

COMUNE DI CAIVANO ALLEGATO C1)  
TABELLA DIETETICA/MENU' SETTIMANALE REFEZIONE SCOLASTICA  
**PER GLI ALUNNI DI SCUOLA DELL'INFANZIA**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ Settimana				
<p><b>1°Riso al pomodoro:</b> riso gr.70 pelati gr. 100, olio extravergine di oliva gr. 10, parmig. Regg gr.10</p> <p><b>2°Prosciutto cotto:</b>senza conserv/ polifosfati gr.100</p> <p><b>Carote lesse:</b> carote lesse gr.100, panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr. 150 1 bicchiere di acqua</p>	<p><b>1°Pasta al sugo: pasta gr.70,</b> pelati gr.50, olio extravergine di oliva gr. 10, parmig. Regg gr.10</p> <p><b>2°Arista di maiale al latte:</b> arista di maiale gr.100, latte gr.10,olio extravergine di oliva gr.6 aromi q.b.</p> <p><b>patate al forno:</b> patate gr. 100,olio extravergine di oliva gr. 5, aromi q.b., panino gr.50, frutta di stagione di prima scelta gr. 150, acqua: 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e patate:</b>pasta gr.60 patate gr. 50, pelati gr. 50, olio extravergine di oliva gr.10, parmig.reggiano gr. 10,</p> <p><b>2°Bocconcini di mozzarella,</b> imbustati singolarmente gr.110</p> <p><b>fagiolini in insalata:</b> fagiolini gr.100, olio extravergine di oliva gr. 5, panino gr.50 <b>frutta di stagione di prima scelta gr.150, acqua: 1 bicchiere</b></p>	<p><b>1°Pasta alla bolognese:</b> pasta gr.70, carne macinata di vitello gr. 20 prosciutto cotto gr.10 pelati gr. 100, olio extravergine di oliva gr. 10 parmigiano regg. Gr. 10,</p> <p><b>2°Pollo dorato:</b> petto di pollo gr.100, olio extravergine di oliva gr. 8 uovo ½ farina</p> <p><b>Purea di patate:</b> patate lesse gr.100 olio extrav. di oliva gr.5, latte gr.15 Panino gr. 50 frutta di stagione di prima scelta gr.150, acqua: 1 bicchiere.</p>	<p><b>1°Pasta e fagioli:</b> pasta gr. 60 e fagioli gr.50, pelati gr.50,olio extravergine di oliva gr.10,</p> <p><b>2°Triangolino di merluzzo impanato</b> (surgelati) n.3 olio di oliva q.b.</p> <p><b>Spinaci all'agro:</b> spinaci gr.100, olio di oliva extravergine gr. 5 succo di limone, panino gr.50 1 frutto di stagione di prima scelta gr. 150, acqua: 1 bicchiere.</p>
2^ settimana				
<p><b>1°Minestrone di riso:</b>riso gr.60 misto di verdure surgelate gr. 40, pelati gr. 50,olio extravergine di oliva gr.10, parmig reggiano gr.10;</p> <p><b>2°Formaggio dolce:</b> Emmental o provolone dolce a pasta filata dura/morbida gr.100;</p> <p><b>Carote lesse:</b> carote gr.100,olio extravergine di oliva gr. 5 panino gr.50, frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta alla sorrentina:</b> pasta gr.70, pelati gr. 100, formaggio a pasta filata morbida gr. 20, olio extravergine di oliva gr. 10 parmigiano Regg. Gr. 10</p> <p><b>2°Scaloppina di tacchino:</b> petto di tacchino gr. 100, olio extravergine di oliva gr.8 aromi q.b</p> <p><b>Purea di patate</b> patate lesse gr.100 olio extrav. di oliva gr.5, latte gr.15 panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e fagioli:</b> pasta gr. 60 e fagioli gr.50, pelati gr.50,olio extravergine di oliva gr.10,</p> <p><b>2°Bocconcini di mozzarella:</b> imbustati singolarmente gr.110</p> <p><b>Spinaci lessi:</b> spinaci gr.100, olio di oliva extravergine gr. 5 succo di limone, panino gr.50, frutta di stagione di prima scelta gr. 150, acqua 1 bicchiere.</p>	<p><b>1°Gnocchetti al pomodoro:</b> pasta gr. 70 pelati gr. 100, olio extravergine di oliva gr. 10, parmig. Regg gr.10,</p> <p><b>2°Svizzera al forno:</b> carne macinata (vitello) gr.120 olio extravergine di oliva gr. 7, <b>Patate al forno:</b> patate gr.100, olio extraverg oliva gr. 5 aromi q.b. Panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e lenticchie:</b> pasta gr. 60 lenticchie gr. 50, pelati gr. 50, olio extravergine di oliva gr.10 aromi q.b.</p> <p><b>2°Bastoncini di pesce:</b> bastoncini di merluzzo surgelati n. 3 olio extravergine di oliva gr. 10, <b>Insalata verde e mais:</b> lattuga e mais gr. 100 olio di oliva extravergine gr. 5 succo di limone, Panino gr. 50, frutta di stagione di prima scelta gr. 150 e acqua 1 bicchiere</p>

