



**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 INFANZIA**

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<b><u>LUNEDI'</u></b>	<p><b>Pasta con tonno</b> (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p><b>Filetto di platessa impanato</b> (platessa 60g, uovo q.b., pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4g)</p> <p><b>Pomodori e mais</b> (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4g)</p> <p><b>-frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>-Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta con salsa bolognese</b> (50g di pasta, 40g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota, pomodoro qb); parmigiano 5g; olio 5g)</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p><b>Spinaci lessi</b> 100g</p> <p><b>frutta fresca</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta al pesto</b> (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5g)</p> <p><b>Polpette di bovino in umido</b> (macinato di vitello magro 40g, pane 20g, uovo 20g, parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p><b>Patate al forno</b> (patate 60g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p><b>-frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Riso con zucchine</b> (Riso 50g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p><b>Nasello alla pizzaiola</b> (nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p><b>Insalata di carote lessate</b> 100g</p> <p><b>frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>
<b><u>MARTEDI'</u></b>	<p><b>Pasta con fagioli</b> (pasta 40g, fagioli 40g, olio extravergine d'oliva 5g, sale qb)</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> senza polifosfati aggiunti (40g)</p> <p><b>Insalata verde</b> (50g, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta e piselli</b> (pasta 50g, piselli 80g, olio extravergine di olive 5g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p><b>Merluzzo al pomodoro</b> (100g di merluzzo, pomodori 50g, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Carote lesse</b> (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta con tonno</b> (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p><b>Filetto di platessa impanato</b> (platessa 60g, uovo q.b., pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4g)</p> <p><b>Pomodori e mais</b> (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta al pomodoro</b> (pasta 50g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4g)</p> <p><b>Mozzarella fiordilatte o formaggio spalmabile</b> 60g</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 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](mailto: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>	<p><b>Riso con zucchine</b> ( riso 50 g, 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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40 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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40 g</p>	<p><b>Pasta al pomodoro</b> (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p><b>Frittata estiva con verdure</b> ( 1 uovo, zucchine 50g, piselli 40g, pomodoro a fette q.b., melanzane 30g, parmigiano grattugiato 4g, sale e basilico q.b)</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 150g</p> <p><b>Pane</b> 40 g</p>	<p><b>Minestrone o passato di verdure di stagione con pasta</b> (pasta 40g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 5g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> 30 g e <b>parmigiano</b> 20g</p> <p><b>Insalata verde</b> (insalata verde 50g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p><b>Minestrone di verdure</b> di stagione con pasta (pasta 40 g, verdure miste 60g,olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p><b>Ricotta vaccina fresca</b> 60g</p> <p><b>Insalata mista verde</b> ( lattuga 20 g, spinaci 20, bieta 20 )</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40 g</p>	<p><b>Gnocchetti di patate al pomodoro</b> (gnocchetti 180g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g)</p> <p><b>Platessa impanata</b> (filetto di platessa 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, pan grattato qb)</p> <p><b>Insalata di pomodori</b> (100g di pomodori, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta con pesto di zucchine</b> (50g di pasta; zucchine 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g.)</p> <p><b>Hamburger di tacchino</b> ( 50-60 g) al forno</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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Riso con piselli</b> (Riso50g, piselli 80g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Polpette di bovino</b> ( macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g)</p> <p><b>Patate al forno</b> (patate 60-80g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 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](mailto: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>	<p><b>Pasta al pesto</b> ( pasta 50g, 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 40 g,pane 20g, uovo 20g,parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p><b>Patate al forno</b> ( patate 60g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p><b>Frutta fresca di stagione</b> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40 g</p>	<p><b>Pasta alla siciliana</b> (pasta 50g, melanzane 60g, passata di pomodoro qb, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p><b>Mozzarella fiordilatte o formaggio spalmabile</b> 50g</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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Crema di legumi e patate con riso</b> (30g 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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40g</p>	<p><b>Pasta al tonno</b> (50 g di pasta, tonno sgocciolato 40g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p><b>Filetto di platessa impanato</b> (platessa 60 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> 100g</p> <p><b>Pane</b> 40 g</p>



**MENU' ESTIVO INFANZIA**

**Colazione al sacco**



**Panino 50 g con prosciutto cotto 40 g**

**Oppure**

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

**Frutta fresca di stagione 100 g 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*