



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE

AZIENDA SANITARIA
PROVINCIALE



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

U.O. di Igiene Alimenti e Nutrizione
Distretto di Lamezia Terme

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI LAMEZIA TERME



15 DIC. 2017

CMV

via Sottotenente Notaro (c/o vecchio Ospedale) 88046 Lamezia Terme (CZ)
tel. e fax 0968 208317 e mail sian@asp.cz.it

REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' INVERNALE

1° SETTIMANA

LUNEDI'	<u>MARTEDI'</u>
MINISTRONE di VERDURE PASSATO E RISO CARNE DI VITELLO IN PIZZAIOLA CAROTE affettate sottili o a julienne	<u>PASTA AL POMODORO</u> <u>POLPETTE di MERLUZZO</u> O MERLUZZO IN UMIDO BIETA SALTATA
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> E PISELLI <u>SCALOPPINA di POLLO</u> PATATE AL FORNO	<u>LASAGNE</u> ^1 <u>MOZZARELLA (crescenza o stracchino 25 g)</u> INSALATA MISTA di STAGIONE
VENERDI'	
<u>PASTA</u> E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (o ceci o lenticchie) <u>BASTONCINI di MERLUZZO</u> INSALATA VERDE	

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> E PISELLI FRITTATA AL FORNO <u>PUREA di PATATE</u>	<u>PASTA AL POMODORO</u> <u>PETTO di TACCHINO PANATO AL FORNO</u> ZUCCHINE
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> E LENTICCHIE (o fagioli cannellini bianchi o ceci) <u>PROVOLA TUTTO LATTE</u> INSALATA di CAROTE	RISOTTO con ZUCCA o SPINACI <u>POLPETTE di CARNE</u> di VITELLO AL FORNO INSALATA VERDE
VENERDI'	
<u>PASTA AL POMODORO</u> <u>FILETTO di MERLUZZO O PLATESSA PANATI</u> <u>AL FORNO</u> INSALATA MISTA (lattuga, finocchi)	

15 DIC. 2017 Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dirigente Medico
Dr. Maria E. N. S. M. M.

re m

REFEZIONE SCOLASTICA MENU' INVERNALE

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> E CECI (o lenticchie, o fagioli cannellini bianchi) <u>PROSCIUTTO COTTO</u> FINOCCHI o INSALATA VERDE	<u>PASTA AL POMODORO</u> <u>BRASATO di VITELLO</u> ² PISELLI
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
RISO CON SPINACI FRULLATI <u>MOZZARELLA FIOR di LATTE o FORMAGGI</u> <u>(stracchino, crescenza, provola tutto latte)</u> INSALATA MISTA (carote, lattuga, finocchi)	<u>PASTA AL POMODORO</u> <u>CROCCHETTE di POLLO</u> ³ VERDURA SALTATA IN PADELLA
VENERDI'	
<u>PASTA</u> E PATATE <u>BASTONCINI di MERLUZZO</u> ORTAGGI MISTI di STAGIONE AL VAPORE	

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>POLPETTINE</u> di CARNE AL FORNO o SCALOPPINA di VITELLO FINOCCHI IN INSALATA	MINISTRONE di VERDURA PASSATO CON PASTA FRITTATA AL FORNO PATATE BOLLITE
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
RISOTTO CON ZUCCA/ZUCCHINE <u>PROVOLA TUTTO LATTE o FORMAGGI</u> <u>FRESCHI (stracchino.crescenza.....)</u> INSALATA VERDE	<u>PASTA E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI</u> (o ceci o lenticchie) <u>PETTO di POLLO PANATO AL FORNO</u> CAROTE IN INSALATA (o al forno)
VENERDI'	
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>POLPETTINE di MERLUZZO</u> INSALATA MISTA di STAGIONE	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico

Dr. Marina B. ROSATO

repto

15 DIC. 2017

REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' ESTIVO

1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> E PISELLI <u>POLPETTE di MERLUZZO o MERLUZZO IN UMIDO</u> CAROTE	MINISTRONE di VERDURE PASSATO CON RISO <u>SCALOPPINA di POLLO</u> INSALATA VERDE
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (o ceci o lenticchie) <u>MOZZARELLA FIOR di LATTE</u> POMODORI in insalata	RISO AL POMODORO <u>POLPETTINE di CARNE di VITELLO AL FORNO</u> VERDURA SALTATA IN PADELLA
VENERDI'	
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>BASTONCINI di MERLUZZO</u> FAGIOLINI olio e limone	

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
RISO E PISELLI FRITTATA SFINOCCHI IN INSALATA	MINISTRONE di VERDURE PASSATO E RISO <u>PETTO di TACCHINO PANATO AL FORNO</u> INSALATA MISTA (pomodori, lattuga)
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>CARNE di VITELLO IN PIZZAIOLA</u> PATATE ALLA PIZZAIOLA o PREZZEMOLATE	<u>PASTA</u> E LENTICCHIE <u>PROVOLA tutto latte</u> ORTAGGI CRUDI di STAGIONE IN INSALATA
VENERDI'	
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>FILETTO di PLATESSA o MERLUZZO PANATI</u> ZUCCHINE TRIFOLATE	

15 DIC. 2017

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Maria B. ROSATO

RMU

REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' ESTIVO

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> E CECI (o lenticchie o fagioli cannellini bianchi) <u>PROSCIUTTO COTTO</u> CAROTE affettate sottili o a julienne, condite con olio e limone	<u>PASTA</u> AL POMODORO CARNE di VITELLO PANATA AL FORNO PISELLI
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> E PATATE <u>MOZZARELLA FIOR di LATTE o FORMAGGI FRESCHI (stracchino, crescenza,)</u> INSALATA di POMODORI	RISO CON SPINACI FRULLATI <u>POLPETTINE</u> di CARNE di TACCHINO <u>PUREA di PATATE</u>
VENERDI'	
<u>PASTA</u> AL POMODORO o CON LE MELANZANE <u>BASTONCINI di MERLUZZO</u> INSALATA VERDE	

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
RISOTTO CON ZUCCHINE FRITTATA AL FORNO PATATE	<u>PASTA</u> E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (o lenticchie o ceci) <u>PROVOLA</u> tutto latte (o formaggio fresco tipo stracchino, crescenza, ...) INSALATA MISTA CON ORTAGGI di STAGIONE (finocchi, pomodori, lattuga...)
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>PETTO di POLLO PANATO</u> al FORNO FAGIOLINI all'olio	MINISTRONE di VERDURA PASSATO CON <u>PASTA POLPETTINE</u> di CARNE di VITELLO AL SUGO o AL FORNO CAROTE IN INSALATA
VENERDI'	
RISO E PISELLI <u>FILETTI di MERLUZZO PANATO</u> INSALATA VERDE	

LEGGENDA:

¹ **LASAGNE:** con carne trita, parmigiano

² **BRASATO di VITELLO:** cotto in brodo vegetale naturale, tagliato a fette e ripassato al forno

³ **CROCCHETTE di POLLO:** bocconcini di petto di pollo, passati nell'uovo e nel pangrattato, e cotti al forno

15 DIC. 2017

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Ambito Sanitario Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Marina B. ROSATO