

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro cotoletta di tacchino al forno carote Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata di patate al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane integrale	Orecchiette con broccoli Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale
Martedì	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Bietole o spinaci in padella Pane comune	Pennette al pesto Filetto di tonno all' olio extravergine Patate all'insalata Pane integrale	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Insalata verde Pane integrale	Pasta e ceci non passati bastoncini al forno patate all'insalata Pane integrale
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale	Gnocchetti di patate al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli Pane comune	Pasta al pomodoro Pollo alla cacciatora broccoletti in padella Pane comune	Minestrone di orzo con verdure (senza patate ne legumi) Polpette di vitello al sugo Spinaci in padella Pane comune
Giovedì	pasta e piselli non passati (in bianco) Filetto di nasello gratinato al forno broccoletti in padella Pane Comune	Minestrone verza farro e fagioli Arista al forno Spinaci in padella Pane comune	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure Cotoletta di vitello al forno Cavolfiori in padella Pane comune	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale
Venerdì	Farfalle con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane integrale	Pasta e broccoli passati Bastoncini di merluzzo al forno Finocchi all' insalata Pane integrale	Pasta con lenticchie non passate Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno carote Pane integrale	Sartù di riso con piselli e fior di latte Petto di pollo arrostito lattuga Pane comune



Anna Mocaldo

Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù estivo (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette pomodorini e basilico. Filetto di nasello gratinato al forno Insalata verde Pane comune	Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di vitello lattuga pane comune	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro Carote all' insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane integrale
Martedì	Eliche con zucchine Fesa di tacchino al forno o alla griglia Pomodori all' insalata Pane integrale	pasta arlecchino Polpette di merluzzo carote Pane integrale	Pasta al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga Pane comune	Pasta al pesto Petto di pollo grigliato o al forno Insalata di pomodori Pane integrale
Mercoledì	Frittata di pasta Fagiolini all'insalata Pane comune	Farro all'insalata con fagioli cannellini e mais Cotoletta di petto di pollo al forno melanzane in padella Pane comune	Frittata di pasta Zucchine in padella Pane integrale	pasta con pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno carote all' insalata pane comune
Giovedì	Pasta con piselli non passati (in bianco) Prosciutto cotto magro Patate all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Pasta con pomodorini Pollo alla cacciatora Fagiolini all' insalata Pane comune	Riso con piselli non passati polpettone di tacchino e verdure al forno fagiolini alla pizzaioia Pane comune
Venerdì	pasta e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Insalata di carote Pane comune	Pasta con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno piselli Pane integrale	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all' olio extrav. d'oliva patate all'insalata Pane comune	Fusilli con olive e tonno Polpette di nasello Patate all'insalata Pane integrale



Anna Mocaldo

Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Via Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola Dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù Invernale privo di glutine(dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta senza glutine al pomodoro cotoletta di tacchino con pangrattato senza glutine al forno carote Pane senza glutine	Pizza senza glutine rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane senza glutine	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata di patate al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane senza glutine	Orecchiette con broccoli Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane senza glutine
Martedì	Gateau di patate. Prosciutto cotto magro senza glutine Bietole o spinaci in padella Pane senza glutine	pasta senza glutine al pesto Filetto di tonno all' olio extravergine d'oliva senza glutine Patate all'insalata Pane senza glutine	Gateau di patate Prosciutto cotto magro senza glutine Insalata verde Pane senza glutine	Pasta e ceci non passati bastoncini al forno senza glutine patate all'insalata Pane senza glutine
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane senza glutine	Gnocchetti senza glutine al pomodoro Spezzatino di vitello Con piselli Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Pollo alla cacciatora broccoletti in padella Pane senza glutine	Minestrone di riso con verdure (senza patate ne legumi) Polpette di vitello al sugo Spinaci in padella Pane senza glutine
Giovedì	pasta senza glutine e piselli non passati in bianco filetti di nasello al forno broccoletti in padella Pane senza glutine	Minestrone verza riso e fagioli Arista al forno spinaci in padella Pane senza glutine	Tubetti senza glutine in brodo vegetale(non dado pronto)con passato di verdure Cotoletta di vitello al forno con pangrattato senza glutine Cavolfiori in padella Pane senza glutine	Pizza senza glutine rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane senza glutine
Venerdì	Farfalle senza glutine con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane senza glutine	Pasta senza glutine e broccoli passati Bastoncini di merluzzo al forno senza glutine Finocchi all' Insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con lenticchie non passate Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno(pangrattato senza glutine) carote Pane senza glutine	Sartù di riso con piselli e fior di latte Petto di pollo arrostito lattuga Pane senza glutine



