

# 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 dell'Infanzia

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



AZIENDA SANITARIA LOCALE  
BENEVENTO  
A.S. 2022-2023

Ponte

1 <sup>a</sup> settimana	
<b>lunedì</b> pennette al sugo g 50 scaloppa di vitello g 50 carote lesse g 70	<b>martedì</b> riso g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80 saltati
<b>mercoledì</b> pasta g 40 con minestrone g 50 filetto di merluzzo g 60 al pomodoro bietola g 80 al limone	<b>giovedì</b> pasta g 30 con zucca g 50 fiordilatte g 50 broccoli g 80 saltati
<b>venerdì</b> pasta g 30 con crema di carciofi g 50 filetto di platessa g 60 gratinato piselli in umido g 30	

2 <sup>a</sup> settimana	
<b>lunedì</b> pasta g 30 con broccoletti g 50 filetto di merluzzo g 60 impanato verdura di stagione g 80	<b>martedì</b> pasta al sugo g 50 involtino di pollo g 50 agli aromi spinaci g 80 saltati
<b>mercoledì</b> pasta g 30 con lenticchie g 20 frittata (1 uovo) bietola g 80 saltata	<b>giovedì</b> riso g 50 alla parmigiana lonza di maiale al latte g 50 purea di patate g 80 parmigiano reggiano g 5
<b>venerdì</b> pasta g 30 con patate g 80 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80	

3 <sup>a</sup> settimana	
<b>lunedì</b> pasta g 30 con piselli g 30 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	<b>martedì</b> pasta g 40 in brodo vegetale prosciutto cotto g 40 verdura di stagione g 80
<b>mercoledì</b> riso al sugo g 50 cotoletta di tacchino g 50 broccoli g 80 al limone	<b>giovedì</b> pasta g 30 con fagioli g 20 formaggio g 40 carote prezzemolate g 70
<b>venerdì</b> pasta g 40 con minestrone g 50 filetto di merluzzo g 60 in bianco purea di patate g 80	

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva**  
**Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano**

**MARTEDI' della prima settimana il primo piatto può essere sostituito con g 100 di pizza al pomodoro**

PAGINA 1 DI 2

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA  
PER L'ANNO SCOLASTICO 2023-24



31 OTT. 2022



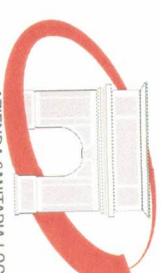
# AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE:

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola dell'Infanzia

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



AZIENDA SANITARIA LOCALE  
**BENEVENTO**  
A.S. 2022-2023

Ponte

### 4ª settimana

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
pasta g 30 con lenticchie g 20 formaggio cremoso g 30 spinaci g 80 saltati	riso g 40 con zucca g 50 fusello di pollo g 60 al forno patate al forno g 70	pasta g 40 con broccoli g 50 bastoncini di merluzzo n° 3 spinaci g 80 al limone	pasta g 50 al sugo cotoletta di vitello g 50 bietola g 80 all'agro	pasta g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) carote lesse g 70

### 5ª settimana

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
riso g 50 con olio e parmigiano scaloppina di pollo g 50 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con ceci g 20 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80	riso g 40 con spinaci g 50 frittata (1 uovo) verdura di stagione g 80	pasta g 50 al sugo spezzatino di vitello g 50 piselli in umido g 30	pasta g 30 con lenticchie g 20 filetto di platessa g 60 in bianco verdura di stagione g 80

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva**

**Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano**

PAGINA 2 DI 2

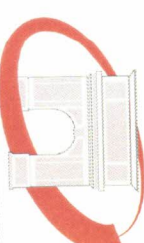
SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA  
PER L'ANNO SCOLASTICO 2023-24

03 OTT. 2023



**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 dell'Infanzia****MENU' ESTIVO dal primo aprile****AZIENDA SANITARIA LOCALE  
BENEVENTO  
A.S. 2022-2023**

Ponte

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>1<sup>a</sup> settimana</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
pasta g 50 al pomodoro fresco scaloppa di vitello g 50 carote lesse g 70	risotto primavera g 30 con verdure g 50 involtini di filetto di platessa g 60 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con fagioli g 20 frittata (1 uovo) spinaci g 80	pasta g 40 con zucchine g 50 fiordilatte g 50 pomodori all'insalata g 40	pasta g 40 con minestrone g 50 filetto di merluzzo g 60 olio e limone bietola g 80 saltata	

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>2<sup>a</sup> settimana</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
pasta g 30 con carciofi g 50 frittata (1 uovo) fagiolini g 80 lessi	pasta al sugo g 50 arista di maiale g 50 al forno con patate g 80	pasta g 30 con lenticchie g 20 ricotta vaccina g 50 verdura di stagione g 80	pasta g 30 con patate g 80 straccetti di vitello g 50 verdura di stagione g 80	riso g 30 con piselli g 30 filetto di platessa g 60 alla mugnata verdura di stagione g 80	

<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>3<sup>a</sup> settimana</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
pasta g 30 con ceci g 20 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	pasta g 50 al pomodoro fresco cotoletta di tacchino g 50 verdura di stagione g 80	riso g 50 allo zafferano prosciutto cotto g 30 spinaci g 80 saltati	pasta g 30 con fagioli g 20 formaggio g 30 carote prezzemolate g 70	pasta g 40 al ragù di verdure g 50 frittata (1 uovo) con verdure patate g 70 all'insalata	

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva**  
**Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto**  
**MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA IL PRIMO PIATTO PUO' ESSERE SOSTITUITO con g 100 di pizza al pomodoro**

PAGINA 1 DI 2



03 OTT. 2023

RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA  
 ANNO SCOLASTICO 2023-24

31 OTT. 2022



**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 dell'Infanzia**  
**MENU' ESTIVO dal primo aprile**



Ponte

**4^ settimana**

<b>lunedì</b>	pasta g 30 con lenticchie g 20 formaggio g 30 spinaci g 80 saltati	<b>martedì</b>	riso g 40 con minestrone g 50 fusello di pollo g 60 al forno con patate g 70	<b>mercoledì</b>	pasta g 30 con zucchine g 50 bastoncini di merluzzo n° 3 pomodori g 40 all'insalata	<b>giovedì</b>	pasta g 30 con melanzane g 50 fettina di vitello g 50 alla pizzaiola bietola al limone g 80	<b>venerdì</b>	pasta g 30 con fagioli g 20 filetto di platessa impanato g 60 carote lesse g 70
---------------	--	----------------	--	------------------	---	----------------	--	----------------	---

**5^ settimana**

<b>lunedì</b>	riso g 50 con olio e parmigiano filetto di merluzzo g 60 alla pizzaiola verdura di stagione g 80	<b>martedì</b>	pasta g 30 con ceci g 20 formaggio cremoso g 30 verdura di stagione g 80	<b>mercoledì</b>	riso g 30 con spinaci g 50 filetto di platessa g 60 gratinato al limone verdura di stagione g 80	<b>giovedì</b>	pasta g 50 al sugo spezzatino di vitello g 50 con piselli g 30	<b>venerdì</b>	pasta g 30 con peperoni g 50 scaloppina di pollo g 50 purea di patate g 80
---------------	---	----------------	--	------------------	---	----------------	--	----------------	--

**AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva**  
**Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano grattugiato a pasto**

PAGINA 2 DI 2



03 OTT, 2023

SI RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA  
PER L'ANNO SCOLASTICO 2023-24

31 OTT, 2023

