini		60gr	70gr
			130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e ceci Formaggio spalmabile Lattuga e pomodori	Pasta di semola		60gr	80gr
	ceci		40gr	40gr
			70gr	80gr
			130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro Scaloppina Bieta	Pasta di semola		80gr	100gr
	pomodoro		q.b	q.b
	Pollo		130gr	150gr
	bieta		130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto e verdure	Riso		40gr	60gr
	Zucchine		q.b	q.b
Bastoncini al forno	bastoncini		4	4
Carote	carote		130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f
Dott.Rocco Luigi ELETTO