

Menù estivo 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 al pomodoro Prosciutto cotto Patate al forno* Mousse di frutta	Pasta primavera Ricottina Insalata mista Frutta fresca	Pasta con patate Cotoletta di mare* Piselli* Mousse di frutta	Gnocchi al pomodoro Hamburger di manzo* Mais Succo di frutta
Martedì	Pasta primavera Ricottina Mais Succo di frutta	Pasta alla bolognese Mozzarella Patate al forno* Mousse di frutta	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Mais Succo di frutta	Pasta al pomodoro Philadelphia Insalata mista Frutta fresca
Mercoledì	Pasta alla bolognese Rollè di tacchino al forno Piselli* Frutta fresca	Pasta con zucchini Prosciutto cotto Fagiolini* Banana	Gnocchi* al pomodoro Arista di suino Patate al forno* Mousse di frutta	Pasta con patate Ricottina Patate al forno* Succo di frutta
Giovedì	Pasta con zucchini Formaggio fresco Spinaci* Banana	Gnocchi* al pomodoro Arista di suino Piselli* Succo di frutta	Pasta con fagioli Crocchette di pollo* Insalata mista Banana	Passato di verdura* con riso Salsicetta di tacchino Piselli* Mousse di frutta
Venerdì	Pasta con patate Cotoletta di mare* Insalata mista Succo di frutta	Pasta con fagioli Medaglioni di carne* Fagiolini* Frutta fresca	Pasta primavera Ricottina Spinaci Succo di frutta	Pasta con zucchini Bastoncini di pesce* Carote* Banana

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