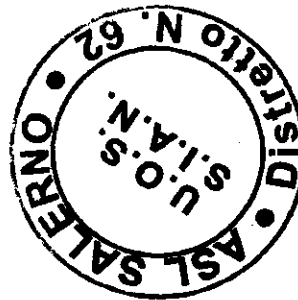


SCUOLA PRIMARIA

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Pasta 80 g al pomodoro qb Carne alla pizzaiola 80 g Insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	minestrone con pastina 80 g salsiccia di tacchino 80 g purea di patate 80g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Riso 80 g con il sugo cotoletta di pollo 80 g carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g e fagioli 40 g frittata con parmigiano 1 uovo e mezzo spinaci all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 80 g al pesto qb filetto di merluzzo 100 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g
Settimana 2	Pasta 80g e piselli 60 g formaggio fresco 100 g spinaci 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	minestrone con pastina 60 g polpettine di vitello 80 g broccoli all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pizza Margherita 150 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g e lenticchie 12g (seccche) spezzatino di tacchino 80 g carote prezzemolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Cnocchi 200g al sugo qb filetto di merluzzo 100 g purea di patate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n° 3	Riso 80 g con zucca Carne alla pizzaiola 80 g broccoli all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Dadini 70 g con ceci 60 g (fre) formaggio fresco 100 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 80 g al sugo qb salsiccia di tacchino 80 g Cavolfiori gratinati 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Minestrone con pastina 70 g cotoletta di pollo 80 g Carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 80 g e patate qb bastoncini di pesce 125 g spinaci 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g
Settimana n°4	Minestrone di verdure con pastina 60 g polpettine di vitello 80 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 80 g al pesto qb petto di pollo ai ferri 80 g broccoli all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Cnocchi 220 g al sugo qb Frittata con spinaci 1 uovo e mezzo carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza Margherita 150 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g e piselli 40g filetto di merluzzo 100 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PAGANI
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE

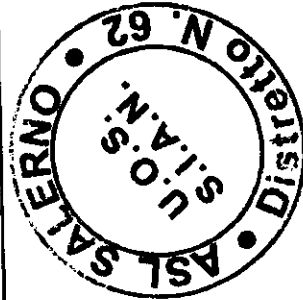
26.08.2016

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
 Via Arredi 3 - Cell. 334 9813285
 84012 ANGRÌ (SA)
 Cod. Fisc. VNI MNL 87C44 P912F
 Partita I.V.A. 0516946 065 3
 Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

SCUOLA PRIMARIA

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Pasta 80g con pomodoro e basilico qb petto di pollo ai ferri 70 g insalata di pomodori e mais 150 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane bianco 50g	Riso 80g con carote e piselli spezzatino di tacchino 70g insalata verde 150g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 80g alla siciliana qb formaggio fresco 100 g fagiolini all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Frittata con spinaci nuovo e mezzo patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb, parmigiano 5 g frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 80 g zucchine e prosciutto qb Bastoncini di pesce 125 g zucchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n°2	Insalata di pasta 70 g filetto di merluzzo 90 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 50 g	Pasta 80 g con lenticchie secche formaggio fresco 100 g zucchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 80 g pomodoro e basilico qb insalata di pollo 80 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza Margherita 150 g Prosciutto cotto 40 g carote alla julienne 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Crucchi 200 g con zucchine qb Bastoncini di pesce 125 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n°3	Pasta 80 g al pomodoro qb salsiccia di tacchino 80 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 80 g e fagioli 60 g ricotta fresca 100 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Riso 80 g con carote e piselli cotoletta di pollo 80 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g alla siciliana qb filetto di merluzzo al limone 100 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g con zucchine e prosciutto frittata con parmigiano 1 uovo e m zucchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g
Settimana n°4	Insalata di riso 80 g cotoletta di pollo 80 g insalata verde con mais 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 50 g	Pasta 80 g e piselli 60 g formaggio fresco 100 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 80 g pomodoro e basilico filetto di merluzzo al limone 100 g Patate al forno 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 80 g e zucchine qb spezzatino di tacchino 80 g carote crude 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza margherita 150 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g



26.08.2016

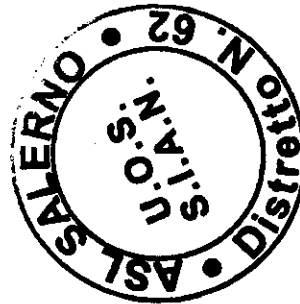
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PAGANI
 SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
 IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
 Dr. ANTONINO BELLO

