

Menù invernale a.s. 2010/2011

predisposto dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NA2 di Pozzuoli

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Pasta e fagioli Bocconcini di pesce* Spinaci al burro* Mousse di frutta	Riso e lenticchie Philadelphia Fagiolini* Frutta di stagione	Pasta e fagioli Crocchette di pollo Patate al forno* Succo di frutta	Gnocchetti sardi alla bolognese Prosciutto cotto di 1 ^a qualità Carote* Frutta di stagione
Martedì	Gnocchetti sardi alla bolognese Philadelphia Fagiolini* Frutta di stagione	Raviolini al pomodoro Bocconcini di pesce Spinaci al burro * Mousse di frutta	Pennette al pomodoro Prosciutto cotto Mais dolce Frutta di stagione	Riso e lenticchie Mozzarella di 1 ^a qualità Insalata mista Succo di frutta
Mercoledì	Raviolini al pomodoro Cotoletta di pollo Patate al forno* Banana	Pennette al pomodoro Mozzarella 1 ^a qualità Carote* Succo di frutta	Passato di verdure* con riso Mozzarella 1 ^a qualità Insalata mista Mousse di frutta	Gnocchi* di patate al pomodoro Arista di maiale Patate al forno* Banana
Giovedì	Passato di verdure* con riso Prosciutto cotto di 1 ^a qualità Carote* Succo di frutta	Gnocchi* di patate al pomodoro Arista di maiale Patate al forno* Banana	Pasta e ceci Cotoletta di pollo Carote* Banana	Pasta e fagioli Crocchette di pollo Mais dolce Mousse di frutta
Venerdì	Pasta e ceci Hamburger di manzo* Patate al forno* Frutta fresca	Pasta e piselli* Bocconcini di pesce* Insalata mista Succo di frutta	Pasta e patate Bocconcini di pesce* Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo* Patate al forno* Succo di frutta

N.B. : a) Tutti i giorni 1 panino da gr. 50 Infanzia – da gr. 70 Primaria

b) prodotti da agricoltura biologica utilizzati: pasta di semola di grano duro, legumi secchi, pomodori pelati e passata di pomodoro

* Prodotto con materia prima surgelata