

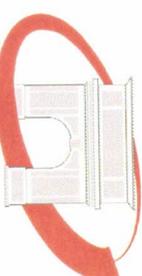
AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

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

2 ^a settimana	
lunedì	martedì
pasta g 30 con broccoletti g 50 filetto di merluzzo g 60 impanato verdura di stagione g 80	pasta al sugo g 50 involtino di pollo g 50 agli aromi spinaci g 80 saltati
3 ^a settimana	
mercoledì	giovedì
pasta g 30 con piselli g 30 bastoncini di merluzzo n°3 bietola g 80 al limone	pasta g 40 in brodo vegetale prosciutto cotto g 40 verdura di stagione g 80
4 ^a settimana	
martedì	mercoledì
pasta g 40 in brodo vegetale prosciutto cotto g 40 verdura di stagione g 80	riso al sugo g 50 cotoletta di tacchino g 50 broccoli g 80 al limone
5 ^a settimana	
giovedì	venerdì
pasta g 30 con fagioli g 20 formaggio g 40 carote prezzemolate g 70	pasta g 30 con patate g 80 ricotta vaccina g 50 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

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

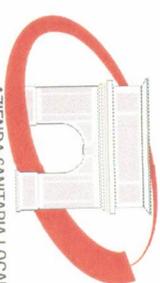
PAGINA 1 DI 2

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



31 OTT. 2022





AZIENDA SANITARIA LOCALE
BENEVENTO
A.S. 2022-2023

Ponte

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

4ª settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
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

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
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

lunedì	martedì	1^ settimana	mercoledì	giovedì	venerdì
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 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

lunedì	martedì	2^ settimana	mercoledì	giovedì	venerdì
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 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

lunedì	martedì	3^ settimana	mercoledì	giovedì	venerdì
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	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

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

5^ settimana

lunedì	riso g 50 con olio e parmigiano filetto di merluzzo g 60 alla pizzaiola verdura di stagione g 80	martedì	pasta g 30 con ceci g 20 formaggio cremoso g 30 verdura di stagione g 80	mercoledì	riso g 30 con spinaci g 50 filetto di platessa g 60 gratinato al limone verdura di stagione g 80	giovedì	pasta g 50 al sugo spezzatino di vitello g 50 con piselli g 30	venerdì	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

