

Da: ufficioprotocollo@cert.comune.avellino.it

Oggetto: 0025470/2024 - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DELLA CITTÀ DI AVELLINO - TRASMISSIONE MENU PRIMAVERA/ ESTATE E RICETTARI VALIDATI SIAN  
Data: 03/04/2024 11:42:17

## Messaggio di posta certificata

Il giorno 03/04/2024 alle ore 11:41:55 (+0200) il messaggio

"0025470/2024 - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DELLA CITTÀ DI AVELLINO - TRASMISSIONE MENU PRIMAVERA/ ESTATE E RICETTARI VALIDATI SIAN" è stato inviato da "ufficioprotocollo@cert.comune.avellino.it" indirizzato a:

avee00500b@pec.istruzione.it

Il messaggio originale è incluso in allegato.

Identificativo messaggio: C9342716.004F8E3E.A35625BE.55CA5631.posta-certificata@postacert.it.net

Con riferimento all'oggetto, si trasmette -ai fini della più ampia diffusione a chi di competenza nonché ai rappresentanti dei genitori- il menù primavera/estate, validato dal competente Dipartimento SIAN dell'ASL, unitamente ai relativi ricettari distinti per primaria e infanzia. Per una migliore lettura del file scansionato che potrebbe risultare poco chiaro si allega anche il formato PDF a colori, con avvertenza di tener presente, tuttavia, unicamente il file timbrato dall'ASL quale unico documento ufficiale.

Si comunica- come già rappresentato allo stesso Dipartimento.- che l'inizio della somministrazione del nuovo menu' primavera estate è programmato da **lunedì 8 aprile 2024 con la seconda settimana del medesimo menu.**

Fin a tale data resterà in vigore il menu' invernale in attuale uso.

distinti saluti

Dott.ssa Paola Aufiero

Servizio Refezione Scolastica

COMUNE DI AVELLINO



Menu Estivo refezione scolastica Comune di Avellino

	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASTA E PATATE	PASTA AL PESTO	RISO CON SPINACI
	POLLO PANATO AL FORNO	FILETTO DI PESCE GRATINATO O PANATO	BOCCONCINI O STACCHETTI DI MAIALE	POLLO AL FORNO CON PATATE
	SPINACI AL TOLIO	FAGIOLINI AL LIMONE	INSALATA VERDE E POMODORI	FRUTTA DI STAGIONE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
Martedì	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA E ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO FUSCO	PASTA E ZUCCHINE	PASTA E FAGIOLI
	PROSCIUTTO COTTO	ASIAGO O MOZZARELLA	FILETTO DI PESCE PANATO	RICOTTA/RICOTTA DI LATTE
	CAROTE AL TOLIO	MELANZANE	PATATE AL FORNO	POMODORI E INSALATA
Mercoledì	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO INTEGRALE
	RISO E LENTICCHIE	RISO CON SPINACI	PASTA CON CREMA DI LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO
	FRITTATA AL FORNO	POLPETTINE DI POLLO IN UMIDO	FRITTATA AL FORNO	FILETTO DI PESCE PANATO
Giovedì	PATATE AL FORNO	POMODORI E MANS	SPINACI AL LIMONE	MELANZANE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO
	PASTA CON MELANZANE	PIZZA MARGHERITA O MARIANNA	PASTA AL FORNO	PASTA AL TOLIO
Venerdì	FILE DI MERLUZZO AL POMODORO	LATTUGA	FAGIOLINI	PROSCIUTTO COTTO
	ZUCCHINE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	CAROTE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA O RISO CON RISIOLI	PASTA E FAGIOLI	RISO AL POMODORO	GNOCCHI AL POMODORO
	RICIOTTI A MOZZARELLA	BOCCONCINI O STACCHETTI DI VITELLO	POLPETTE DI BOVINO AL FORNO O AL POMODORO	FRITTATA CON SPINACI E PARMIGIANO
	LATTUGA	CANOTE	INSALATA VERDE	FRUTTA DI STAGIONE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO

UFFICIO QUALITÀ - rev. Marzo 2024







## REGIONE CAMPANIA

### AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO

[www.aslavellino.it](http://www.aslavellino.it)

Dipartimento di Prevenzione ASLAV  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825292621-07-06-11 – Fax 0825292606  
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino

#### Primavera-estate

	Infanzia
I settimana	GRAMMI
Lunedì	
pasta	40g
Pomodori, passata	40g
Pollo, fuso senza pelle crudo	40g
Spinaci bolliti no sale	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Martedì	
pasta	40g
Zucchine	40g
Prosciutto cotto	30g
carote	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Mercoledì	
Riso	30 g
Lenticchie crude/cotte	30 g
uova	60g
patate	40 gr
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	150g
Giovedì	



pasta	40g
Melanzane	20g
Merluzzo o nasello	40g
Zucchine	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Venerdi	
Riso	40g
Piselli freschi	20g
Ricotta/mozzarella	40g
Lattuga	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	150g
II settimana	
Lunedì	
pasta	40g
patate	60 gr
filetto di pesce	40g
fagiolini	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Martedì	
pasta	40g
pomodoro	40 gr
mozzarella di vacca	40g
melanzane	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	150g



Mercoledì	
Riso	40g
Spinaci	20g
POLLO	40g
pomodori	40g
mais	10 gr
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	150g
Giovedì	
Pizza margherita	150g
lattuga	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Venerdì	
pasta	40 g
fagioli	40 g
Vitello	40g
Carote	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
III settimana	
Lunedì	
pasta	40g
pesto	10g
arista di maiale	40g
insalata verde e pomodori	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g



Martedì	
Pasta	40g
zucchine	20g
filetto di pesce	40g
patate	60 gr
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Mercoledì	
pasta	40 g
Lenticchie crude/cotte	40 g
uova	60g
spinaci	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Giovedì	
pasta	40g
pomodoro	40 gr
carne macinata	20g
mozzarella di vacca	30g
fagiolini	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Venerdì	
Riso	40g
pomodoro	40 gr
polpette	40g
lattuga	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g



Frutta	120g
IV settimana	
Lunedì	
pasta	40 g
fagioli	40 g
POLLO	40g
patate	60 gr
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Martedì	
Riso	40g
Spinaci	20g
Ricotta/mozzarella	40g
pomodori	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Mercoledì	
pasta	40g
pomodoro e basilico	40 gr
filetto di pesce	40g
melanzane	40g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Giovedì	
Pasta	40g
parmigiano	5g
Prosciutto cotto	30g
carote	40g
Pane	30g



Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g
Venerdì	
gnocchi	120g
pomodoro	40 gr
uova	60g
Spinaci	40g
parmigiano	5g
Pane	30g
Olio di oliva extra vergine	10g
Frutta	120g

	<b>Ogni giorno è prevista acqua</b> <b>Inserire prezzemolo e basilico nelle preparazioni</b>
	FOCUS NUTRIZIONALE Autunno-Inverno e Primavera-Estate

KCAL	506
CARBOIDRATI	73,7g 58,2%
LIPIDI	15,3g 27,2
PROTEINE	18,4g 14,6%
FERRO	3,2mg
CALCIO	285mg





**REGIONE CAMPANIA**  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO**  
[www.aslavellino.it](http://www.aslavellino.it)

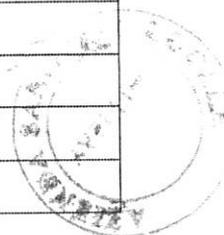
Dipartimento di Prevenzione ASLAV  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825292621-07-06-11 - Fax 0825292606  
Via Circumvallazione 77; 83100 Avellino

Primavera-estate

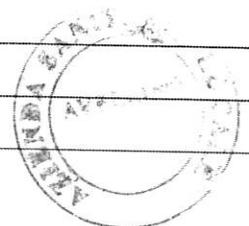
	Primaria
I settimana	GRAMMI
Lunedì	
pasta	50g
Pomodori, passata	40g
Pollo, fuso senza pelle crudo	60g
Spinaci bolliti no sale	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Martedì	
pasta	50g
Zucchine	q.b.
Prosciutto cotto	40g
carote	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Mercoledì	
Riso	40 g
Lenticchie crude/cotte	40 g
uova	60g
patate	40 gr
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Giovedì	