Anna Moccaldò
 Dott.ssa ANNA MOCCALDO
 BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Via Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 0511571 065 8
 C.F.: MCC NNA 86H52 H7031

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell' Infanzia e primaria-Anno scolastico
2017-2018

Menù estivo privo di glutine (dal 1° aprile 2018 al 31 maggio 2018)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette senza glutine con pomodorini e basilico Filetto di nasello al forno o all' insalata Insalata verde Pane senza glutine	Gnocchi di patate senza glutine al pomodoro Hamburger di vitello lattuga pane senza glutine	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro senza glutine Carote all' insalata Pane senza glutine	Pizza rossa senza glutine Parmigiano a tocchetti insalata verde Pane senza glutine
Martedì	Pasta senza glutine con zucchine fesa di tacchino al forno o alla griglia pomodori all' insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine arlecchino Polpettè di merluzzo senza glutine (o senza pan grattato o privo di glutine) carote Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga. Pane senza glutine	Pennette senza glutine al pesto senza glutine Petto di pollo grigliato o al forno Insalata di pomodori Pane senza glutine
Mercoledì	Frittata di pasta senza glutine Fagiolini all'insalata Pane senza glutine	Riso all'insalata con fagioli cannellini e mais Cotoletta di petto di pollo al forno (impanata con pan grattato senza glutine) melanzane in padella Pane senza glutine	Frittata di pasta senza glutine Zucchine in padella Pane senza glutine	pasta senza glutine con pomodoro Filetto di merluzzo al forno carote all' insalata pane senza glutine
Giovedì	Pasta senza glutine con piselli non passati in bianco Prosciutto cotto magro senza glutine Patate all'insalata Pane senza glutine	Pizza rossa senza glutine Parmigiano a tocchetti lattuga Pane senza glutine	Pasta senza glutine con pomodorini Pollo alla cacciatore Fagiolini all' insalata Pane senza glutine	Riso con piselli non passati polpettone di tacchino e verdure al forno fagiolini alla pizzaioia Pane senza glutine
Venerdì	Pasta senza glutine e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Carote all' insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con zucchine Bastoncini di merluzzo senza glutine al forno piselli Pane senza glutine	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all' olio extrav. d'oliva patate all'insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con olive e tonno Polpettè di nasello Patate all'insalata Pane senza glutine



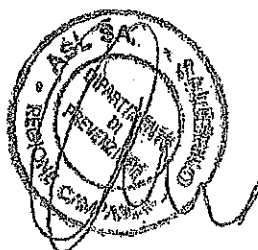
Anna Moccaldo

Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
* Spirito, 164 - Tel. 340 909261
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86452 H7031

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO SCUOLA PRIMARIA PER I PRINCIPALI ALIMENTI	
Pane integrale	40 g
Pane Bianco	30 g
Pasta-Riso-farro	80 g
Gnocchi di patate	200 g
Carne(pollo tacchino)	140 g
Carne (vitello , maiale)	110 g
Pesce	150 g
Prosciutto cotto	70 g
Ricotta di mucca	100 g
Bocconcino,ciliequine o fior di latte	70-80 g
Tonno all' olio extravergine	52 g circa (peso di una scatoletta sgocciolata)
Parmigiano	50 g
Bastoncini di pesce	75 g
Olio extravergine di oliva a crudo a porzione	5 g
Verdura fresca di stagione	150 g
Patate unite al primo piatto	100 g
Legumi secchi uniti al primo piatto	40 g
Uova	120 g
Gateau di patate/pizza di pasta/pizza	100/150 g

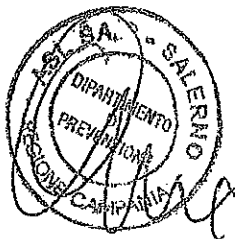
• I pesi sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti

Dot.ssa ANNA MOCCALDO
 BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 0511571 065 8
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L



