



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' INVERNALE INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	Pasta o riso al pomodoro (riso 50g o pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, parmigiano 5 g) Prosciutto cotto senza polifosfati 40 g Sformato di verdure (verdure 100g ,parmigiano 4 g g, burro 5g, sale qb) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Minestra di verdure e legumi con riso (legumi secchi 25g, verdure miste fresche 50g, riso 30g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5g, sale qb) Petto di pollo o tacchino al forno con patate (carne 70g, aromi e sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, patate 120g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta con salsa bolognese (50 g di pasta, 40 g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota); parmigiano 5g; olio 5 g) formaggio fresco spalmabile 60g Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g) Pane 40g Frutta fresca 100g	Riso con zucca o zucchine (50g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)) Nasello alla pizzaiola (cuore di nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb) Bietoline lessate (bietolina 100g, olio extra vergine d'oliva 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g
<u>MARTEDI'</u>	Pasta al tonno (50 g di pasta, tonno sgocciolato 40 g, pomodoro 50g, olio 5 g) Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 5 g, olio 5 g, sale qb) Insalata di carote alla julienne 100 g Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta olio e parmigiano (pasta 50 g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb) Filetto di platessa impanato (platessa 60 g, uovo q.b., pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 5 g) Purea di patate (120 di patate, latte parz. scremato 40g, burro 5 g, parmigiano 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Minestra di riso con patate e verza (riso 30 g, 50g di patate, 30 g di verza, olio extravergine d'oliva 5, sale qb) Spezzatino con carne di bovino o tacchino o suino (carne magra 70g, pomodoro pelato 30g, cipolle e sale qb, olio extra vergine d'oliva 5g) Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 100 g, parmigiano 5 g, burro 5g) Frutta fresca di stagione 100 g Pane 40g	Pasta al tonno (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g) Frittata di patate (1 uovo, patate 80g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb) Insalata di spinaci freschi 60 g Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g



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' INVERNALE INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	Riso con zucca O ZUCCHINE (50 g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)) Petto di pollo impanato al forno (pollo 80g, olio extravergine di oliva 5, sale qb, oan grattato q.b) Fagiolini al pomodoro 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Risotto con cavolfiore (50g di riso, cavolfiore 30g, olio extravergine d'oliva 5 g, cipolle ,brodo vegetale, sale qb) Hamburger di vitello al forno 70 g Fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	*Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 6g e basilico e pinoli qb) Merluzzo al pomodoro (100g di merluzzo, pomodori 50 g, olio 5g) Carote lessate (carote cotte 100g, olio extravergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Minestrone o passato di verdure con pasta (pasta 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb) Prosciutto cotto 25 g e parmigiano 20g Verdura gratinata al forno (verdura fresca 80g, parmigiano 5 g, aromie sale qb, burro 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g
<u>GIOVEDI'</u>	Minestrone di verdure con pasta (pasta 30-40 g, verdure miste 60g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb) Formaggio fresco palmabile 50g Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino) 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 zucca (50g di pasta; zucca 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g.) -Hamburger di tacchino (60-70 g) al forno Purea di patate (120 di patate,latte parz. scremato 40g, burro 5 g, parmigiano 5 g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Riso con piselli (Riso 30-40g, piselli 60g, olio extravergine d'oliva 5g) Polpette di bovino (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g) Patate al forno (patate 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' INVERNALE 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 al pomodoro (vitello magro 80 g, pane 30g, uovo 20g, pomodoro 90g, parmigiano 5g) Insalata di carote cotte (carote cotte 100g, olio extravergine d'oliva 5g) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40 g	Pasta con crema di lenticchie (PASTA 50 g, lenticchie 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb) Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 5g, olio 5 g, sale qb) Insalata di bietoline (bietoline 60g +olio Evo 5 g) Frutta fresca di stagione 100g -Pane 40g	Crema di legumi con riso o orzo (30g di riso/orzo, 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) Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g	Minestra di verdure e legumi con pasta (legumi secchi 20g, verdure miste fresche 60g, pasta 30-40 g, olio extravergine d'oliva 4-6g, parmigiano 7g, aromi qb) Lonza di suino in umido (carne 70 g, sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, pomodori pelati 30g) Sformato di verdure (verdure 100g, parmigiano 7g, burro 8g, sale qb) Frutta fresca di stagione 100g Pane 40g

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)



UNI EN ISO 9001

MENU' INVERNALE INFANZIA

Colazione al sacco



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



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' INVERNALE INFANZIA

