

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN 1

Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Materna

Unità Operativa Materno Infantile – Consulente Dr.ssa Ersilia Palombi – Serv. Igiene Alimenti e Nutrizione (Dip. Prevenzione)

1 ^ Settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
Pasta al sugo gr 60	Pasta gr 40	Gnocchi di patate gr 80 (al sugo)	Pasta gr 40	Pasta al sugo gr 60
Pollo (coscia) gr 70	Fagioli gr 30	Vitello gr 70 (polpette)	Lenticchie gr 30	Filetti di platessa al forno gr 80
Pane gr 60	Frittata 1 uovo	Verdura gr 80	Cotoletta di pollo	Carote gr 80
Verdura gr 80	Purè di patate gr 100	Pane gr 60	Verdura gr 100	Pane gr 60
Frutta fresca gr 100	Pane gr 60	Frutta fresca gr 100	Pane gr 60	Frutta fresca gr 100
Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100	Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100	Olio 2 cucchiari
	Olio 2 cucchiari		Olio 2 cucchiari	

2 ^ Settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
Riso al sugo gr 60	Pasta al sugo gr 60	Pasta gr 40	Pasta al sugo gr 60	Pasta gr 40
Vitello gr 70 (polpette)	Pollo (petto) gr 70	Patate gr 40	Bastoncini 3	Fagioli gr 30
Spinaci gr 100	Piselli gr 80	Formaggio gr 40 (Parmigiano)	Carote gr 80	Mozzarella gr 80
Pane gr 60	Pane gr 60	Spinaci gr 100	Pane gr 60	Verdura gr 100
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Pane gr 60	Frutta fresca gr 100	Pane gr 60
Olio 2 cucchiari	Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100	Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100
		Olio 2 cucchiari		Olio 2 cucchiari

3 ^ Settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
Pasta gr 60	Minestrone gr 100	Gnocchi di patate gr 80 (al sugo)	Riso al sugo gr 60	Pasta al sugo gr 60
Lenticchie gr 30	Pasta gr 30	Frittata 1 uovo	Tonno	Bastoncini 3
Pollo (coscia) al forno gr 70	Cotoletta di vitello gr 70	Verdura gr 100	Verdura gr 100	Purè di patate gr 100
Patate al forno gr 100	Pomodori gr 80	Pane gr 60	Pane gr 60	Pane gr 60
Pane gr 60	Pane gr 60	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Olio 2 cucchiari	Olio 2 cucchiari	Olio 2 cucchiari
Olio 2 cucchiari	Olio 2 cucchiari			

4 ^ Settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
Pasta al sugo gr 60	Pasta al sugo gr 60	Pasta gr 40	Pasta al sugo gr 60	Riso gr 40
Prosciutto cotto gr 50	Pollo (coscia) al forno gr 70	Fagioli gr 30	Cotoletta di vitello	Patate gr 80
Piselli gr 80	Patate al forno gr 100	Formaggini 2	Verdura gr 100	Filetti di platessa gr 80
Pane gr 60	Pane gr 60	Purè di patate gr 100	Pane gr 60	Pomodori gr 80
Frutta fresca gr 100	Frutta fresca gr 100	Pane gr 60	Frutta fresca gr 100	Pane gr 60
Olio 2 cucchiari	Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100	Olio 2 cucchiari	Frutta fresca gr 100
		Olio 2 cucchiari		Olio 2 cucchiari

Inoltre:

- Frutta Fresca di stagione, di ottima qualità;
- Deve essere assicurata la fornitura di 500 grammi di acqua minerale per ogni alunno.