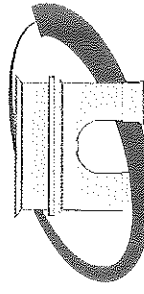


**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE:**

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi  
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola dell'Infanzia**

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



**A.S. 2022-2023**

**Bucciano**

<b>1^ settimana</b>			
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>
pennette al sugo g 50 scaloppa di vitello g 50 carote lesse g 70	riso g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80 saltati	pasta g 40 con minestrone g 80 filetto di merluzzo al pomodoro g 60 bietola g 80 al limone	pasta g 30 con zucca g 80 fiordilatte g 50 broccoli g 80 saltati
			<b>venerdì</b>
			pasta g 30 con crema di carciofi g 50 filetto di platessa g 60 gratinato piselli in umido g 30
<b>2^ settimana</b>			
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>
pasta g 30 con broccoletti g 80 filetto di merluzzo g 60 impanato spinaci g 80 saltati	pasta al sugo g 50 lonza di maiale al latte g 50 purea di patate g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 frittata (1 uovo) bietola g 80 saltata	riso al sugo g 50 petto di pollo in umido g 50 verdura di stagione g 80
			<b>venerdì</b>
			pasta g 30 con patate g 80 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80
<b>3^ settimana</b>			
<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>
pasta g 30 con piselli g 30 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	pasta g 40 in brodo vegetale prosciutto cotto g 40 verdura di stagione g 80	riso al sugo g 50 cotoletta di tacchino g 50 broccoli g 80 al limone	pasta g 30 con fagioli g 20 formaggio g 40 carote prezzemolate g 70
			<b>venerdì</b>
			pasta g 40 con minestrone g 80 filetto di merluzzo g 60 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  
MARTEDI' della prima settimana il primo piatto può essere sostituito con g 100 di pizza al pomodoro**



**PAGINA 1 DI 2**

31 OTT 2022

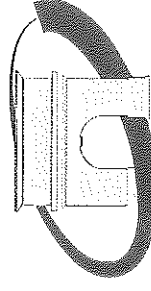
# AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

## 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

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



A.S. 2022-2023

Bucciano

Bucciano

### 4^ settimana

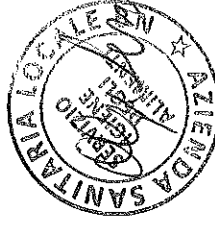
lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
pasta g 30 con lenticchie g 20 formaggio cremoso g 30 spinaci g 80 saltati		riso g 40 con zucca g 80 fusello di pollo g 60 al forno patate al forno g 70		pasta g 40 con broccoli g 80 bastoncini di merluzzo n° 3 spinaci g 80 al limone		pasta g 50 al sugo cotoletta di vitello g 50 bietola g 80 all'agro		pasta g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) carote lesse g 70	

### 5^ settimana

lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
riso g 50 con olio e parmigiano scaloppina di pollo g 50 verdura di stagione g 80		pasta g 30 con ceci g 20 ricotta vaccina 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 spezzatino di vitello g 50 piselli in umido g 30 parmigiano reggiano g 5		pasta g 30 con lenticchie g 20 filetto di platessa g 60 in bianco 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



PAGINA 2 DI 2

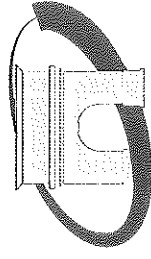
# AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

## 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

MENU' ESTIVO dal primo aprile



A.S. 2022-2023

Bucciano

1^ settimana			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
pasta g 50 al pomodoro fresco scaloppa di vitello 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 all'insalata g 70 bietola g 80 saltata
2^ settimana			
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
pasta g 30 con zucchine g 80 petto di pollo in umido g 50 fagiolini g 80 lessi	pasta al sugo g 50 lonza di maiale al latte g 50 purea di patate g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80	riso g 30 con piselli g 30 filetto di platessa g 60 alla mugnaia 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 prosciutto cotto g 40 spinaci g 80 saltati	pasta g 50 al pomodoro fresco cotoletta di tacchino g 50 verdura di stagione g 80	pasta g 40 minestrone g 80 filetto di platessa g 60 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

Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto

MARTEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA IL PRIMO PIATTO PUO' ESSERE SOSTITUITO con g 100 di pizza al pomodoro

