

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

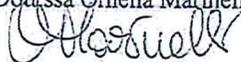
TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S. 2019-2020

PRIMA SETTIMANA

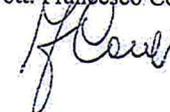
LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Pastina in brodo vegetale	50	Risotto al pomodoro	70-80	Pasta al pomodoro	70-80	Pasta con Fagioli (secchi)	50 30	Pasta in bianco	70-80
Verdure fresche miste e Pomodori pelati	90	Salsa di pomodoro (passato o pelati frullati)	60	Salsa di pomodoro	60	Salsa di pomodoro	q.b.	Olio evo	7
Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7			Parmigiano reggiano	7
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Frittata al forno (uovo) parmigiano	60-70 4	Spezzatino di vitello	70-80	Mozzarella	60	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo al forno	90-100	Coscette di pollo al forno (al netto)	80
Patate lesse	120	Piselli	70	Carote julienne	70	Insalata mista	70	Spinaci al limone	120 q.b.

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva (per pasto) gr.15 -20 - pane fresco gr.50 - frutta di stagione gr.150 . 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

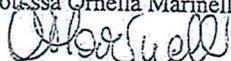
TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S.2019-2020

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Riso e piselli	70 30-40	Rigatoni al forno Dadini di mozzarella	70 20	Gnocchetti sardi Con ceci	50 30	Minestrone o passato di verdure con pastina	100 50	Farfalle al pomodoro	70-80
Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	(Salsa di pomodoro)	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	60
Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	5			Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Polpette o hamburger (vitello) Uovo, parmigiano, pane	70 q.b.	Frittata al forno (uovo)	60-70	Filetti di merluzzo pangrattato	90-100 q.b.	Mozzarella	60	Prosciutto crudo o cotto s.p. senza glutine e derivati del latte	50
Fagiolini verdi al limone	120 q.b.	Finocchi in insalata	80-100	Insalata mista	70	Patate al forno	120	Carote lesse	120

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva (per pasto)gr.15 -20 - pane fresco gr.50 - frutta di stagione gr.150 . 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 PRIMARIA 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	70-80	Pastina in brodo vegetale	50 q.b.	Penne al pomodoro	70-80	Risotto alla zucca	70-80	Pasta e lenticchie	50 30
Olio evo	7	Verdure fresche miste	q.b.	Salsa di pomodoro	60	Zucca Brodo vegetale	60 q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.
Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7		
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Frittata (un uovo) Verdure Latte,parmigiano	60-70 q.b.	Petto di pollo alle erbe aromatiche	70-80	Fior di latte o asiago	60 50	Filetti di platessa in umido	90-100	Vitello per Scaloppine limone	70 q.b.
Finocchi	80-100	Patate in purea Latte p.s.	120 q.b.	Spinaci saltati in padella	120	Carote julienne	70	Insalate mista	70

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva (per pasto)gr.15 -20 - pane fresco gr.50 - frutta di stagione gr.150 . 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

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

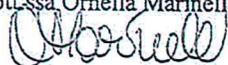
TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI FARA FILIORUM PETRI A.S. 2019-2020

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr	PRIMO	gr
Fusilli al Pomodoro	70-80	Sagnette e Fagioli secchi	50 30	Minestrone o passato di verdure con pastina	100 50	Sedanini al pomodoro	70-80	Risotto alla parmigiana	70-80
Salsa di pomodoro	60	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	Salsa di pomodoro	60	Brodo vegetale Olio e. v. o.	7
Parmigiano reggiano	7			Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7	Parmigiano reggiano	7
SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr	SECONDO	gr
Prosciutto cotto s.p. senza glutine e derivati del latte	50	Mozzarella	60	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo al forno	90-100	Cotoletta di vitello uovo, pangrattato	70-80 q.b.	Fesa di tacchino alle erbe aromatiche	70-80
Insalata mista	70-80	Bieta lessa olio e limone	120	Patate lesse e/o Fagiolini verdi	120	Piselli	70	Carote e finocchi julienne	80

Tutti i giorni: olio extravergine d'oliva (per pasto) gr.15-20 - pane fresco gr.50 - frutta di stagione gr.150 . 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

