

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA  
MENU' AUTUNNO-INVERNO

I° Settimana

Lunedì	Pasta al sugo Fetta di carne di vitello alla pizzaiola Insalata verde	Panino	Frutta	Acqua
		“	“	“
Martedì	Pastina bianca con formaggino Bastoncini di pesce (merluzzo) Insalata			
Mercoledì	Minestra vegetale con legumi misti Hamburger con contorno di piselli	“	“	“
Giovedì	Tagliatelle al prosciutto Petto di pollo panato al forno-patatine			
Venerdì	Anelletti al forno Mozzarelline-Insalata di stagione	“	“	“

II ° Settimana

Lunedì	Pastina bianca con formaggino Polpette in umido con patate e piselli	“	“	“
Martedì	Pasta al sugo Fetta di vitello panata al forno Insalata mista	“	“	“
Mercoledì	Minestra vegetale con legumi Platessa-insalata di stagione	“	“	“
Giovedì	Tagliatelle al prosciutto Fetta di carne di pollo panata al forno -patate	“	“	“
Venerdì	Pizza-Dolce da forno	“	“	“

### III° SETTIMANA

Lunedì'	Anelletti al forno Prosciutto cotto-provola dolce	--Panino—frutta--acqua		
Martedì'	Pastina in brodo vegetale Sformato di verdure o patate al forno	“	“	
Mercoledì'	Pasta al sugo Bastoncini di merluzzo-Insalata mista			“
Giovedì'	Pasta con passato di legumi Coscia di pollo al forno-insalata mista			
Venerdì'	Pizza - Dolce da forno-	“	“	“

### IV° SETTIMANA

Lunedì'	Pasta con il pesto Fetta di vitello panata al forno-verdure lesse			
Martedì'	Pasta al sugo Hamburger con contorno	“	“	“
Mercoledì'	Minestra con passato di lenticchie Bastoncini di merluzzo Insalata di stagione	“	“	“
Giovedì	Tortellini in brodo Fetta di pollo panata al forno con patatine	“	“	“
Venerdì'	Lasagne a forno con ragu' di carne Mozzarelline Insalata di stagione	“	“	“

TABELLA DIETETICA SCUOLA PRIMARIA  
MENU' AUTUNNO-INVERNO

I° Settimana

Lunedì	Pasta al sugo Fetta di carne di vitello alla pizzaiola Insalata verde	Panino	Frutta	Acqua
--------	---	--------	--------	-------

“ “ “

Martedì	Pastina bianca con formaggino Bastoncini di pesce (merluzzo) Insalata			
---------	---	--	--	--

Mercoledì	Minestra vegetale con legumi misti Hamburger con contorno di piselli			
-----------	---	--	--	--

“ “ “

Giovedì	Tagliatelle al prosciutto Petto di pollo panato al forno-patatine			
---------	--	--	--	--

Venerdì	Anelletti al forno Mozzarelline-Insalata di stagione			
---------	---	--	--	--

“ “ “

II° Settimana

Lunedì	Pastina bianca con formaggino Polpette in umido con patate e piselli			
--------	---	--	--	--

“ “ “

Martedì	Pasta al sugo Fetta di vitello panata al forno Insalata mista			
---------	---	--	--	--

“ “ “

Mercoledì	Minestra vegetale con legumi Platessa-insalata di stagione			
-----------	---	--	--	--

“ “ “

Giovedì	Tagliatelle al prosciutto Fetta di carne di pollo panata al forno -patate			
---------	--	--	--	--

“ “ “

Venerdì	Pizza-Dolce da forno			
---------	----------------------	--	--	--

“ “ “



### III° SETTIMANA

Lunedì'	Anelletti al forno Prosciutto cotto-provola dolce	--Panino--frutta--acqua
Martedì'	Pastina in brodo vegetale Sformato di verdure o patate al forno	“ “
Mercoledì'	Pasta al sugo Bastoncini di merluzzo-Insalata mista	“
Giovedì'	Pasta con passato di legumi Coscia di pollo al forno-insalata mista	
Venerdì'	Pizza - Dolce da forno-	“ “ “

### IV° SETTIMANA

Lunedì'	Pasta con il pesto Fetta di vitello panata al forno-verdure lesse	--
Martedì'	Pasta al sugo Hamburger con contorno	“ “ “
Mercoledì'	Minestra con passato di lenticchie Bastoncini di merluzzo Insalata di stagione	“ “ “
Giovedì	Tortellini in brodo Fetta di pollo panata al forno con patatine	“ “ “
Venerdì'	Lasagne a forno con ragu' di carne Mozzarelline Insalata di stagione	“ “

