

**AZIENDA SANITARIA LOCALE LANCIANO VASTO CHIETI**  
**Dipartimento di Prevenzione**  
**Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Chieti**

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA D'INFANZIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S. 2019-2020

**PRIMA SETTIMANA**

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Pastina in brodo vegetale	40	Risotto al pomodoro	60	Pasta al pomodoro	60	Pasta con Fagioli ( secchi)	40 30	Pasta in bianco	60
Verdure fresche miste e Pomodori pelati	70	Salsa di pomodoro	50	Salsa di pomodoro	50	Salsa di pomodoro	q.b.	Olio evo	5
Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5			Parmigiano reggiano	5
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Frittata al forno (un uovo ) parmigiano	60 4	Spezzatino di vitello	60-70	Mozzarella	50	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo al forno	70	Coscette di pollo al forno( al netto)	70
Patate lesse	100	Piselli	60	Carote julienne	70	Insalata mista	60 70	Spinaci al limone	80-90

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva ( per pasto) gr.15 - pane fresco gr.40 - frutta di stagione gr.100-120 . Tutti i pesi sono riferiti a crudo e al netto degli scarti.

IL MEDICO SIAN  
 Dott.ssa Ornella Marinelli




IL DIRIGENTE MEDICO IASP  
 Dott. Francesco Concistrè



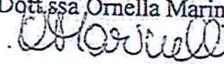
**AZIENDA SANITARIA LOCALE LANCIANO VASTO CHIETI**  
 Dipartimento di Prevenzione  
 Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Chieti

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA D'INFANZIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S.2019-2020

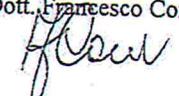
**SECONDA SETTIMANA**

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Riso e piselli	50 30	Rigatoni al forno mozzarella	60 20	Gnocchetti sardi con ceci	40 30	Minestrone o passato di verdure con pasta	80- 100 40	Farfalle al pomodoro	60
Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	(Salsa di pomodoro)	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	50
Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5			Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Polpette o hamburger di vitello Uovo, parmigiano, mollica di pane	60 q.b.	Frittata al forno (un uovo)	60	Filetti di merluzzo pangrattato	70-80 q.b.	Mozzarella	50	Prosciutto cotto s.p. senza glutine e derivati del latte	40
Fagiolini verdi al limone	80- 90	Finocchi in insalata	70	Insalata mista	60	Patate al forno	100	Carote lesse	80-90

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva per pasto) gr.15 - pane fresco gr.40 - frutta di stagione gr.100-120 Tutti i pesi sono riferiti a crudo e al netto degli scarti.

IL MEDICO SIAN  
 Dott.ssa Ornella Marinelli  




IL DIRIGENTE MEDICO IASP  
 Dott. Francesco Concistrè  


**AZIENDA SANITARIA LOCALE LANCIANO VASTO CHIETI**  
**Dipartimento di Prevenzione**  
**Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Chieti**

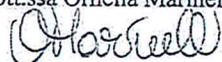
TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA D'INFANZIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S. 2019-2020

**TERZA SETTIMANA**

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Pasta all'olio e parmigiano	60	Pastina in brodo vegetale	40 q.b.	Penne al pomodoro	60	Risotto alla zucca	60	Pasta e lenticchie	40 30
Olio e. v. o.	5	Verdure fresche miste	q.b.	Salsa di pomodoro	50	Zucca Brodo vegetale q.b.	50	Salsa di pomodoro	q.b.
Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Frittata ( un uovo) Verdure Latte,parmigiano	60 q.b.	Petto di pollo alle erbe aromatiche	70	Fior di latte o asiago	50 40	Filetti di platessa in umido	70-80	Vitello per Scaloppine limone	60-70 q.b.
Finocchi	70	Patate in purea Latte p.s.	100 q.b.	Spinaci saltati	80-90	Carote julienne	70	Insalate mista	60

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva ( per pasto) gr.15 - pane fresco gr.40 - frutta di stagione gr.100-120 Tutti i pesi sono riferiti a crudo e al netto degli scarti.

IL MEDICO SIAN  
Dott.ssa Ornella Marinelli




IL DIRIGENTE MEDICO IASP  
Dott. Francesco Concistrè



**AZIENDA SANITARIA LOCALE LANCIANO VASTO CHIETI**  
**Dipartimento di Prevenzione**  
**Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Chieti**

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA D' INFANZIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A. S. 2019-2020

**QUARTA SETTIMANA**

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Fusilli al Pomodoro	60	Sagnette e Fagioli (secchi)	40 30	Minestrone o passato di verdure con pastina o farro	80-100 40	Sedanini al pomodoro	60	Risotto alla parmigiana	60
Salsa di pomodoro	50	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	50	Brodo vegetale Olio e. v. o.	q.b. 5
Parmigiano reggiano	5			Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5	Parmigiano reggiano	5-7
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Prosciutto cotto s.p. senza glutine e derivati del latte	40	Mozzarella	50	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo al forno	70	Cotoletta di vitello uovo, pangrattato	60-70 q.b.	Fesa tacchino alle erbe aromatiche	70
Insalata mista	60	Bieta lessa olio e limone	80-90	Patate lesse e/o Fagiolini verdi	100 90	Piselli	60	Finocchi e carote julienne	70

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva ( per pasto)gr.15 - pane fresco gr.40 - frutta di stagione gr.100-120 . Tutti i pesi sono riferiti a crudo e al netto degli scarti.

IL MEDICO SIAN  
 Dott.ssa Ornella Marinelli

*Ornella Marinelli*



IL DIRIGENTE MEDICO IASP  
 Dott. Francesco Concistrè

*Francesco Concistrè*