

COMUNE DI
MONSAMPOLO DEL TRONTO

Arrivo

Prot. 0008437 del 29-09-2015

Categoria 2 Classe 1 Fascicolo 1

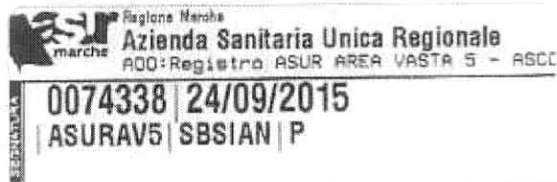


Ascoli Piceno

San Benedetto del Tronto

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



San Benedetto del Tronto li, 24/09/2015

Al Responsabile del Servizio ristorazione scolastica
del Comune di Monsampolo del Tronto
Dr.ssa Tullia Binni

OGGETTO: Vidimazione menù mensa scolastica.
Anno scolastico 2015/2016.

Con riferimento alla nota prot. n.74334 del 24/09/2015, si trasmette,
in allegato, il menù corredato delle tabelle dietetiche, da adottare nelle Scuole
dell'infanzia del Comune di Monsampolo del Tronto per l'anno scolastico
2015/2016.

Distinti saluti

Responsabile del procedimento:
Dr.ssa Romina Fani
Dirigente Biologo U.O.C. SIAN
P.zza Nardone, 19 - 63074
San Benedetto del Tronto
Tel. 0735 793662
E-mail: romina.fani@sanita.marche.it

Oggetto: vidimazione menù Monsampolo del Tronto

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

(Dr. Vincenzo Calvaresi)

Menù primavera-estate anno scolastico 2015/2016

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Fritata con verdure dell'orto Zucchine trifolate Frutta di stagione	Riso con piselli Mozzarella e/o parmigiano e/o philadelphia Pomodori in insalata Frutta di stagione	Minestrone con legumi Straccetti di vitello Carote julienne Frutta di stagione	Tagliatelle con polpette di carne macinata mista (bianche o rosse) Bietole con patate Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo gratinato al forno con pomodorini Insalata mista Frutta di stagione
Seconda settimana	Pasta pasticcata Mozzarella e/o parmigiano e/o philadelphia Pomodori Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce Bietoline Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Hamburger di pollo Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con crema di asparagi o carciofi Polpette di legumi Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdure e minestra Arista di maiale Patate al forno Frutta di stagione
Terza settimana	Ravioli ricotta e spinaci Prosciutto crudo Carote julienne Frutta di stagione	Risotto con crema di zucchine Bocconcini di pollo Insalata Frutta di stagione	Passato di fagioli cannellini con pasta e crostini Frittata con verdure dell'orto Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di manzo Fagiolini Frutta di stagione	Pasta con ragù di pesce Crostini con robiola e crostini con pomodoro Frutta di stagione
Quarta settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa al limone Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con verdure dell'orto Straccetti di vitello Fagiolini Frutta di stagione	Riso con pesto Cotoletta di pollo Pomodori Frutta di stagione	Vellutata di legumi Frittata con zucchine Patate Frutta di stagione
Quinta settimana	Pasta fredda pomodorini, tonno e olive Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione	Crema di legumi con pastina Crostini con pomodoro e mozzarella Patate Frutta di stagione	Risotto con zucchine Hamburger di manzo Carote julienne Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e carne macinata di magro Bresaola Insalata Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di merluzzo Piselli Frutta di stagione



Menù autunno-inverno anno scolastico 2015/2016

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro Frittata con verdure dell'orto Spinaci Frutta di stagione	Minestrone con legumi Straccetti di vitello Carote julienne Frutta di stagione	Riso con piselli Mozzarella e/o parmigiano e/o philadelphia Bietoline Frutta di stagione	Tagliatelle con polpette di carne macinata mista (bianche o rosse) Insalata Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo gratinato al forno con pomodorini Finocchi cotti o crudi Frutta di stagione
Seconda settimana	Pasta pasticciata Mozzarella e/o parmigiano e/o philadelphia Carciofi o spinaci Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie Crocchette di patate e formaggio Purè di verza Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce Bietoline Frutta di stagione	Polenta con polpettine di manzo in bianco o pomodoro Finocchi gratinati al forno Frutta di stagione	Passato di verdure e minestra Hamburger di pollo Carote julienne Frutta di stagione
Terza settimana	Passato di fagioli cannellini con pastina e crostini Frittata con verdure dell'orto Bietoline Frutta di stagione	Risotto con crema di carote Polpette di manzo Insalata Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci Prosciutto crudo Finocchi Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Carote julienne Frutta di stagione	Pasta con ragù di pesce Crostini con robitola e/o crostini con pomodoro Insalata Frutta di stagione
Quarta settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Finocchi Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa al limone Carote julienne Frutta di stagione	Pasta con carciofi o spinaci Straccetti di vitello Insalata verde Frutta di stagione	Riso con pesto Cotoletta di pollo Bietoline Frutta di stagione	Vellutata di legumi Frittata con verdure dell'orto Patate Frutta di stagione
Quinta settimana	Pasta con pomodoro e olive Frittata Bietoline Frutta fresca	Crema di legumi con pastina Crostini con pomodoro e mozzarella Patate Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpettine di merluzzo Piselli Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e carne macinata di magro Bresaola Insalata Frutta di stagione	Risotto con la zucca o spinaci Arista di maiale Carote julienne Frutta di stagione



Tabelle dietetiche per scuole dell'infanzia

SCUOLA	INFANZIA
	PRIMI
Minestra	Gr.30
Pasta asciutta	Gr.60
Pelati	Gr.25
Pasta ripiena	Gr.130
Lasagna	Gr.200
Minestre e legumi	Gr.25 secchi Gr.100 freschi
Passato di verdure	Gr.50 Verdure fresche Gr.10 legumi secchi
Olio	Gr.20
Parmigiano	Gr.5
	SECONDI
Carne	Gr.80
Pesce	Gr.100
Calamari	Gr.120
Tonno sgocciolato	Gr.50
Formaggio stagionato	Gr.50
Formaggio fresco	Gr.60
Philadelphia	Gr.50
Prosciutto cotto	Gr.50
Prosciutto cotto nelle lasagne	Gr.40
Prosciutto crudo	Gr.50
Uovo	N°1
	CONTORNI
Contorno crudo	Gr.50
Contorno cotto	Gr.200
Patate	Gr.150
Purè :patate, olio o burro, latte, parmigiano	Gr.60 gr.5 gr15 gr.5
Pane e frutta	GR.30/150



RICETTE

Pasta pasticciata con pomodoro

Verdure per soffritto 10

Pomodori pelati 30-40

Pasta di grano duro 50-60

Besciamella 80-100

Formaggio 30

Sugo di pesce

Pesce 25-30

Pomodori pelati 40

Carota, cipolla, sedano qb

Pizza Margherita

Pasta per pizza (a crudo) 90-100

Mozzarella 35-40

Pomodoro 15-20

Vellutata di legumi

Legumi secchi 20-30

Patate 50

Verdure 20

Passato di legumi con pastina

Legumi secchi 30-35

Patate 30-40

Verdure 30

Pasta 30

Polpette di carne /hamburger

Carne 70

Patate o pangrattato 15

Sale, aromi, prezzemolo, pane grattugiato, cipolla q.b. q.b.

Polpette di pesce

Merluzzo 40

Platessa 40

Patate 20

Cipolla, sedano, carote q b

Sale, aromi, basilico, pane grattugiato q.b. q.b.

