

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

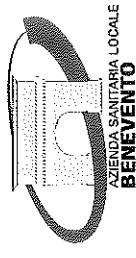
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Infanzia MOUMAN ILYAS (n. 19/12/2018)

MENU' ESTIVO dal primo aprile

SENZA CARNE



A.S. 2022-2023

Bucciano

1^ settimana			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
pasta g 50 al pomodoro fresco ricotta vaccina g 50 carote lesse g 70	risotto primavera g 30 con verdure g 80 involtini di filetto di platessa g 60 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80	pasta g 40 con zucca g 80 fiordilatte g 50 pomodori g 80 all'insalata
2^ settimana			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
pasta g 40 con zucchine g 80 frittata (1 uovo) fagiolini g 80 lessi	pasta al sugo g 50 ricotta di vacca g 80 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con lenticchie g 30 formaggio g 40 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con patate g 80 farinata di ceci g 40 verdura di stagione g 80
3^ settimana			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
pasta g 30 con ceci g 20 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	riso g 50 allo zafferano fiordilatte g 70 spinaci g 80 saltati	pasta al pomodoro fresco g 50 sformato di zucchine g 70	pasta g 30 con fagioli g 30 formaggio g 30 carote prezzemolate g 70
venerdì			
pasta g 50 al pomodoro fresco filetto di merluzzo g 70 olio e limone bietola g 80 saltata			
venerdì			
riso g 30 con piselli g 30 filetto di platessa alla mugnaia g 60 verdura di stagione g 80			
venerdì			
pasta g 40 con minestrone g 80 filetto di platessa g 70 gratinato patate g 80 all'insalata			

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva
MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA IL PRIMO PIATTO PUO' ESSERE SOSTITUITO con g 100 di pizza al pomodoro

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 Infanzia **MOUMAN IL YAS** (n. 19/12/2018)

MENU' ESTIVO dal primo aprile

SENZA CARNE



A.S. 2022-2023

Bucciano

4^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con lenticchie g 30 formaggio g 40 spinaci g 80	riso g 40 con minestrone g 80 filetto di merluzzo g 70 al forno con patate g 70	pasta g 40 con zucchine g 80 bastoncini di merluzzo n° 3 pomodori g 100 all'insalata	pasta g 30 con melanzane g 80 polpette di lenticchie g 60 bietola al limone g 80	pasta g 30 con fagioli g 30 filetto di platessa g 60 impanato carote lesse g 70

5^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
riso g 50 con olio e parmigiano filetto di merluzzo g 60 alla pizzaiola verdura di stagione g 80	pasta g 30 con ceci g 20 formaggio g 30 verdura di stagione g 80	riso g 40 con spinaci g 80 filetto di platessa g 60 gratinato verdura di stagione g 80	pasta g 50 al sugo ricotta vaccina g 50 piselli g 30	pasta g 30 con peperoni g 70 polpette di spinaci g 60 verdura di stagione g 80

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva

Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE:**

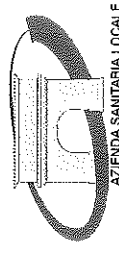
Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola dell'Infanzia

MOUMAN ILYAS (n. 19/12/2018)

MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo

SENZA CARNE



A.S. 2022-2023

Bucciano

1^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pennette al sugo g 50 polpete di lenticchie g 60 carote lesse g 70	riso g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80 saltati	minestrone g 100 con pasta g 40 filetto di merluzzo al pomodoro g 50 bietola al limone g 80	pasta g 40 con zucca g 80 fiordilatte g 50 broccoli g 80 saltati	pasta g 30 con carciofi g 50 filetto di platessa g 60 gratinato piselli g 30 in umido

2^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con broccoletti g 80 filetto di merluzzo g 60 impanato spinaci saltati g 80	pasta al sugo g 50 lonza di maiale g 50 al latte purea di patate g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 frittata (1 uovo) bietola g 80 saltata	riso al sugo g 50 filetto di platessa impanata g 70 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con patate g 80 ricotta di vacca g 50 verdura di stagione g 80

3^ settimana

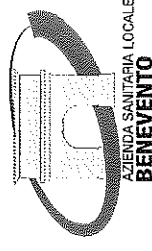
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con piselli g 30 bastoncini di merluzzo n°3 bietola saltata g 80	pasta g 40 in brodo vegetale fiordilatte g 70 spinaci g 80	riso al sugo g 50 tortino di ceci g 60 broccoli g 80 al limone	pasta g 30 con fagioli g 30 formaggio g 40 carote prezzemolate g 70	pasta g 40 con minestrone g 100 frittata - (1 uovo) con verdure purea di patate g 80

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva

**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 dell'Infanzia **MOUMAN ILYAS** (n. 19/12/2018)

MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo
SENZA CARNE



A.S. 2022-2023

Bucciano

4^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta g 30 con lenticchie g 20 formaggio tipo crescenza g 30 spinaci saltati g 80	riso g 40 con zucca g 80 filetto di merluzzo g 60 con julienne di verdure patate al forno g 70	pasta g 40 con broccoli g 80 bastoncini di merluzzo n° 3 verdura di stagione g 80	pasta g 50 al sugo polpette di spinaci g 60 bietola al limone g 80	pasta g 30 con fagioli g 30 frittata (1 uovo) carote lesse g 70

5^ settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
riso g 50 con olio e parmigiano polpette di lenticchie g 60 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con ceci g 20 ricotta di vacca g 50 verdura di stagione g 80	riso g 40 con spinaci g 80 frittata (1 uovo) verdura di stagione g 80	pasta g 50 al sugo frittata di farina di ceci con verdura di stagione g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 filetto di platessa g 70 in bianco purea di patate g 80

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva
Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano