MENU' ESTIVO DA 01.04 A 31.10 SCUOLA INFANZIA-ELEMENTARE

	I^ SETTIMANA	II^ SETTIMANA	III^ SETTIMANA	IV^ SETTIMANA
LUNEDI	Riso con zucchine* Platessa Carote alla julienne Pane* Frutta di stagione/succo di frutta	Pasta al tonno rosato* Bocconcini di pollo Fagiolini all'insalata Pane* Frutta di stagione	Pasta al sugo* Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane* Frutta di stagione	Pasta al pesto* Polpette di manzo Fagiolini all'olio Pane* Frutta di stagione/succo di frutta
MARTEDI	Pasta al pomodoro* Frittata di patate Pane* Frutta di stagione	Pasta e lenticchie* Platessa Insalata di patate Pane* Frutta di stagione	Riso all'olio* Arrosto di maiale Piselli Pane* Frutta di stagione	Riso e zucchine* Uova strapazzate Insalata di finocchi/carote Pane* Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta e lenticchie* Bocconcini di pollo Finocchi all'insalata Pane* Frutta di stagione	Pasta al sugo* Uova strapazzate Piselli Pane* Frutta di stagione	Pasta con crema di zucchine * Philadelphia /formaggio Patate al forno Pane* Frutta di stagione e/o succo di frutta	Pasta al pomodoro* Formaggio cremoso/mozzarella (misto) Piselli Pane* Frutta di stagione
GIOVEDI	Pasta in bianco* Formaggio a pasta dura/formaggio cremoso Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione/succo di frutta	Riso con zucchine* Fesa di tacchino Insalata carote/finocchi Pane* Frutta di stagione/succo di frutta	Pasta con lenticchie* Bocconcini di pollo Finocchi all'insalata Pane* Frutta di stagione	Pasta con fagioli* Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane* Frutta di stagione
VENERDI	Pasta con verdure Prosciutto cotto Insalata verde Pane* Frutta di stagione	Pasta al pesto* Polpette di manzo Zucchine trifolate* Pane* Frutta di stagione	Pasta al sugo* Frittata con patate Pane* Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta* Platessa Purea di patate Pane* Frutta di stagione/succo di frutta

*pasta e riso prodotti biologici; * pane lievitazione naturale; una volta al mese la frutta verrà sostituita da un dolce senza creme

Dottssa Valentina [illegible]

COMUNE DI ITRI - Provincia di Latina -

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SEDE DI MINTURNO

MENU' INVERNALE DA 01.11 A 31.03.2018

SCUOLA INFANZIA-ELEMENTARE

	I^ SETTIMANA	II^ SETTIMANA	III^ SETTIMANA	IV^ SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al pesto* Platessa Patate lesse *Pane Frutta di stagione/succo di frutta	Pasta al tonno rosato* Uova strapazzate Carote alla julienne *Pane Frutta di stagione	Riso e zucca* Bocconcini di pollo Spinaci* *Pane Frutta di stagione	Pasta con patate* Prosciutto cotto Carote alla julienne Frutta di stagione/succo di frutta Pane*
MARTEDI	Riso in bianco all'olio* Polpette di manzo Piselli *Pane Frutta di stagione	Pasta e lenticchie* Platessa Purea di patate *Pane Succo di frutta/frutta di stagione	Minestrone con pasta* Frittata con patate *Pane Frutta di stagione	Pasta alle cime rapa* Platessa Insalata mista *Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI	Pasta al sugo* Frittata con patate *Pane Frutta di stagione	Riso con zucca* Bocconcini di tacchino *Bieta/spinaci *Pane Frutta di stagione /succo di frutta	Pasta al sugo* Polpette di manzo Piselli *Pane Succo di frutta/frutta di stagione	Pasta al pomodoro* Formaggio cremoso (mozzarella) (tipo misto) Patate al forno *Pane Frutta di stagione
GIOVEDI	Pasta in bianco* Philadelphia /formaggio cremoso - Carote alla julienne *Pane Succo di frutta/frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale* Formaggio a pasta dura /cremoso - Insalata mista Pane Frutta di stagione/succo di frutta	Crema di lenticchie con pasta* Formaggio cremoso Bieta Pane* Succo di frutta/frutta di stagione	Riso in bianco* Polpette di manzo Carote alla julienne Pane* Frutta di stagione
VENERDI	Zuppa di farro con verdure Fesa di tacchino Bieta e spinaci* *Pane Frutta di stagione	Pasta al sugo* Arista di maiale Finocchi gratinati *Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto* Bastoncini di merluzzo Patate al forno *Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di fagiolo Uova strapazzate Spinaci *Pane Succo di frutta/frutta di stagione

*pasta e riso, prodotti biologici; *pane lievitazione naturale; *una volta al mese un dolce al posto della frutta

COMUNE DI ITRI - Provincia di Latina -

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SEDE DI MINTURNO

MENU' ASILO NIDO A.S. 2018/2019

INVERNALE

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	RISO AL SUGO* POLPETTINA DI CARNE BIANCA CAROTE COTTE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA* PLATESSA O SOGLIOLA AL FORNO PURE' DI PATATE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON ZUCCA * FRITTATA (COTTURA AL FORNO) INSALATA e/o CAROTE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * POLPETTINA DI MANZO PURE' DI SPINACI PANE* FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI	PASSATO DI VERDURE CON PASTA * MOZZARELLA (TIPO MISTO) PATATE AL FORNO PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * PROSCIUTTO COTTO PURE' DI SPINACI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * **BOCCONCINI DI POLLO** CAROTE ALLA JULIENNE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA* FRITTATA (COTTURA AL FORNO) PATATE LESSE PANE* FRUTTA DI STAGIONE
MERCOLEDI	PASTA AL POMODORO * FRITTATA (COTTURA AL FORNO) PURE' DI SPINACI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON PATATE * MOZZARELLA (TIPO MISTO) INSALATA e/o CAROTE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA * PROSCIUTTO COTTO PURE' DI PISELLI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E PATATE * PLATESSA e/o SOGLIOLA AL FORNO CAROTE LESSE PANE* FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDI	PASTA CON PATATE * PROSCIUTTO COTTO INSALATA e/o CAROTE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA* FRITTATA (COTTURA AL FORNO) BIETA* PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * SOGLIOLA e/o PLATESSA AL FORNO PURE' DI PATATE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI LENTICCHIE CON PASTA * MOZZARELLA (TIPO MISTO) PURE' DI PATATE PANE* FRUTTA DI STAGIONE
VENERDI	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA* SOGLIOLA e/o PLATESSA AL FORNO BIETOLINA PANE* FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO* POLPETTINE DI MANZO INSALATA DI POMODORI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON PATATE* MOZZARELLA (TIPO MISTO) INSALATA MISTA PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * PROSCIUTTO COTTO BIETOLINE PANE* FRUTTA DI STAGIONE

*Pasta,riso prodotti biologici. *pane a lievitazione naturale,*una volta al mese un dolce al posto della frutta

Dottsse Vittorina Rosella

COMUNE DI ITRI - Provincia di Latina -

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SEDE DI MINTURNO

MENU' ASILO NIDO A.S. 2018/2019

ESTIVO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	PASTA AL SUGO POLPETTINA DI CARNE BIANCA CAROTE ALLA JULIENNE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA PLATESSA O SOGLIOLA AL FORNO PATATE ALL'INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON ZUCCHINE * FRITTATA (COTTURA AL FORNO) INSALATA VERDE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO * POLPETTINA DI MANZO FAGIOLINI ALL'INSALATA PANE* FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI	FARRO CON PASTA E CON VERDURE MOZZARELLA (TIPO MISTO) PATATE PREZZEMOLATE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO * **BOCCONCINI DI POLLO** CAROTE ALLA JULIENNE PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA* FRITTATA (COTTURA AL FORNO) INSALATA DI PATATE PANE* FRUTTA DI STAGIONE
MERCOLEDI	PASTA AL POMODORO FRESCO FRITTATA (COTTURA AL FORNO) SPINACI ALL'INSALATA PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON PATATE MOZZARELLA (TIPO MISTO) INSALATA MISTA PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO* PROSCIUTTO COTTO CREMA DI PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E PATATE * PLATESSA e/o SOGLIOLA AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE PANE* FRUTTA DI STAGIONE
GIOVEDI	PASTA CON PATATE PROSCIUTTO COTTO PURE' DI PISELLI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	ORZO CON PASTA E POMODORINI FRITTATA (COTTURA AL FORNO) BIETOLINE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA * SOGLIOLA e o PLATESSA AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE * PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI LENTICCHIE CON PASTA * MOZZARELLA (TIPO MISTO) PATATE AL FORNO PANE* FRUTTA DI STAGIONE
VENERDI	PASTA PESTO* SOGLIOLA e/o PLATESSA AL FORNO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI ZUCCHINE* POLPETTINE DI MANZO CREMA DI PISELLI PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON PATATE* * MOZZARELLA (TIPO MISTO) INSALATA MISTA PANE* FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON ZUCCHINE * PROSCIUTTO COTTO POMODORI ALL'INSALATA PANE* FRUTTA DI STAGIONE

*Pasta e riso prodotti biologici, *pane a lievitazione naturale,*una volta al mese un dolce al posto della frutta

Dottssa Valentina Tesorile

Provincia di Latina - COMUNE DI ITRI

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SEDE DI MINTURNO

Tabella grammature

Pasta o riso asciutti 60 gr. ;40 gr nido;adulto 80 gr

Pasta o riso in brodo 40 gr. ;Nido 30 gr ,adulti 45 gr

Legumi secchi 20 gr a bambino; adulti 35 gr

Legumi freschi 40 gr. ; 35 gr. Nido; adulti 40 gr.

Orzo : 40 gr. ; adulti 60 gr.

Farro: 40 gr. ; adulti 60 gr.

Patate contorno 50gr. 30 gr nido adulti 100 gr.

Patate purea 40 gr; nido 35 gr; adulti 80 gr

Uova: 55-60 gr. N° 1 a bambino nido 55 gr adulto 120 gr

Pesce: platessa/merluzzo 90 gr. peso sgocciolato; nido 70 gr ; adulti 120 gr

bastoncini peso congelato 25 gr ; porzione 50 gr a bambino; nido 50 gr adulto 75 gr

Carne magra: 80 gr; nido 60 gr; adulti 120 gr

Verdura cotta: 180 gr; nido 90 gr; adulti 200 gr

Verdura cruda 130 gr.; 80 gr. Nido; adulti 150 gr

Formaggi freschi: 50 gr ; **mozzarella** 40 gr a bambino confezioni 125 o da 250 gr;

Formaggi pasta dura : 40 gr. 30 gr nido adulto 60 gr

Prosciutto cotto /fesa tacchino (senza polifosfati) 40 gr.; Nido 30 gr; adulti 80 gr.

Pane 50 gr. Adulti 60 gr.

Frutta: (peso intero 150gr) porzione 120 gr a bambino

Condimenti:

olio extravergine d'oliva gr.9 nido 7; adulti 11 gr

Parmigiano grattugiato stagionato oltre 36 mesi 5 gr.

Sugo di pomodoro 30 gr.

Dolce : 60 gr; nido 50 gr; adulti...