REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA NAPOLI 2 NORD
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone

Settore Nutrizione
Via Corrado Alvaro, 6
Monteruscello – Pozzuoli
Tel. 081/18840680

MENU - Comune di Casoria **AUTUNNO/INVERNO** SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA **A.S 2026-2027**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con zucca Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Petto di pollo Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno Carciofi trifolati Frutta di stagione Pane bianco	Pasta alla bolognese Trancio di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Pasta e lenticchie Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e patate Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale con zucca Arista di maiale al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e ceci Polpette di bovino al forno Tris di verdure di stagione Frutta di stagione Pane integrale
MERCOLEDI	Pasta integrale al sugo di pomodoro Sovracoscia di pollo Patate brasate Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e ceci Omelette al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Petto di pollo Spinaci al limone Frutta di stagione Pane bianco	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 al limone 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 Pane integrale	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 alimenti biologici. **Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.**