COMUNE DI CAIVANO  
TABELLA DIETETICA/MENU' SETTIMANALE REFEZIONE SCOLASTICA  
**PER GLI ALUNNI DI SCUOLA DELL'INFANZIA**

ALLEGATO C1

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3^ settimana				
<p><b>1°Pasta e zucca:</b> pasta gr. 60, zucca gr.50 olio extravergine di oliva gr.10, parmig reggiano gr.10;  <b>2°Prosciutto cotto:</b> senza conservanti, senza polifosfati, gr.100.  <b>Bietole lesse:</b> bietole gr.100, olio extravergine di oliva gr. 5, succo di limone, panino 50 gr., frutta di stagione di prima scelta gr. 150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta alla bolognese:</b> pasta gr.70, carne macinata di vitello gr. 20 prosciutto cotto gr.10 pelati gr. 100, olio extravergine di oliva gr. 10 parmigiano regg. Gr. 10, aromi q.b  <b>2°Scaloppina di pollo:</b> petto di pollo gr.100 olio extravergine di oliva gr.8 aromi q.b.  <b>Patate al forno:</b> patate gr.100, olio extraverg oliva gr. 5 aromi q.b. Panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e lenticchie:</b> pasta gr. 60 lenticchie gr. 50, pelati gr. 50, olio extravergine di oliva gr.10 aromi  <b>2°Bocconcini di fior di latte:</b> imbustati singolarmente gr.110  <b>Carote lesse:</b> carote gr.100,olio extravergine di oliva gr. 5 panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Riso al pomodoro:</b> riso gr.70 pelati gr. 150, olio extravergine di oliva gr. 10, parmig. Regg gr.10  <b>2°Arista di maiale al forno:</b> arista di maiale gr.100,olio extravergine di oliva gr.6 aromi q.b.  <b>Insalata verde:</b> lattuga gr.100, olio extravergine di oliva gr. 5 succo di limone Panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e patate:</b>pasta gr.60 patate gr. 50, pelati gr. 50, olio extravergine di oliva gr.10,  parmig.reggiano gr. 10,  <b>2°Triangolino di merluzzo</b> (surgelati)n. 3,  <b>purea di patate:</b> patate lesse gr.100 olio extrav. di oliva gr.5, latte gr.15 Panino gr. 50 frutta di stagione di prima scelta gr.150, acqua 1 bicchiere.</p>
4^ settimana				
<p><b>1°Minestrone di riso :</b>riso gr.60 misto di verdure surgelate gr. 40, pelati gr. 50,olio extravergine di oliva gr.10, parmig reggiano gr.10;  <b>2°Formaggio dolce cremoso:</b>gr.100,  <b>Spinaci lessi:</b> spinaci gr.100, olio di oliva extravergine gr. 5 succo di limone, panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr. 150, acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Penne alla romana:</b> pasta gr. 70, pelati gr. 100, ricotta gr. 30 olio extravergine di oliva gr. 10, parmigiano regg. gr.10  <b>2°Scaloppina di tacchino:</b> : petto di tacchino gr. 100, olio extravergine di oliva gr.8 aromi q.b  <b>Purea di patate :</b> patate lesse gr.100 olio extrav. di oliva gr.5, latte gr.15 Panino gr. 50 frutta di stagione di prima scelta gr.150, acqua 1 bicchiere.</p>	<p><b>1°Pasta e patate</b> pasta gr.60, patate gr. 50, pelati gr.50 olio extravergine di oliva gr. 10  <b>2°Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto:senza conserv/ polifosfati gr.100  <b>Carote e fagiolini:</b> gr.100 olio extravergine di oliva gr.5,  Panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta al pomodoro:</b> pasta gr.70, pelati gr.100, olio extravergine di oliva gr. 10, parmig. Regg gr.10  <b>2°Polpette di carne:</b> carne macinata (vitello) gr.120 olio extravergine di oliva gr. 7  <b>Piselli in umido:</b>piselli gr.100, prosciutto cotto gr.10, olio extravergine di oliva gr.5 aromi q.b. Panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr.150 e acqua 1 bicchiere</p>	<p><b>1°Pasta e fagioli:</b> pasta gr. 60 e fagioli gr.50, pelati gr.50,olio extravergine di oliva gr.10,  <b>2°Bastoncini al forno di merluzzo</b> (surgelati) n.3  <b>Patate al forno:</b> patate gr.100, olio extraverg oliva gr. 5 aromi q.b., panino gr.50 frutta di stagione di prima scelta gr. 150, acqua 1 bicchiere</p>

--	--	--	--	--