Anna Mocaldo

- Quando la pasta viene condita con i legumi o altro secondo dovranno essere dimezzate le quantità dei legumi e del secondo piatto (es. 70 g di pasta con 100 g di piselli + 50 g di ricotta ecc.) evitando di superare il fabbisogno proteico.
- Merluzzo e nasello sono intercambiabili
- riso primavera= riso all'insalata con verdure di stagione e aggiunta di mais, ed eventualmente secondo previsto dalla giornata
- pasta arlecchino = pasta all'insalata con verdure di stagione (es. pomodori, carotine, mais)



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Via Spirito, 164 - Tel. 340 090211
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 05115710658
C.F.: MCC NNA 884874703

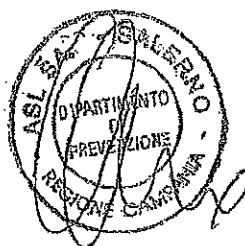
Anna Moccaldò

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I PRINCIPALI ALIMENTI <i>SCUOLA MATERNA</i>	
Pane integrale	40 g
Pane Bianco	30 g
Pasta-Riso-farro	70 g
Gnocchi di patate	180 g
Carne(pollo tacchino)	120 g
Carne (vitello , maiale)	100 g
Pesce	140 g
Prosciutto cotto	60 g
Ricotta di mucca	100 g
Bocconcino,ciliegine o fior di latte	70-80 g
Tonno all' olio extravergine	52 g circa (peso di una scatoletta sgocciolata)
Parmigiano	50 g
Bastoncini di pesce	75 g
Olio extravergine di oliva a crudo a porzione	5 g
Verdura fresca di stagione	100 g
Patate	100 g
Legumi	30 g
Uova	120 g
Gateau di patate/pizza di pasta/pizza	100/150 g

- I pesi sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti

Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Via Spirito, 154 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Moccaldo



- Quando la pasta viene condita con i legumi o altro secondo dovranno essere dimezzate le quantità dei legumi e del secondo piatto (es. 70 g di pasta con 100 g di piselli + 50 g di ricotta ecc.) evitando di superare il fabbisogno proteico.
- Merluzzo e nasello sono intercambiabili
- riso primavera= riso all'insalata con verdure di stagione e aggiunta di mais, ed eventualmente secondo previsto dalla giornata
- pasta arlecchino = pasta all'insalata con verdure di stagione (es. pomodori, carotine, mais)



Dot. ssa ANNA MOCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019) INTOLLERANZA UOVA IN SOLO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro tacchino al forno carote Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Ricotta fresca Finocchi all'insalata Pane integrale	Orecchiette con broccoli Ricotta fresca Patate al forno Pane integrale
Martedì	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Bietole o spinaci in padella Pane comune	Pennette al pesto Filetto di tonno all' olio extravergine Patate all'insalata Pane integrale	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Insalata verde Pane integrale	Pasta e ceci non passati Merluzzo gratinato al forno patate all'insalata Pane integrale
Mercoledì	Risotto allo zafferano Ricotta fresca Patate al forno Pane integrale	Gnocchetti di patate al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli Pane comune	Pasta al pomodoro Pollo alla cacciatora broccoletti in padella Pane comune	Minestrone di orzo con verdure (senza patate ne legumi) Polpette di vitello al sugo senza uova o vitello alla pizzaiola Spinaci in padella Pane comune
Giovedì	pasta e piselli non passati (In bianco) Filetto di nasello gratinato al forno broccoletti in padella Pane Comune	Minestrone verza farro e fagioli Arista al forno Spinaci in padella Pane comune	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure vitello gratinato al forno Cavolfiori in padella Pane comune	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale
Venerdì	Farfalle con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane integrale	Pasta e broccoli passati merluzzo gratinato al forno Finocchi all' insalata Pane integrale	Pasta con lenticchie non passate Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno carote Pane integrale	Sartù di riso con piselli e fior di latte Petto di pollo arrostito lattuga Pane comune



Anna Mocaldo
 MARIA ANNA MOCCALDO
 DIR. COORDINATRICE
 S.p.A. Spint. tel. 340 902619
 84095 Giugliano in Piano (SA)
 P.I.: 0511571065 5
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù estivo (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019) *INTRODUZIONE UOVA IN FOF*

