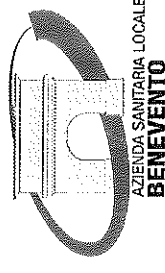


**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria I° grado
MENU" INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo
SENZA LATTE E DERIVATI



Meccariello Davide (n. 14.07.2011)

A.S. 2022-2023

Bucciano

1^ settimana

martedì

riso g 50 con fagioli g 30
frittata (1 uovo)
spinaci g 130 saltati

martedì

pasta al sugo g 80
lonza di maiale g 100 al forno
con patate g 120

martedì

pasta g 60 in brodo vegetale
tortino di ceci g 60
verdura di stagione g 130

venerdì

pasta g 60 con minestrone g 100
filetto di platessa g 100 gratinato
piselli g 60 in umido

venerdì

pasta g 50 con patate g 100
tacchino g 100 in umido
verdura di stagione g 130

venerdì

pasta g 60 con minestrone g 100
frittata (1 uovo) con verdura
patate g 120 lesse

2^ settimana

3^ settimana

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva

Leggi attentamente le note allegate onde evitare di arrecare danni alla salute
NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTOGGIATO ALLE PREPARAZIONI (Es. pasta al sugo)

*NON USARE BURRO DI ORIGINE ANIMALE NELLE PREPARAZIONI

ATTENZIONE: Utilizzare pentole e stoviglie dedicate, NON utilizzare impanature industriali

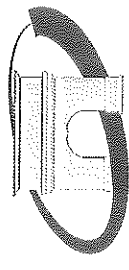
ATTENZIONE AD OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA CON LATTE

Conoscere bene tutti gli ingredienti degli alimenti utilizzati

Controllare in tutte le etichette degli alimenti che non vi sia latte o tracce di latte

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria 1° grado
MENU" INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo
SENZA LATTE E DERIVATI



Meccariello Davide (n. 14.07.2011)
A.S. 2022-2023

Bucciano

4^ settimana

martedì

riso g 60 con zucca g 100
pollo (coscia) g 145
al forno con patate g 120

venerdì

pasta g 50 con fagioli g 30
polpette di spinaci g 60 senza formaggio
carote lesse g 120

5^ settimana

martedì

pasta g 50 con ceci g 30
frittata (1 uovo)
verdura di stagione g 130

venerdì

pasta g 50 con lenticchie g 30
filetto di platessa g 100 in bianco
patate g 120 prezzemolate

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva

Leggi attentamente le note allegate onde evitare di arrecare danni alla salute

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTOGGIATO ALLE PREPARAZIONI (Es. pasta al sugo)

*NON USARE BURRO DI ORIGINE ANIMALE NELLE PREPARAZIONI

ATTENZIONE: Utilizzare pentole e stoviglie dedicate, NON utilizzare impanature industriali

ATTENZIONE AD OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA CON LATTE

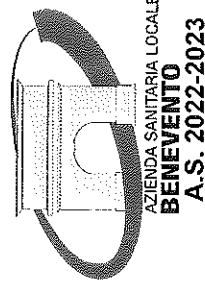
Conoscere bene tutti gli ingredienti degli alimenti utilizzati

Controllare in tutte le etichette degli alimenti che non vi sia latte o tracce di latte

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria 1° grado

**MENU' ESTIVO dal primo aprile
SENZA LATTE E DERIVATI**



Bucciano

Meccariello Davide (n. 14.07.2011)

1^a settimana

martedì

risotto primavera g 60
con verdure g 100
involtino di filetto di platessa g 100
verdura di stagione g 130

venerdì

pasta g 50 al pomodoro fresco
filetto di merluzzo g 100
olio e limone
bietola g 130 saltata

2^a settimana

martedì

pasta al sugo g 80
lonza di maiale g 100 al forno
con patate g 120

venerdì

riso g 50 con piselli g 30
filetto di platessa g 100 alla mugnaia
verdura di stagione g 130

3^a settimana

martedì

riso g 80 allo zafferano
scaloppina* di maiale g 100
spinaci g 130

venerdì

pasta g 60 con minestrone g 100
filetto di platessa g 100
con verdure
patate g 120 all'insalata

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva

Leggi attentamente le note allegate onde evitare di arrecare danni alla salute

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGIATO ALLE PREPARAZIONI (Es. pasta al sugo)

*NON USARE BURRO DI ORIGINE ANIMALE NELLE PREPARAZIONI

ATTENZIONE: Utilizzare pentole e stoviglie dedicate, NON utilizzare impanature industriali

ATTENZIONE AD OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA CON LATTE

Conoscere bene tutti gli ingredienti degli alimenti utilizzati

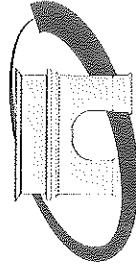
Controllare in tutte le etichette degli alimenti che non vi sia latte o tracce di latte

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria 1° grado
MENU' ESTIVO dal primo aprile
SENZA LATTE E DERIVATI

Meccariello Davide (n. 14.07.2011)

PAGINA 1 DI 2



**AZIENDA SANITARIA LOCALE
BENEVENTO
A.S. 2022-2023**

Bucciano

4^ settimana

martedì

riso g 60 con minestrone g 100
fusello di pollo g 100 al forno
con patate g 120

venerdì

pasta g 50 con fagioli g 30
filetto di platessa g 100
impanato
carote lesse g 120

5^ settimana

martedì

pasta g 50 con ceci g 30
formaggio g 60
verdura di stagione g 130

venerdì

pasta g 60 con peperoni g 100
scaloppina* di pollo g 100
verdura di stagione g 130

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva

Leggi attentamente le note allegate onde evitare di arrecare danni alla salute
NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTOGIATO ALLE PREPARAZIONI (Es. pasta al sugo)

*NON USARE BURRO DI ORIGINE ANIMALE NELLE PREPARAZIONI

ATTENZIONE: Utilizzare pentole e stoviglie dedicate, NON utilizzare impanature industriali

ATTENZIONE AD OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA CON LATTE

Conoscere bene tutti gli ingredienti degli alimenti utilizzati

Controllare in tutte le etichette degli alimenti che non vi sia latte o tracce di latte

PAGINA 2 DI 2

ATTENZIONE

NOTE PER LE TABELLE DIETETICHE PER SOGGETTI INTOLLERANTI AL LATTE E DERIVATI

Attenti alle contaminazioni da formaggio. Usare pentole, attrezzature ed utensili a parte.

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO PER CONDIRE LA PASTA O QUALSIASI ALTRA PIETANZA (es frittata).

Non sostituire gli alimenti dei menù, alcuni cibi potrebbero contenere latte.

Non somministrare formaggini, burro, yogurt, mozzarella.

Non somministrare prosciutto cotto, salumi, purea di patate, potrebbero contenere polvere di latte.

Per il "Principio di Precauzione" va evitato di somministrare cibi confezionati che potrebbero contenere latte impiegato nella preparazione (Quindi per esempio No a Bastoncini, Gnocchi, Cotolette).

USARE UN PACCO DI SALE A PARTE.

Conoscere sempre gli ingredienti di tutti gli alimenti che si utilizzano e se tra essi ci sono allergeni.

SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALE SUCCITATE NOTE ONDE EVITARE DI ARRECARE DANNO ALLA SALUTE.