AS NAPOLI 2NORD Settore Nutrizione Via Corrado Alvaro, 6 Monteruscello – Pozzuoli Tel. 081/18840680

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Direttore: Dott. Luigi Castellone

MENU - Comune di Frattamaggiore AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA A.S 2025-2026

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI MARTEDI	Pasta con zucca Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco Pasta e lenticchie Omelette al forno Carote all'agro	Pasta e lenticchie Petto di pollo Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco Pasta e patate Formaggio spalmabile Insalata verde	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno Carciofi trifolati Frutta di stagione Pane bianco Pasta integrale con zucca Arista di maiale al forno Patate al forno	Pasta alla bolognese Trancio di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco Pasta e ceci Polpette di bovino al forno Tris di verdure di stagione
MERCOLEDI	Frutta di stagione Pane integrale  Pasta integrale al sugo di pomodoro Sovracoscia di pollo Patate brasate Frutta di stagione Pane bianco	Frutta di stagione Pane integrale  Pasta e ceci Omelette al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Frutta di stagione  Pane integrale  Pasta e fagioli Petto di pollo Spinaci al limone Frutta di stagione Pane bianco	Frutta di stagione Pane integrale  Pasta con patate Prosciutto cotto di I qualità Insalata verde Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e fagioli Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Riso al sugo Filetto di pesce panato al forno Zucchine a tocchetti Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Riso con minestrone di verdure Filetto di pesce panato al forno Zucchine a tocchetti Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta integrale al sugo di pomodoro Filetto di pesce al pomodoro Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale
VENERDI	Riso con minestrone di verdure Filetto di pesce panato al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale con zucca Scaloppina di maiale Tris di verdure di stagione Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Formaggio spalmabile Carote all'agro Frutta_di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e fagioli Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane integrale

**N.B.** panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (2 volte a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di <u>alimenti biologici</u>. **Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.**