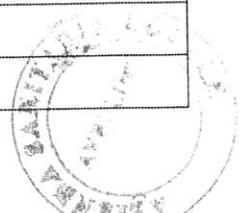
pasta	50g
Melanzane	20g
Merluzzo o nasello	80g
Zucchine	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Venerdi	
Riso	40g
Piselli freschi	20g
Ricotta/mozzarella	100g
Lattuga	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
II settimana	
Lunedì	
pasta	50g
patate	80 gr
mozzarella di vacca	40g
fagiolini	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Martedì	
pasta	50g
pomodoro	40 gr
filetto di pesce	60g
melanzane	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g



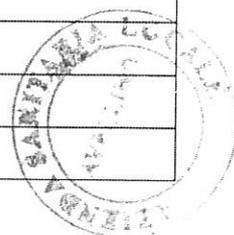
Mercoledì	
Riso	50g
Spinaci	20g
POLLO	80g
pomodori	40g
mais	10 gr
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Giovedì	
pasta	40 g
fagioli	40 g
Vitello	60g
Carote	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Venerdì	
Pizza margherita	150g
lattuga	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
III settimana	
Lunedì	
pasta	50g
pesto	10g
arista di maiale	60g
insalata verde e pomodori	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g



Frutta	150g
Martedì	
Pasta	50g
zucchine	30g
filetto di pesce	60g
patate	60 gr
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Mercoledì	
pasta	40 g
Lenticchie crude/cotte	40 g
uova	60g
spinaci	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Giovedì	
Riso	50g
pomodoro	40 gr
polpette	60g
lattuga	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Venerdì	
pasta	50g
pomodoro	40 gr
carne macinata	40g
mozzarella di vacca	40g
fagiolini	40g
Pane	40g



Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
IV settimana	
Lunedì	
pasta	40 g
fagioli	40 g
POLLO	80g
patate	60 gr
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Martedì	
Riso	50g
Spinaci	30g
Ricotta/mozzarella	60g
pomodori	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Mercoledì	
pasta	50g
pomodoro e basilico	40 gr
filetto di pesce	60g
melanzane	40g
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Giovedì	
Pasta	50g
parmigiano	5g
Prosciutto cotto	60g



carote	q.b.
Pane	40g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g
Venerdi	
gnocchi	150g
pomodoro	40 gr
uova	60g
Spinaci	q.b.
parmigiano	5g
Pane	50g
Olio di oliva extra vergine	14g
Frutta	150g

Ente certificato UNI EN ISO 9001-2015

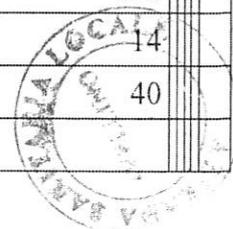


Azienda Sanitaria Locale "Avellino" – Via degli Imbimbo – 83100 Avellino-C.F. e P.IVA : 02600160648

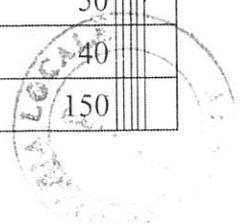
Dipartimento di Prevenzione ASLAV  
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Tel. 0825292621-07-06-11 – Fax 0825292606  
 Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino

Autunno-Inverno

	Primaria	
	Quantità (g)	
1° settimana		
Lunedì		
Pasta di semola		30
Ceci secchi		40
Olio extra vergine di oliva		14
Prosciutto crudo		40
Pane bianco		40
Frutta Fresca		150
Martedì		
Pasta di semola		50
Salsa di pomodoro		40
Merluzzo o Nasello		60
Pane bianco		40
Spinaci		50
Olio extra vergine di oliva		14
Frutta Fresca		150
Mercoledì		
Riso		50
Zucchine		50
Parmigiano grattugiato		5
Uovo di gallina		60
Patate		80
Frutta Fresca		150
Olio extra vergine di oliva		14
Pane bianco		40

