

**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](mailto:direzione.sian@pec.aslcaserta.it)**MENU' ESTIVO PRIMARIA**

	<b><u>1° SETTIMANA</u></b>	<b><u>2° SETTIMANA</u></b>	<b><u>3° SETTIMANA</u></b>	<b><u>4° SETTIMANA</u></b>
<b><u>LUNEDI'</u></b>	<p><b>Pasta con tonno</b> (50g-70g pasta, pomodori pelati 50g, olio 5g, tonno al naturale 40g)</p> <p><b>Filetto di platessa</b> impanato (platessa 100 g, uovo q.b, pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>Pomodori e mais</b> ( 80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Pasta con salsa bolognese</b> (50-70 g di pasta, 50 g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota, pomodoro qb); parmigiano 5g; olio 5 g)</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p><b>Spinaci lessi</b> ( spinaci 120g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Pasta al pesto</b> (pasta 50-70g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p><b>Polpette di bovino in umido</b> (macinato di vitello magro 60 g, pane 20g, uovo 30g, parmigiano 5g)</p> <p><b>Patate al forno</b> ( patate 100g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p><b>frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Riso con zucchine</b> (Riso 50-70g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p><b>Nasello alla livornese</b> (nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, capperi-olive denocciolate e aromi qb)</p> <p><b>Insalata di carote lessate</b> carote 100-120g , olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>
<b><u>MARTEDI'</u></b>	<p><b>Pasta con fagioli</b> (pasta 40g-60g, fagioli 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb)</p> <p><b>Prosciutto cotto senza</b> polifosfati aggiunti (50g)</p> <p><b>Insalata verde</b> ( 50g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>-frutta fresca di stagione 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Pasta e piselli</b> (pasta 50 g, piselli 80g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p><b>Merluzzo al pomodoro</b> (100 g di merluzzo, pomodori 50 g, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Carote lesse</b> ( carote 100g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50_g</p>	<p><b>Pasta con tonno</b> (50-70g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p><b>Filetto di platessa impanato</b> (platessa 100 g, uovo q.b, pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>Pomodori e mais</b> ( 100g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Pasta al pomodoro</b> (pasta 50 -70g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p><b>Mozzarella</b> fiordilatte o formaggio spalmabile 60g</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>



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](mailto:direzione.sian@pec.aslcaserta.it)

#### MENU' ESTIVO PRIMARIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	<p><b>Riso con ZUCCHINE</b> (riso 50-70 g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p><b>Coscia di pollo al forno</b> (pollo 100g, olio extravergine di oliva 5, sale qb)</p> <p>fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Pasta al tonno</b> (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g)</p> <p><b>Frittata di patate</b> (1 uovo, patate 100g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb)</p> <p><b>Insalata di lattuga</b> (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Pasta al pomodoro</b> (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, parmigiano 6 g)</p> <p><b>Frittata estiva con verdure</b> (1 uovo, zucchine 60g, piselli 60 g, pomodoro a fette q.b, melanzane 40 g, olio extravergine d'oliva 6g, parmigiano grattugiato 4g, basilico q.b., sale q.b)</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Minestrone o passato di verdure di stagione con pasta</b> (pasta 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> 30 g e <b>parmigiano</b> 20g</p> <p><b>Insalata mista verde</b> (insalata mista 70g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p><b>Minestrone di verdure di stagione con pasta</b> (pasta 40 g, verdure miste 60g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p><b>Ricotta vaccina fresca</b> 100g</p> <p><b>Insalata mista</b> (pomodori 80 g, lattuga 20 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Gnocchetti di patate al pomodoro</b> (gnocchi 200-220g, pomodori pelati 50g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g)</p> <p><b>Platessa impanata</b> (filetto di platessa 80g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, uovo qb, pan grattato qb)</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> (pomodori 100g, olio 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Pasta con pesto di zucchine</b> (50g-70g di pasta; zucchine 60 g, olio extravergine d'oliva 5g,))</p> <p><b>Hamburger di tacchino (70-80 g) al forno</b></p> <p><b>Spinaci al burro e parmigiano</b> (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Riso con piselli</b> (Riso 40-50g, piselli 80g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Polpette di bovino</b> (macinato di vitello magro 70 g, pane 20g, uovo 25g, parmigiano 5g)</p> <p><b>Patate al forno</b> (patate 150g, olio extravergine d'oliva)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>



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](mailto:direzione.sian@pec.aslcaserta.it)

### MENU' ESTIVO PRIMARIA

	<u>1°SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>VENERDI'</u>	<p><b>Pasta al pesto</b> ( pasta50-70g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p><b>Polpette di bovino in umido</b> ( macinato di vitello magro 70 g,pane 20g, uovo 25g,, parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p><b>Patate al forno</b> ( patate 120g , olio extra vergine d'oliva)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>	<p><b>Pasta alla siciliana</b> (pasta 50-70g, melanzane 70g, passata di pomodoro qb, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Mozzarella o formaggio spalmabile</b> 60g</p> <p><b>Pomodori e mais</b> ( 100g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Crema di legumi con riso</b> (40g di riso, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 5g,olio 5 g; brodo vegetale e aromi qb)</p> <p><b>Petto di pollo o tacchino al limone</b> (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g)</p> <p><b>Carote lesse</b> ( carote 60g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50g</p>	<p><b>Pasta al tonno</b> (50-70 g di pasta, tonno sgocciolato 40g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Platessa impanata</b> ( filetto di platessa 80 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p><b>Insalata di lattuga</b> (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 50 g</p>



**MENU' ESTIVO PRIMARIA**

**Colazione al sacco**



**Panino 50-70 g con prosciutto cotto 50/60 g**

**Oppure**

**Panino 50-70g con formaggio fresco 60/70 g**

**Frutta fresca di stagione 150g 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*