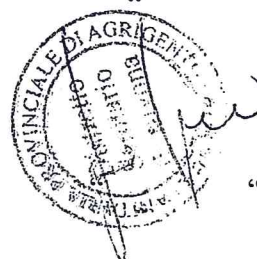


TABELLA DIETETICA SCUOLA SECONDARIA di I°  
MENU' AUTUNNO-INVERNO  
Due rientri settimanali

I° Settimana

I° rientro	Minestra vegetale con legumi Bastoncini di merluzzo-insalata	Panino—Frutta—Acqua
II° rientro	Pasta al sugo Petto di pollo panato al forno (da alternare con cosce di pollo) Patate	“ “ “

II° Settimana

I° rientro	Lasagne al forno con ragu' di carne Prosciutto.Insalata mista	“ “ “
II° rientro	Pizza Dolce da forno	“ “ “

III° Settimana

I° rientro	Pasta al sugo con ragu' di carne Fetta di vitello panata al forno Verdure di stagione lesse	“ “ “
II° rientro	Tortellini in brodo Petto di pollo con contorno di verdure lesse	“ “ “

IV° Settimana

I° rientro	Tagliatelle al prosciutto Sformato di zucchine al forno Insalata mista	“
II° rientro	Lasagne al forno con ragu' di carne Mozzarelline Insalata mista	“

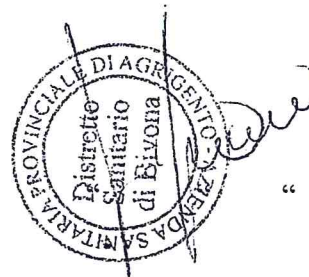


TABELLA DIETETICA SCUOLA MEDIA  
MENU' AUTUNNO-INVERNO  
Due rientri settimanali

**I° Settimana**

I° rientro	Minestra vegetale con legumi Bastoncini di merluzzo-insalata	Panino—Frutta—Acqua
II° rientro	Pasta al sugo Petto di pollo panato al forno (da alternare con cosce di pollo) Patate	“ “ “

**II° Settimana**

I° rientro	Lasagne al forno con ragu' di carne Prosciutto.Insalata mista	“ “ “
II° rientro	Pizza Dolce da forno	“ “ “

**III° Settimana**

I° rientro	Pasta al sugo con ragu' di carne Fetta di vitello panata al forno Verdure di stagione lesse	“ “ “
II° rientro	Tortellini in brodo Petto di pollo con contorno di verdure lesse	“ “ “

**IV° Settimana**

I° rientro	Tagliatelle al prosciutto Sformato di zucchine al forno Insalata mista	“ “ “
II° rientro	Lasagne al forno con ragu' di carne Mozzarelline Insalata mista	“ “ “



**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE REGIONE SICILIA**

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO  
Sede Legale Viale della Vittoria - 92100 AGRIGENTO

**DISTRETTO SANITARIO BIVONA**  
Tel. 0922-993011 - Fax 0922-986476

ALIMENTI	QUANTITÀ ESPRESSA IN GRAMMI DI PARTE EDIBILE		
	Materna	Elementare	Media
LEGUMI			
PASTA			
RISO	50	70	90
CARNE : (Rossa o bianca)	70	90	110
PESCE : (Platessa o bastoncini)	70	90	110
PATATE : (Prezzemolate, al forno, purea di patate, o crocchette)	100	100	130
VERDURE : ( Gratinate, lesse o insalata mista)	80	100	150
FORMAGGI : ( Mozzarella, parmigiano grattugiato su richiesta)			
PANE			
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	60	60	60
	150	150	150

- La carne deve essere fresca, di primo taglio e di provenienza nazionale garantita.
- Il pesce deve essere diliscato e surgelato o congelato.
- Il pane deve essere di farina rimacinata e monoconfezionato.
- L'olio deve essere extravergine di oliva.
- L'acqua confezionata.
- Si raccomanda di fornire i tavoli di tovaglie di carta monouso, di tovaglioli di carta, di bicchieri e posate di plastica monouso.

Sulla tavola della mensa annessa all'aula di rappresentanza sono presenti ai fini della tutela alimentare