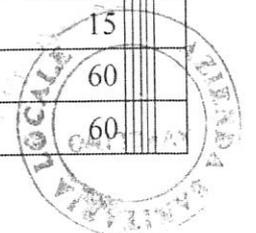


Giovedì					
Pasta di semola				50	
Pesto alla genovese				10	
Coscia di pollo				60	
Broccoletti				50	
Pane bianco				40	
Frutta fresca				150	
Olio extra vergine di oliva				14	
Venerdì					
Pastina				50	
Brodo vegetale				200	
Mozzarella				40	
Pane bianco				40	
Olio extra vergine di oliva				12	
Frutta fresca				150	
II settimana					
Lunedì					
Pasta di semola				50	
Besciamella				5	
Parmigiano grattugiato				5	
Mozzarella				30	
Prosciutto cotto				40	
Zucca				80	
Pane bianco				40	
Frutta fresca				150	
Olio extra vergine di oliva				10	
Martedì					
Riso				50	
Spinaci				30	
Primosale				40	
Lattuga				50	
Pane bianco				40	
Frutta fresca				150	



Olio extra vergine di oliva			14
Mercoledì			
Pasta di semola			50
Zucca			30
Parmigiano grattugiato			5
Sogliola			60
Pane bianco			40
Olio extra vergine di oliva			14
Frutta fresca			150
Giovedì			
Pasta di semola			50
Salsa di pomodoro			40
Vitello magro			80
Carote			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Venerdì			
Riso			40
Lenticchie secche			40
Coscia di tacchino			60
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
III settimana			
Lunedì			
Pasta di semola			50
Patate			80
Petto di pollo			60
Spinaci			50
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14

Pane bianco			40
Martedì			
Pasta di semola			40
Piselli freschi			20
Maiale magro			60
Carote			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Mercoledì			
Riso			50
Misto di verdure cotte			200
Ricotta/formaggio cremoso			40
Zucchine			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Giovedì			
Riso			50
Carciofi			50
Platessa			60
Broccoletti			60
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Venerdì			
Pasta di semola			50
Salsa di pomodoro			40
Speck			15
Coscia di pollo			60
Patate			60



Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			12
IV settimana			
Lunedì			
Pasta di semola			50
Broccoli			50
Platessa			60
Spinaci			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Martedì			
Pasta di semola			50
Salsa di pomodoro			40
Parmigiano grattugiato			5
Bocconcini di pollo			60
Zucchine			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Mercoledì			
Pasta di semola			50
Zucca			30
Uovo di gallina			60
Patate			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Giovedì			
Riso			50
Salsa di pomodoro			40



Formaggio/mozzarella			30
Vitello magro			60
Carote			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
Venerdi			
Riso			40
Fagioli secchi			40
Bastoncini di pesce			50
Spinaci			50
Pane bianco			40
Frutta fresca			150
Olio extra vergine di oliva			14
<b>Ogni giorno è prevista acqua</b>			
<b>Inserire prezzemolo e basilico nelle preparazioni</b>			
FOCUS NUTRIZIONALE Autunno-Inverno e Primavera-Estate			
KCAL			634
CARBOIDRATI		90,2g 56,9%	
LIPIDI		20g 28,4%	
PROTEINE		23,3 g 14,7%	
FERRO		4,5mg	
CALCIO		350 mg	

Ente certificato UNI EN ISO 9001-2015

Azienda Sanitaria Locale "Avellino" – Via degli Imbimbo – 83100 Avellino-C.F. e P.IVA : 02600160648