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette pomodorini e basilico Filetto di nasello gratinato al forno Insalata verde Pane comune	Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di vitello lattuga pane comune	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro Carote all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane integrale
Martedì	Eliche con zucchine Fesa di tacchino al forno o alla griglia Pomodori all'insalata Pane integrale	pasta arlecchino Polpette di merluzzo senza uova carote Pane integrale	Pasta al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga Pane comune	Pasta al pesto Petto di pollo grigliato o al forno Insalata di pomodori Pane integrale
Mercoledì	pasta al sugo parmigiano a tocchetti Fagiolini all'insalata Pane comune	Farro all'insalata con fagioli cannellini e mais petto di pollo gratinato al forno meianzane in padella Pane comune	Pasta al sugo di pomodoro Tocchetti di parmigiano Zucchine in padella Pane integrale	pasta con pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno carote all'insalata pane comune
Giovedì	Pasta con piselli non passati (in bianco) Prosciutto cotto magro Patate all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Pasta con pomodorini Pollo alla cacciatora Fagiolini all'insalata Pane comune	Riso con piselli non passati tacchino al forno fagiolini alla pizzaiola Pane comune
Venerdì	pasta e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Insalata di carote Pane comune	Pasta con zucchine merluzzo gratinato al forno piselli Pane integrale	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all'olio extrav. d'oliva patate all'insalata Pane comune	Fusilli con olive e tonno Polpette di nasello senza uova Patate all'insalata Pane integrale



Dot.ssa ANNA MOCCALDO
 BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 0511571 065 8
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola Dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale intolleranza multipla (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta senza glutine in bianco cotoletta di tacchino con pangrattato senza glutine al forno carote Pane senza glutine	Pizza senza glutine bianca con tonno Uova sode lattuga Pane senza glutine	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane senza glutine	Orecchiette senza glutine con broccoli Frittata in padella antiaderente lattuga Pane senza glutine
Martedì	Riso in bianco Petto di pollo alla griglia Bietole o spinaci in padella Pane senza glutine	pasta senza glutine in bianco Filetto di tonno all' olio extravergine d'oliva senza glutine carote Pane senza glutine	Riso in bianco fesa di tacchino alla griglia Insalata verde Pane senza glutine	Pasta e fagioli cannellini non passati bastoncini al forno senza glutine finocchi all'insalata Pane senza glutine
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente lattuga Pane senza glutine	Riso in bianco Tacchino alla griglia piselli Pane senza glutine	Pasta senza glutine in bianco Pollo al forno broccoletti in padella Pane senza glutine	Minestrone di riso con verdure (senza patate ne legumi) Polpette di pollo o tacchino in bianco Spinaci in padella Pane senza glutine
Giovedì	pasta senza glutine e piselli non passati in bianco filetti di merluzzo al forno broccoletti in padella Pane senza glutine	Minestrone verza riso e fagioli cannellini Petto di pollo al forno spinaci in padella Pane senza glutine	Tubetti senza glutine in brodo vegetale(non dado pronto)con passato di verdure Cotoletta di pollo o tacchino al forno con pangrattato senza glutine Cavolfiori in padella Pane senza glutine	Pizza senza glutine bianca al tonno Uova sode carote Pane senza glutine
Venerdì	Farfalle senza glutine con zucca passata Uova sode finocchi Pane senza glutine	Pasta senza glutine e broccoli passati Bastoncini di merluzzo al forno senza glutine Finocchi all' insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con lenticchie non passate Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno(pangrattato senza glutine) carote Pane senza glutine	Sartù di riso con piselli Petto di pollo arrostito lattuga Pane senza glutine



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
P.zza S. Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86452 H7031