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
 CONSULENTE ETICOLOGO
 Via Armedi 3 - Cell. 334.9813285
 84012 ANGIPI (SA)
 Cod. fisc. VNI MNL 87C44 F912F
 Partita I.V.A. 0516946 065 5
 Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

SCUOLA DELL'INFANZIA

Menti invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Pasta 60 g al pomodoro qb Carne alla pizzaioia 60 g Insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	minestrone con pastina 60 g salsiccia di tacchino 60 g purea di patate 70 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Riso 60 g con il sugo cotoletta di pollo 60 g carote all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60 g e fagioli 40 g frittata con parmigiano 1 uovo spinaci all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 60 g al pesto qb filetto di merluzzo 70 g patate prezzemolate 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g
Settimana 2	Pasta 60g e piselli 40 g formaggio fresco 60 g spinaci 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	minestrone con pastina 60 g polpettine di vitello 60 g broccoli all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pizza Margherita 120 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 60 g e lenticchie 8g (scocche) spezzafino di tacchino 60 g carote prezzemolate 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Gnocchi 150g al sugo qb filetto di merluzzo 70 g purea di patate 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n° 3	Riso 70 g con zucca Carne alla pizzaioia 60 g broccoli all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Dadini 50 g con ceci 60 g (freschi) formaggio fresco 60 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 60 g al sugo qb salsiccia di tacchino 60 g Cavolfiori gratinati 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Minestrone con pastina 60 g cotoletta di pollo 60 g Carote all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60 g e patate qb bastoncini di pesce 125 g spinaci 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g
Settimana n°4	Minestrone di verdure con pastina 60 g polpettine di vitello 60 g patate prezzemolate 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 60 g al pesto qb petto di pollo ai ferri 60 g broccoli all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Gnocchi 200 g al sugo qb Frittata con spinaci 1 uovo carote all'olio 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza Margherita 120 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60 g e piselli 40g filetto di merluzzo 70 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g



25.08.2006

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PAGANI
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
Dr. ANTONIO BELLO

Dot.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Arceoli 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGRIL (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87C44 P912F
Partita I.V.A. 0316946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

SCUOLA DELL'INFANZIA

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n° 1	Pasta 60g con pomodoro e basilico qb petto di pollo ai ferri 60 g insalata di pomodori e mais 130 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane bianco 50g	Riso 60g con carote e piselli spezzatino di tacchino 60g insalata verde 130g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 60g alla siciliana qb formaggio fresco 50 g fagiolini all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60g al pesto qb Frittata con spinaci 1 uovo patate prezzemolate 80 g Olio 5g sale qb, parmigiano 5 g frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 60 g zucchine e prosciutto qb Bastoncini di pesce 125 g zucchine trifolate 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n° 2	Insalata di pasta 60 g filetto di merluzzo 70 g patate prezzemolate 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 50 g	Pasta 60 g con lenticchie secche formaggio fresco 80 g zucchine trifolate 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale	Pasta 60 g pomodoro e basilico qb insalata di pollo 60 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza Margherita 120 g Prosciutto cotto 40 g carote alla julienne 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Gnocchi 150 g con zucchine qb Bastoncini di pesce 125 g pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n° 3	Pasta 60 g al pomodoro qb salsiccia di tacchino 60 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 60 g c fagioli 40 g ricotta fresca 60 g pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60 g con zucchine e prosciutto frittata con parmigiano 1 uovo zucchine trifolate 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Riso 60 g con carote e piselli cotoletta di pollo 60 g patate prezzemolate 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60 g alla siciliana qb filetto di merluzzo al limone 70 g pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g
Settimana n° 4	Insalata di riso 70 g cotoletta di pollo 60 g insalata verde con mais 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 50 g	Pasta 60 g e piselli 40 g formaggio fresco 60 g pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 50 g	Pasta 60 g pomodoro e basilico filetto di merluzzo al limone 70 g Patate al forno 80 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Pasta 60 g e zucchine qb spezzatino di tacchino 60 g carote crude 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pizza margherita 120 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g

26.08.2016



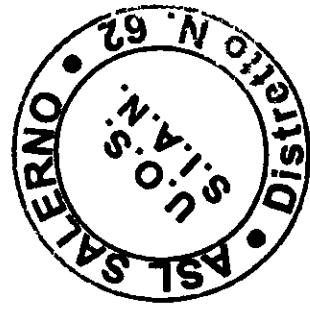
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PAGANI
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
Dr. ANTONINO BELLO