	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
Lunedì	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASTA E PATATE	PASTA AL PESTO	RISO CON SPINACI
	POLLO PANATO AL FORNO	FILETTO DI PESCE GRATINATO O PANATO	BOCCONCINI O STRACCETTI DI MANIALE	POLLO AL FORNO CON PATATE
	SPINACI ALL'OLIO	FAGIOLINI AL LIMONE	INSALATA VERDE E POMODORI	FRUTTA DI STAGIONE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
Martedì	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA E ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO FRESCO	PASTA E ZUCCHINE	PASTA E FAGIOLI
	PROSCIUTTO COTTO	ASIAGO O MOZZARELLA	FILETTO DI PESCE PANATO	RICOTTA/FIOR DI LATTE
	CAROTE ALL'OLIO	MELANZANE	PATATE AL FORNO	POMODORI E INSALATA
Mercoledì	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO INTEGRALE
	RISO E LENTICCHE	RISO CON SPINACI	PASTA CON CREMA DI LENTICCHE	PASTA AL POMODORO
	FRITTATINA AL FORNO	POLPETTINE DI POLLO IN UMIDO	FRITTATA AL FORNO	FILETTO DI PESCE PANATO
Giovedì	PATATE AL FORNO	POMODORI E MAIS	SPINACI AL LIMONE	MELANZANE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO
	PASTA CON MELANZANE	PIZZA MARGHERITA O MARINARA	PASTA AL FORNO	PASTA ALL'OLIO
Venerdì	FIL DI MERLUZZO AL POMODORO	LATTUGA	FAGIOLINI	PROSCIUTTO COTTO
	ZUCCHINE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	CAROTE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA O RISO CON PISELLI	PASTA E FAGIOLI	RISO AL POMODORO	GNOCCHI AL POMODORO
	RICOTTA/MOZZARELLA	BOCCONCINI O STRACCETTI DI VITELLO	POLPETTE DI BOVINO AL FORNO O AL POMODORO	FRITTATA CON SPINACI E PARMIGIANO
	LATTUGA	CAROTE	INSALATA VERDE	FRUTTA DI STAGIONE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO



UFFICIO QUALITA' - rev Marzo 2024





	Settimana 1	Settimana 2	Settimana 3	Settimana 4
<b>Lunedì</b>	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASTA E PATATE	PASTA AL PESTO	RISO CON SPINACI
	POLLO PANATO AL FORNO	FILETTO DI PESCE GRATTINATO O FRAMATO	BOCCONICINI O STRACCETTI DI MAIALE	POLLO AL FORNO CON PATATE
	SPINACI ALL'OLIO	FAGIOLINI AL LIMONE	INSALATA VERDE E POMODORI	
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
<b>Martedì</b>	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA E ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO FRESCO	PASTA E ZUCCHINE	PASTA E FAGIOLI
	PROSCIUTTO COTTO	ASIAGO O MOZZARELLA	FILETTO DI PESCE PANATO	RICOTTA/FORM DI LATTE
	CAROTE ALL'OLIO	MELANZANE	PATATE AL FORNO	POMODORI E INSALATA
<b>Mercoledì</b>	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO	PANINO INTEGRALE
	RISO E LENTICCHIE	RISO CON SPINACI	PASTA CON CREMA DI LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO
	FRITTATA AL FORNO	POLPETTINE DI POLLO IN LIMONCINO	FRITTATA AL FORNO	FILETTO DI PESCE PANATO
<b>Giovedì</b>	PATATE AL FORNO	POMODORI E MAIS	SPINACI AL LIMONE	MELANZANE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO INTEGRALE	PANINO
	PASTA CON MELANZANE	PIZZA MARGHERITA O MARINARA	PASTA AL FORNO	PASTA ALL'OLIO
<b>Venerdì</b>	FIL DI MERLUZZO AL POMODORO	LATTUGA	FAGIOLINI	PROSCIUTTO COTTO
	ZUCCHINE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	CAROTE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO
	PASTA O RISO CON PISELLI	PASTA E FAGIOLI	RISO AL POMODORO	GNOCCHI AL POMODORO
	RICOTTA/MOZZARELLA	BOCCONICINI O STRACCETTI DI VITELLO	POLPETTE DI SOVINO AL FORNO O AL POMODORO	FRITTATA CON SPINACI E PARMIGIANO
	LATTUGA	CAROTE	INSALATA VERDE	
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO



UFFICIO QUALITA' - rev. Marzo 2024

