



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	Pasta con tonno (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g) Filetto di platessa impanato (platessa 60g, uovo q.b., pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4g) Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4g) frutta fresca di stagione 100g -Pane 40g	Pasta con salsa bolognese (50 g di pasta, 40 g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota, pomodoro qb); parmigiano 5g; olio 5 g) Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (50g) Spinaci lessi 100g frutta fresca 100g Pane 40 g	*Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g) Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 40 g, pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g, aromi qb) Patate al forno (patate 60g, olio extra vergine d'oliva) frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Riso con zucchine (Riso 50g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb) Nasello alla pizzaiola (nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb) Insalata di carote lessate 100g frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g
<u>MARTEDI'</u>	Pasta con fagioli (pasta 40g, fagioli 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb) Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (40g) Insalata verde (50g, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Pasta e piselli (pasta 50 g, piselli 80g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb) Merluzzo al pomodoro (100g di merluzzo, pomodori 50 g, olio extra vergine d'oliva 5g) Carote lesse (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Pasta con tonno (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g) Filetto di platessa impanato (platessa 60 g, uovo q.b., pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4 g) Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Pasta al pomodoro (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g) Formaggio fresco spalmabile 60g Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2°SETTIMANA</u>	<u>3°SETTIMANA</u>	<u>4°SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	Riso con zucchine (riso 50 g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb) Coscia di pollo al forno (pollo 100g,olio extravergine di oliva 5, sale qb) Fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta al tonno (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g) Frittata di patate (1 uovo, patate 100g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb) Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta al pomodoro (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g) Frittata estiva con verdure (1 uovo, zucchine 50g, piselli 40g, pomodoro a fette q.b., melanzane 30g, parmigiano grattugiato 4g, sale e basilico q.b) Insalata di pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g Frutta fresca di stagione 150g Pane 40 g	Minestrone o passato di verdure di stagione con pasta (pasta 40g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 5g, brodo, acqua aromi e sale qb) Prosciutto cotto 30 g e parmigiano 20g Insalata verde (insalata verde 50g, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g
<u>GIOVEDI'</u>	Minestrone di verdure di stagione con pasta (pasta 40 g, verdure miste 60g,olio extravergine di oliva 5g, aromi qb) Ricotta vaccina fresca 60g Insalata mista verde (lattuga 20 g, spinaci 20, bieta 20) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchetti 180g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g) Platessa impanata (filetto di platessa 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, pan grattato qb) Insalata di pomodori (100g di pomodori, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Pasta con pesto di zucchine (50g di pasta; zucchine 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g.) Hamburger di tacchino (50-60 g) al forno Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Riso con piselli (Riso50g, piselli 80g, olio extravergine d'oliva 5g) Polpette di bovino (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g) Patate al forno (patate 60-80g, olio extra vergine d'oliva) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1°SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>VENERDI'</u>	*Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g) Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,parmigiano 5g, aromi qb) Patate al forno (patate 60g, olio extra vergine d'oliva) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta alla siciliana (pasta 50g, melanzane 60g, passata di pomodoro qb, olio extra vergine d'oliva 5g) formaggio fresco spalmabile 50g Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Crema di legumi e patate con riso (30g di riso, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 5g,olio 5 g; brodo vegetale e aromi qb) Petto di pollo o tacchino al limone (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g) Carote lesse (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Pasta al tonno (50 g di pasta, tonno sgocciolato 40g, olio extravergine d'oliva 5 g) Filetto di platessa impanato (platessa 60 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g) Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g

SOSTITUZIONI MERLUZZO al pomodoro :

- **Platessa impanata/gratinata al forno** (platessa 100 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr., pane grattugiato q. b.)
- **Hamburger di salmone al forno** (salmone 100 g, patate 40g, pangrattato 10g, uovo, prezzemolo e olio extravergine d'oliva qb)
- **Polpette di merluzzo al forno** (merluzzo 80-100g, pan grattato qb, uovo, parmigiano 5g, sale qb, olio extravergine d'oliva 6g)

La **pasta con tonno** può essere sostituita con pasta al pomodoro fresco rispettando le grammature proposte in tabella.

Si fa presente, altresì, che il riso, può essere sostituito con la pasta rispettando sempre le grammature indicate.

La **pasta al pesto**: può essere sostituita con **pasta alla crema di zucchine e ricotta** di vacca fresca (50 g pasta, 30 g ricotta di vacca, 60 g zucchine, 5g di parmigiano, 4-5 g olio extravergine d'oliva) oppure con **pasta alla crema di asparagi e formaggio fresco spalmabile** (50 g pasta, 30 g robiola o stracchino, 50 g di asparagi, 5g di parmigiano, 4-5 g olio extravergine d'oliva)



UNI EN ISO 9001

MENU' ESTIVO INFANZIA



Panino 50 g con prosciutto cotto 40 g

Oppure

Panino 50-70g con formaggio fresco 60g

**Frutta fresca di stagione 100g già sbucciata e confezionata secondo le corrette procedure oppure
succo di frutta 200ml**

Acqua minerale naturale 500ml

Dir. Medico UOPC

dr.ssa Teodora Lacaria

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi art.3 comma 2D.Lgs 33/93

Dir.Medico SIAN

Dott. Antonio Barecchia

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi art.3 comma 2D.Lgs 33/93