



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





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>	<p>Riso con zucca O ZUCCHINE (50 g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb))</p> <p>Petto di pollo impanato al forno (pollo 80g, olio extravergine di oliva 5, sale qb, oian grattato q.b)</p> <p>Fagiolini al pomodoro 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Risotto con cavolfiore (50g di riso, cavolfiore 30g, olio extravergine d'oliva 5 g, cipolle ,brodo vegetale, sale qb)</p> <p>Hamburger di vitello al forno 70 g</p> <p>Fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 6g e basilico e pinoli qb)</p> <p>Merluzzo al pomodoro (100g di merluzzo, pomodori 50 g, olio 5g)</p> <p>Spinaci lessati (spinaci 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Minestrone o passato di verdure con pasta (pasta 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto 25 g e parmigiano 20g</p> <p>Verdura gratinata al forno (verdura fresca 80g, parmigiano 5 g,aromie sale qb, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p>Minestrone di verdure con pasta (pasta 30-40 g, verdure miste 60g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Formaggio fresco palmabile 50g</p> <p>Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchetti 180g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g</p> <p>Platessa impanata (filetto di platessa 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, pan grattato qb)</p> <p>Insalata di pomodori (100g di pomodori, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta con zucca (50g di pasta; zucca 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g.)</p> <p>-Hamburger di tacchino (60-70 g) al forno</p> <p>Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Riso con piselli (Riso 30-40g, piselli 60g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Polpette di bovino (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g)</p> <p>Patate al forno (patate 80g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>





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>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette al pomodoro (vitello magro 80 g, pane 30g, uovo 20g, pomodoro 90g, parmigiano 5g)</p> <p>Insalata di carote cotte (carote cotte 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta con crema di lenticchie (PASTA 50 g , lenticchie 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb)</p> <p>Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 5g, olio 5 g, sale qb)</p> <p>Insalata di bietoline 60g</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>-Pane 40g</p>	<p>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)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g)</p> <p>Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>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)</p> <p>Lonza di suino in umido (carne 70 g, sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, pomodori pelati 30g)</p> <p>Sformato di verdure (verdure 100g, parmigiano 7g, burro 8g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>



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