TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA: **Infanzia** Comune di **CAROLEI**

MENU' ANNO 2019/2020	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDI' Pasta alla bolognese Frittata semplice al forno **Piselli e **carote in umido Panino Frutta di stagione/ Banana	**LUNEDI'** Crepes al forno con besciamella (ripiene di prosciutto cotto s.p. e formaggio) Straccetti di pollo al forno **Fagiolini saltati/Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione/yogurt alla frutta
MARTEDI' Riso e lenticchie passate Cotoletta di vitello al forno **Spinaci o **Bietola saltata Panino Frutta di stagione /Macedonia di frutta senza zucchero	**MARTEDI'** Pasta e fagioli passati Frittata con caciocavallo al forno **Zucchine saltate/verdure di stagione gratinate Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Gateau di patate Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle **Fagiolini saltati Panino Frutta di stagione/ Yogurt alla frutta	**MERCOLEDI'** Farfalle con **carote e **zucchine passate Cotoletta di vitello al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero
GIOVEDI' Gnocchetti con **zucca o **zucchine Cotoletta di **filetto di merluzzo al forno Insalata di *pomodori/Verdure di stagione gratinate o saltate Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero	**GIOVEDI'** Fusilli freschi al pomodoro Bocconcini di mozzarella **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione/Banana
VENERDI' Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione	**VENERDI'** Riso con **piselli passati **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Spinaci gratinati o saltati/Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta

07/10/2019

REGIONE CALABRIA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza

*** Insalata di pomodori solo nel periodo autunnale**

**** Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA: **Infanzia** Comune di **CAROLEI**

MENU' ANNO 2019/2020	
TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI' Lasagna al pomodoro Formaggio fresco spalmabile o a pasta molle Verdure di stagione saltate o gratinate Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta	**LUNEDI'** Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione/yogurt alla frutta
MARTEDI' Pasta e patate in bianco Cotoletta di pollo al forno/Scaloppina di petto di pollo al limone **Spinaci o **Bietole saltate in padella Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero	**MARTEDI'** Pasta con lenticchie passate Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella **Piselli e **carote in umido/Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Pasta con fagioli passati Frittata al forno con caciocavallo e prosciutto cotto s.p. **Spinaci saltati/Insalata di *pomodori Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDI'** Risotto alla parmigiana Cotoletta di **filetto sogliola al forno **Spinaci o zucchine saltate o gratinate Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero
GIOVEDI Riso al pomodoro Cotoletta di **filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Macedonia di frutta senza zucchero	**GIOVEDI'** Timballo di pasta al forno Scaloppina di vitello al limone Insalata di **fagiolini Panino Frutta di stagione/Banana
VENERDI' Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto s.p. e bocconcini di mozzarella Insalata di **carote Panino Frutta di stagione	**VENERDI'** **Minestrone di verdura passato con pasta **Filetto di platessa impanato al forno/**Bastoncini di filetto di merluzzo al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione/Yogurt alla frutta

07/10/2019

REGIONE CALABRIA - Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza - U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

*** Insalata di pomodori solo nel periodo autunnale**

**** Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili – Allegato II Reg. UE n. 1169/2011