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 Primaria

MENU'ESTIVO dal primo aprile



lunedi

pasta g 70 al pomodoro fresco scaloppa vitello g 60 carote lesse g 80

martedi

risotto primavera g 40 con verdure g 80 involtino di filetto di platessa g 80 bietola all'olio g 100

1^ settimana mercoledi

pasta g 30 con fagioli g 30 frittata (1 uovo) spinaci g 100

giovedi

pasta g 40 con zucchine g 80 fiordilatte g 80 pomodori all'insalata g 40

venerdi

pasta g 40 con minestrone g 80 filetto di merluzzo g 80 olio e limone bietola g 100

lunedi

pasta g 40 con carciofi g 50 frittata (1 uovo) fagiolini al limone g 100

martedi

pasta al sugo g 70 arista maiale g 60 al forno con patate g 100

2[^] settimana mercoledi

pasta g 30 con lenticchie g 30 ricotta di vacca g 80 verdura di stagione g 100

giovedi

pasta g 40 con patate g 80 straccetti di vitello g 60 verdura di stagione g 100

venerdi

riso g 30 con piselli g 30 filetto di platessa g 80 alla mugnaia verdura di stagione g 100

lunedi

pasta g 30 con ceci g 30 bastoncini di merluzzo n° 4 bietola g 100 al limone

martedi

pasta g 70 al pomodoro fresco cotoletta di tacchino g 60 verdura di stagione g 100

3[^] settimana

mercoledi riso g 70 allo zafferano prosciutto cotto g 40 spinaci g 100 saltati

giovedi

pasta g 30 con fagioli g 30 formaggio g 40 carote prezzemolate g 80

venerdi

pasta g 40 al ragù di verdure g 80 frittata (1 uovo) con verdura purea di patate g 100

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 50 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva Se gradito si possono aggiungere g 7 di parmigiano reggiano Martedì della prima settimana il primo piatto può essere sostituito da g 150 di pizza al pomodoro

PAGINA 1 DI 2

n 3 NOV. 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 Primaria MENU'ESTIVO dal primo aprile



					- 1	
я	_	_		0	_	
1	в		2	\sim	~	

pasta g 30 con lenticchie g 30 riso g 40 con minestrone g 80 formaggio g 40 spinaci g 100

martedi

fusello di pollo g 60 al forno con patate q 80

4[^] settimana mercoledi

pasta g 40 con zucchine g 80 bastoncini di merluzzo n°4 pomodori g 40 all'insalata

giovedi

pasta g 40 con melanzane g 80 fettina di vitello q 60 alla pizzaiola bietola q 100 al limone

venerdi

pasta g 30 con fagioli g 30 filetto di platessa q 80 impanato carote q 80

lunedi

riso g 70 con olio e parmigiano pasta g 30 con ceci g 30 filetto di merluzzo g 80 alla pizzaiola verdura di stagione g 100

martedi

formaggio g 40 verdura di stagione g 100

5[^] settimana mercoledi

riso g 40 con spinaci g 80 filetto di platessa g 80 gratinato al limone verdura di stagione q 100

giovedi

pasta g 70 al sugo spezzatino di vitello g 60 con piselli g 40

venerdi

pasta q 40 con peperoni g 70 scaloppina di pollo q 60 verdura di stagione g 100

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 50 di pane, g 150 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva Se gradito si possono aggiungere g 7 di parmigiano reggiano

PAGINA 2 DI 2

