

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

1ª 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 Dolce da forno	
2ª Settimana		
Lunedì	Pastina bianca con formaggino Polpette in umido con patate e piselli	Panino-frutta-acqua
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-patatine	
Venerdì	Pasta al sugo Prosciutto-provola dolce	
3ª Settimana		
Lunedì	Anelletti al forno Dolce da forno	Panino-frutta-acqua
Martedì	Pastina in brodo vegetale Sformato di zucchine al forno -insalata mista	
Mercoledì	Pasta al sugo Bastoncini di merluzzo-spinaci	
Giovedì	Pasta con passato di legumi Coscia di pollo al forno-insalata mista	
Venerdì	Pizza Dolce al forno	
4ª Settimana		
Lunedì	Pastina bianca con formaggino Fetta di vitello panata al forno – verdure lesse	Panino-frutta-acqua
Martedì	Pasta al sugo Hamburger - contorno	
Mercoledì	Minestra con passato di lenticchie Bastoncini di merluzzo-insalata di stagione	
Giovedì	Pasta al pesto Fetta di carne di pollo panata al forno-patatine	
Venerdì	Lasagne a forno con ragù di carne Mozzarelline-insalata di stagione	



TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

1ª Settimana		
Lunedì	Pasta al sugo Fetta di carne di vitello alla pizzaiola Insalata verde	Panino-frutta-acqua
Martedì	Pasta 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 Dolce da forno	
2ª Settimana		
Lunedì	Pastina bianca con formaggino Polpette in umido con patate e piselli	Panino-frutta-acqua
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-patatine	
Venerdì	Pasta al sugo Prosciutto-provola dolce	
3ª Settimana		
Lunedì	Anelletti al forno Dolce da forno	Panino-frutta-acqua
Martedì	Pastina in brodo vegetale Sformato di zucchine al forno -insalata mista	
Mercoledì	Pasta al sugo Bastoncini di merluzzo-spinaci	
Giovedì	Pasta con passato di legumi Coscia di pollo al forno-insalata mista	
Venerdì	Pizza Dolce al forno	
4ª Settimana		
Lunedì	Pastina bianca con formaggino Fetta di vitello panata al forno – verdure lesse	Panino-frutta-acqua
Martedì	Pasta al sugo Hamburger - contorno	
Mercoledì	Minestra con passato di lenticchie Bastoncini di merluzzo-insalata di stagione	
Giovedì	Pasta al pesto Fetta di carne di pollo panata al forno-patatine	
Venerdì	Lasagne a forno con ragù di carne Mozzarelline-insalata di stagione	

TABELLA DIETETICA SCUOLA MEDIA

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

1ª Settimana		
1° RIENTRO	Minestra vegetale con legumi Bastoncini di merluzzo-insalata	Panino-frutta-acqua
2° RIENTRO	Pasta al sugo Petto di pollo panato al forno (da alternare con cosce di pollo) Patate	
2ª Settimana		
1° RIENTRO	Lasagne al forno con ragù di carne Prosciutto-insalata mista	Panino-frutta-acqua
2° RIENTRO	Pizza Dolce da forno	
3ª Settimana		
1° RIENTRO	Pasta al sugo con ragù di carne Fetta di vitello panata al forno Verdure di stagione lesse	Panino-frutta-acqua
2° RIENTRO	Pasta al pesto Petto di pollo con contorno di verdure lesse	
4ª Settimana		
1° RIENTRO	Tagliatelle al prosciutto Sformato di zucchine al forno Insalata mista	Panino-frutta-acqua
2° RIENTRO	Lasagne al forno con ragù di carne Mozzarelline-insalata mista	

Stampa circolare dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento con il testo: "AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO - AZIENDA SANITARIA DI BIVONA". Accanto alla stampina c'è una firma manoscritta.

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 delle mense scolastiche particolarmente importante ci appare, ai fini della tutela dietetico-alimentare oltre che educativa delle fasce giovanili, l'offerta di alcuni alimenti di indiscutibile valore nutrizionale che sono il risultato di una pregiata produzione agricola o zootecnica a Km 0. In tale categoria di prodotti devono pertanto essere previsti oltre l'olio extra vergine di oliva delle nostre zone, anche frutta (mele e pesche) e latticini (caciotta e ricotta di provenienza da stabilimenti locali autorizzati compatibilmente con l'indice di gradimento riscontrato).

* La pasta bianca compatibilmente con l'indice di gradimento riscontrato, può essere presentata con le seguenti varianti: Pasta con parmigiano, pasta con ricotta, pasta con piselli e speck pasta con broccoli (stagionale), pasta con sarde e finocchietto selvatico (stagionale).

* Gli alimenti a base di carne di maiale (arista, prosciutto etc.) potranno essere sostituiti con carni preferibilmente bianche nei soggetti di diverse culture religiose.

IL Dirigente Sanitario
Dott.ssa Carmela Grano

Carmela Grano

