

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi**  
**Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria di 1° grado**  
**MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo**



**A.S. 2024-2025**

**Ponte**

**1^ settimana**

**martedì**

riso g 50 con fagioli g 30  
frittata (1 uovo)  
spinaci g 130 saltati

**venerdì**

pasta g 60 con crema di carciofi g 80  
filetto di platessa g 100 gratinato  
piselli g 60 in umido

**2^ settimana**

**martedì**

pasta g 80 al sugo  
involtino di pollo g 100 agli aromi  
spinaci g 130 saltati

**venerdì**

pasta g 60 con patate g 80  
ricotta vaccina g 100  
verdura di stagione g 130

**3^ settimana**

**martedì**

pasta g 60 in brodo vegetale  
prosciutto cotto g 60  
Verdura di stagione g 130

**venerdì**

pasta g 60 con minestrone g 100  
filetto di merluzzo g 100 in bianco  
i patate g 120

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva**  
**Se gradito si possono aggiungere g 10 di parmigiano reggiano a pasto**  
**Martedì della prima settimana il primo piatto può essere sostituito da g 200 di pizza al pomodoro**

**PAGINA 1 DI 2**



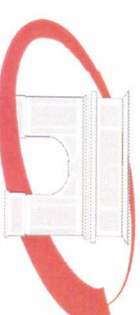
**27 SET, 2024**

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi**

**Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria di I° grado**

**MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo**



**AZIENDA SANITARIA LOCALE  
BENEVENTO**

**A.S. 2024-2025**

**Ponte**

**4^ settimana**

**martedì**

riso g 60 con zucca g 100  
pollo (coscia) g 100  
al forno con patate g 120

**venerdì**

pasta g 50 con fagioli g 30  
frittata (1 uovo )  
carote lesse g 120

**5^ settimana**

**martedì**

pasta g 50 con ceci g 30  
ricotta vaccina g 100  
verdura di stagione g 130

**venerdì**

pasta g 50 con lenticchie g 30  
filetto di platessa g 100 in bianco  
verdura di stagione g 130

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva**

**PAGINA 2 DI 2**



**27 SET, 2024**

**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi**  
**Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria di 1° grado**  
**MENU'ESTIVO dal primo aprile**



**A.S. 2024-2025**

**Ponte**

**1<sup>a</sup> settimana**

**martedì**

risotto primavera g 60  
con verdure g 100  
involtino di filetto di platessa g 100  
verdura di stagione g 130

**venerdì**

pasta g 60 con zucchine g 100  
fiordilatte g 100  
pomodori all'insalata g 80

**2<sup>a</sup> settimana**

**martedì**

pasta al sugo g 70  
arista di maiale al forno g 100  
con patate g 120

**venerdì**

riso g 50 con piselli g 30  
filetto di platessa g 100 alla mugnaia  
verdura di stagione g 130

**3<sup>a</sup> settimana**

**martedì**

pasta al pomodoro fresco g 80  
cotoletta di tacchino g 100  
verdura di stagione g 130

**venerdì**

pasta g 60 al ragù di verdure  
frittata (1 uovo) con verdure  
patate g 120 all'insalata

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva**  
**Se gradito si può aggiungere g 10 di parmigiano reggiano**  
**Martedì della prima settimana il primo piatto può essere sostituito da g 200 di pizza al pomodoro**

**PAGINA 1 DI 2**



**AZIENDA SANITARIA LOCALE BN  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi  
Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Secondaria di I° grado  
MENU'ESTIVO dal primo aprile**



**4<sup>a</sup> settimana**

**martedì**

riso g 60 con minestrone g 100  
fusello di pollo g100 al forno  
con patate g 120

**venerdì**

pasta g 50 con fagioli g 30  
filetto di platessa impanata g 100  
carote lesse g 120

**5<sup>a</sup> settimana**

**martedì**

pasta g 50 con ceci g 30  
formaggio g 60  
verdura di stagione g 130

**venerdì**

pasta g 60 con peperoni g 100  
scaloppina di pollo g 100  
verdura di stagione g 130

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 60 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva  
Se gradito si può aggiungere g 10 di parmigiano reggiano**

**PAGINA 2 DI 2**