Anna Moccaldo

**Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria-Anno scolastico
2018-2019**

Menù estivo Intolleranza multipla (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette senza glutine con pomodorini e basilico Filetto di merluzzo al forno o all'insalata Insalata verde Pane senza glutine	Riso in bianco Hamburger di pollo o tacchino lattuga pane senza glutine	Risotto con gli spinaci Petto di pollo grigliato Carote all'insalata Pane senza glutine	Pizza rossa senza glutine Uova sode Insalata verde Pane senza glutine
Martedì	Pasta senza glutine con zucchine fesa di tacchino al forno o alla griglia pomodori all'insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine arlecchino Polpette di merluzzo senza glutine (o senza pan grattato o privo di glutine) carote Pane senza glutine	Pasta senza glutine in bianco Merluzzo all'insalata lattuga Pane senza glutine	Riso in bianco Petto di pollo grigliato o al forno Insalata di pomodori Pane senza glutine
Mercoledì	Frittata di pasta senza glutine Fagiolini all'insalata Pane senza glutine	Riso all'insalata con fagioli cannellini e mais Cotoletta di petto di pollo al forno (impanata con pan grattato senza glutine) melanzane in padella Pane senza glutine	Frittata di pasta senza glutine Zucchine in padella Pane senza glutine	pasta senza glutine in bianco Filetto di merluzzo al forno carote all'insalata pane senza glutine
Giovedì	Pasta senza glutine con piselli non passati in bianco Petto di pollo grigliato lattuga Pane senza glutine	Pizza rossa senza glutine Uova sode lattuga Pane senza glutine	Pasta senza glutine con pomodorini Pollo in padella Fagiolini all'insalata Pane senza glutine	Riso con piselli non passati polpettone di tacchino e verdure al forno fagiolini all'insalata Pane senza glutine
Venerdì	Pasta senza glutine e fagioli cannellini non passati Uova sode Carote all'insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con zucchine Bastoncini di merluzzo senza glutine al forno piselli Pane senza glutine	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all'olio extrav. d'oliva carote all'insalata Pane senza glutine	Pasta senza glutine con olive e tonno Polpette di merluzzo lattuga Pane senza glutine



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Via M. Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H7031

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019) *INSOLLERANZA CROSTIFEREA PERUVIATI*

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo carote Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata di patate al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane integrale	Orecchiette con broccoli Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale
Martedì	Gateau di patate Ricotta fresca Bietole o spinaci in padella Pane comune	Pennette al pesto Filetto di tonno all' olio extravergine Patate all'insalata Pane integrale	Gateau di patate Ricotta fresca Insalata verde Pane integrale	Pasta e ceci non passati bastoncini al forno patate all'insalata Pane integrale
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale	Gnocchetti di patate al pomodoro Ceci e broccoletti in padella Pane comune	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo broccoletti in padella Pane comune	Minestrone di orzo con verdure (senza patate ne legumi) Ricotta fresca Spinaci in padella Pane comune
Giovedì	pasta e piselli non passati (in bianco) Filetto di nasello gratinato al forno broccoletti in padella Pane Comune	Minestrone verza farro e fagioli Frittata con verdure al forno Spinaci in padella Pane comune	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure Fagioli e Cavolfiori in padella Pane comune	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale
Venerdì	Farfalle con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane integrale	Pasta e broccoli passati Bastoncini di merluzzo al forno Finocchi all' insalata Pane integrale	Pasta con lenticchie non passate Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno carote Pane integrale	Sartù di riso con piselli e fior di latte Merluzzo all'insalata lattuga Pane comune



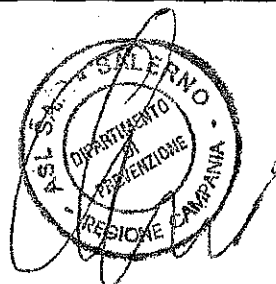
Dott.ssa ANNA MOCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Tel. 340 9092619
84095 (Città di Salerno) (SA)
P.I.: 0514771065
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù estivo (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019) *INTOLLERANZA CARNE E OVAIA*

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette pomodorini e basilico Filetto di nasello gratinato al forno Insalata verde Pane comune	Gnocchi di patate al pomodoro Ricotta fresca lattuga pane comune	Risotto con gli spinaci Merluzzo gratinato al forno o all'insalata Carote all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane integrale
Martedì	Eliche con zucchine Fagioli all'insalata Pomodori all'insalata Pane integrale	pasta arlecchino Polpette di merluzzo carote Pane integrale	Pasta al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga Pane comune	Pasta al pesto Uova sode Insalata di pomodori Pane integrale
Mercoledì	Frittata di pasta Fagiolini all'insalata Pane comune	Farro all'insalata con fagioli cannellini e mais Uova sode melanzane in padella Pane comune	Frittata di pasta Zucchine in padella Pane integrale	pasta con pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno carote all'insalata pane comune
Giovedì	Pasta con piselli non passati (in bianco) Frittata al forno o in padella antiaderente Patate all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Pasta con pomodorini Fagioli all'insalata Fagiolini all'insalata Pane comune	Riso con piselli non passati Ricotta fresca fagiolini alla pizzaioia Pane comune
Venerdì	pasta e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Insalata di carote Pane comune	Pasta con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno piselli Pane integrale	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all'olio extrav. d'oliva patate all'insalata Pane comune	Fusilli con olive e tonno Polpette di nasello Patate all'insalata Pane integrale