Dot.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULANTE BIOLOGO
Via Arnedi 3 - Cell. 334.9813785
84012 ANGIPI (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87044 P912F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Pasta 90 g al pomodoro qb Carne alla pizzaiola 80 g Insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	minestrone con pasta 70 g salsiccia di tacchino 80 g purea di patate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Riso 80 g con il sugo cotoletta di pollo 80 g carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 80 g e fagioli 40 g frittata con parmigiano 2 uova spinaci all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 80 g al pesto qb filetto di merluzzo 100 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g
Settimana 2	Pasta 80g e piselli 40 g formaggio fresco 120 g spinaci 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	minestrone con pasta 70 g polpettine di vitello 80 g broccoli all'olio 13/150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pizza Margherita 150 g prosciutto cotto 60 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 80 g e lenticchie 20 g (scoglie) spezzatino di tacchino 80 g carote prezzemolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Gnocchi 220g al sugo qb filetto di merluzzo 100 g purea di patate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g
Settimana n° 3	Riso 80 g con zucca qb Carne alla pizzaiola 90 g broccoli all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Dadini 70 g con ceci 70 g (freschi) formaggio fresco 120 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90 g al sugo qb salsiccia di tacchino 80 g Cavolfiori gratinati 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Minestrone con pasta 70 g cotoletta di pollo 80 g Carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 80 g e patate qb bastoncini di pesce 150 g spinaci 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g
Settimana n°4	Minestrone di verdure con pasta 70g polpettine di vitello 90 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 80 g al pesto qb petto di pollo ai ferri 90 g broccoli all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Gnocchi 220 g al sugo qb Frittata con spinaci 2 uova carote all'olio 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pizza Margherita 150 g prosciutto cotto 60 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 80 g e piselli 60 g filetto di merluzzo 100 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g



16.08.2006

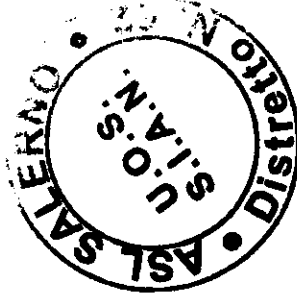
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PA...
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALI...
IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
Dr. ANTONIO BELLO

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Arredi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGRÌ (SA)
Cod. fisc. VNI MNE.87C44 F912F
Partita I.V.A. 0516946 0655
Isct. Ordine dei Biologi N° 68975

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Pasta 90g con pomodoro e basilico qb petto di pollo ai ferri 90 g insalata di pomodori e mais 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Riso 80g con carote e piselli spezzatino di tacchino 80g insalata verde 150g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90g alla siciliana qb formaggio fresco 120 g g fagiolini all'olio 150g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 90 g al pesto qb Frittata con spinaci 2 uova patate prezzemolate 120 g Olio 5g sale qb, parmigiano 5 g frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90 g zuccchine e prosciutto qb Bastoncini di pesce 150 g zuccchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g
Settimana n°2	Insalata di pasta 80 g filetto di merluzzo 120 g patate prezzemolate 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 80 g con lenticchie secche 20 g formaggio fresco 120 g zuccchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90 g pomodoro e basilico qb insalata di pollo 90 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pizza Margherita 150 g Prosciutto cotto 60 g carote alla julienne 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Gnocchi 220 g con zuccchine qb Bastoncini di pesce 150 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g
Settimana n°3	Pasta 90 g al pomodoro qb salsiccia di tacchino 80 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90 g e fagioli 50 g ricotta fresca 120 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 90 g con zuccchine e prosciutto qb frittata con parmigiano 2 uova zuccchine trifolate 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Riso 80 g con carote e piselli cotoletta di pollo 90 g patate prezzemolate 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 90 g alla siciliana qb filetto di merluzzo al limone 100 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g
Settimana n°4	Insalata di riso 80 g cotoletta di pollo 90 g insalata verde con mais 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 80 g e piselli 50 g formaggio fresco 120 g pomodori all'insalata 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90 g pomodoro e basilico filetto di merluzzo al limone 100 g Patate al forno 90 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Pasta 90 g e zuccchine qb spezzatino di tacchino 80 g carote crude 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pizza margherita 150 g prosciutto cotto 40 g insalata verde 150 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g



25.08.2016

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL SA DISTRETTO SARNO PAGANI
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
Dr. ANTONIO BELLO

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Arceoli 3 - Cell. 334.9813285
Cod. Fisc. VNI/MNL/87C44/P912F
Partita I.V.A. 051/6946 063 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975