PAGINA 1 DI 2



31 OTT. 2022

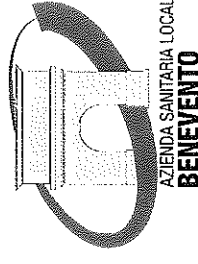
# AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

## 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

#### MENU' ESTIVO dal primo aprile



A.S. 2022-2023

Bucciano

#### 4^ settimana

lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
pasta g 30 con lenticchie g 20	riso g 40 con minestrone g 80	pasta g 30 con zucchine g 80	pasta g 30 con melanzane g 80	pasta g 30 con melanzane g 80	pasta g 30 con fagioli g 20	filetto di merluzzo g 40	filetto di vitello g 50	filetto di platessa impanato g 60	carote lesse g 70
fesa di tacchino g 40	fusello di pollo g 60 al forno	bastoncini di merluzzo n° 3	bastoncini di merluzzo n° 3	alla pizzaiola	alla pizzaiola	spinaci g 80 saltati	verdura di stagione g 80		

#### 5^ settimana

lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
riso g 50 con olio e parmigiano	pasta g 30 con ceci g 20	riso g 30 con spinaci g 80	riso g 30 con spinaci g 80	pasta g 50 al sugo	pasta g 30 con peperoni g 70	filetto di merluzzo g 60	filetto di vitello g 50	scaloppina di pollo g 50	purea di patate g 80
alla pizzaiola	formaggio g 30	filetto di platessa gratinato g 60	filetto di platessa gratinato g 60	spezzatino di vitello g 50 con piselli g 30	spezzatino di vitello g 50 con piselli g 30	verdura di stagione g 80	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

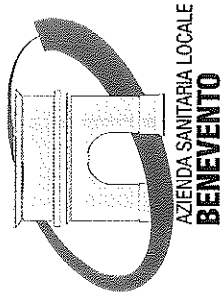
Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto

PAGINA 2 DI 2



23.01.2024

## NOTE PER LE TABELLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA



La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto ( al netto degli scarti).

Acqua da bere: liscia.

**Olio:** extra vergine di oliva.

**Sale da cucina:** preferibilmente iodato.

**Pane:** va preferito il pane scondito, esempio: di tipo comune, toscano ; integrale possibilmente 2 volte a settimana.

Aggiungere per la pasta e per il riso al sugo, pomodori q.b..

**Purea di patate,** per ogni 100 grammi: (patate g 100, latte g 50, burro g 5, parmigiano g 10).

**Brodo vegetale:** patate g 50, carote g 10, zucchine g 50, pomodori g 20, ecc.

**Minestrone:** ( patate, fagioli, zucchine ,carote, pomodori, piselli e aromi).

**Il formaggio** può essere a media stagionatura del tipo Emmental,parmigiano,provoletta;

per il **formaggio cremoso** deve intendersi senza polifosfati e conservanti aggiunti .(ROBIOLA, STRACCHINO, PHILADELFA)

Il vitello, il pollo ed il maiale possono essere cucinati a cotoletta, a scaloppina, a spezzatino o al pomodoro.

**Il fusello di pollo va disossato**

**Evitare le frittiture.**

**Utilizzare uova pastorizzate**

**Non utilizzare carne macinata.**

Il pesce può essere cucinato al forno o in umido.

**I bastoncini di pesce devono essere di merluzzo.**

**Il merluzzo e la platessa devono essere in filetti.**

La verdura e la frutta devono essere di stagione.  
verdura i stagione:

ortaggi a foglia (lattuga, indivie, scarola, spinaci, verza, friarielli, bieta)

ortaggi a frutto (pomodori, zucca, zucchine, peperoni, melanzane)

ortaggi a fiore (carciofi,cavolfiori, broccoli)

Si allega ad ogni buon fine il calendario delle stagionalità

In caso di necessità si possono utilizzare anche le verdure surgelate

Il peso dei legumi (es. fagioli) si riferisce al prodotto secco.

Il peso dei piselli si riferisce al prodotto surgelato.

**NON UTILIZZARE SEDANO ( potrebbe provocare allergia)**

Per una volta al mese , quando indicato, si può sostituire il primo piatto con la pizza margherita.

**SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE SUCCITATE NOTE DI COMPLETAMENTO ALLE TABELLE DIETETICHE.**



07/07/2022