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 **PRIMAVERA/ESTATE** SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA **A.S 2026-2027**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con piselli Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale e patate Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta al pesto Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e piselli Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Focaccia al pomodoro Prosciutto cotto di I qualità Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Trancio di parmigiano Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e piselli Scaloppina di maiale Carote all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al forno Fagiolini al pomodoro Frutta di stagione Pane integrale
MERCOLEDI	Pasta e lenticchie Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Riso al sugo Arista di maiale al forno Zucchine a tocchetti al forno Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale e zucchine Filetto di pesce panato al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e patate Sovra coscia di pollo Zucchine a tocchetti Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Riso al sugo Polpette di bovino al forno Patate brasate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e fagioli Filetto di pesce panato al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Focaccia al pomodoro Trancio di parmigiano Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e lenticchie Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale
VENERDI	Pasta integrale con zucchine Filetto di pesce panato al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta alla siciliana Scaloppina di pollo Patate al forno Frutta di stagione Pane integrale	Pasta con ceci Petto di pollo Zucchine a tocchetti Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale con zucchine Filetto di pesce al forno Spinaci lessi 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.**