Dot.ssa ANNA MOCALDO
BIOLOGA NUTRIZIONISTA
Via Spirito, 9092619
84095 Giffone d'Alife (SA)
P.I.: 051... 8
C.F.: MCC NVA... H703L

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale privo di carne e pesce (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata di patate al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane integrale	Orecchiette con broccoli Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale
Martedì	Gateau di patate Ricotta fresca Bietole o spinaci in padella Pane comune	Pennette al pesto Uova sode Patate all'insalata Pane integrale	Gateau di patate Ricotta fresca Insalata verde Pane integrale	Pasta e ceci non passati Uova sode patate all'insalata Pane integrale
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale	Gnocchetti di patate al pomodoro Ceci e broccoletti in padella Pane comune	Pasta al pomodoro Parmigiano a tocchetti broccoletti in padella Pane comune	Minestrone di orzo con verdure (senza patate ne legumi) Ricotta fresca Spinaci in padella Pane comune
Giovedì	pasta e piselli non passati (in bianco) fagioli e broccoletti in padella Pane Comune	Minestrone verza farro e fagioli Frittata con verdure al forno Spinaci in padella Pane comune	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure Fagioli e Cavolfiori in padella Pane comune	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale
Venerdì	Farfalle con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane integrale	Pasta e broccoli passati Ricotta fresca Finocchi all'insalata Pane Integrale	Pasta con lenticchie non passate Uova sode carote Pane integrale	Sartù di riso con piselli e fior di latte Fagioli all'insalata lattuga Pane comune



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703K

Anna Mocaldo

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù estivo privo di carne e pesce (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette pomodorini e basilico Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane comune	Gnocchi di patate al pomodoro Ricotta fresca lattuga pane comune	Risotto con gli spinaci Uova sode Carote all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane integrale
Martedì	Eliche con zucchine Fagioli all'insalata Pomodori all'insalata Pane integrale	pasta arlecchino ceci all'insalata carote Pane integrale	Pasta al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga Pane comune	Pasta al pesto Uova sode Insalata di pomodori Pane integrale
Mercoledì	Frittata di pasta Fagiolini all'insalata Pane comune	Farro all'insalata con fagioli cannellini e mais Uova sode melanzane in padella Pane comune	Frittata di pasta Zucchine in padella Pane integrale	pasta con pomodoro fagioli all'insalata carote all'insalata pane comune
Giovedì	Pasta con piselli non passati (in bianco) Frittata al forno o in padella antiaderente Patate all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Pasta con pomodorini Fagioli all'insalata Fagiolini all'insalata Pane comune	Riso con piselli non passati Ricotta fresca fagiolini alla pizzaiola Pane comune
Venerdì	pasta e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Insalata di carote Pane comune	Pasta con zucchine Frittatina in padella antiaderente piselli Pane integrale	Riso primavera con mais e pomodori Parmigiano a tocchetti patate all'insalata Pane comune	Fusilli al pomodoro e olive Ceci all'insalata Patate all'insalata Pane integrale



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
 BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 0511571 065 8
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Moccaldò

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale intolleranza lenticchie e kiwi (dal 1° ottobre 2018 al 30 marzo 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro cotoletta di tacchino al forno carote Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Frittata di patate al forno o in padella antiaderente Finocchi all'insalata Pane integrale	Orecchiette con broccoli Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale
Martedì	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Bietole o spinaci in padella Pane comune	Pennette al pesto Filetto di tonno all' olio extravergine Patate all'insalata Pane integrale	Gateau di patate Prosciutto cotto magro Insalata verde Pane integrale	Pasta e ceci non passati bastoncini al forno patate all'insalata Pane integrale
Mercoledì	Risotto allo zafferano Frittata in padella antiaderente Patate al forno Pane integrale	Gnocchetti di patate al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli Pane comune	Pasta al pomodoro Pollo alla cacciatora broccoletti in padella Pane comune	Minestrone di orzo con verdure (senza patate ne legumi) Polpette di vitello al sugo Spinaci in padella Pane comune
Giovedì	pasta e piselli non passati (in bianco) Filetto di nasello gratinato al forno broccoletti in padella Pane comune	Minestrone verza farro e fagioli Arista al forno Spinaci in padella Pane comune	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure Cotoletta di vitello al forno Cavolfiori in padella Pane comune	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti carote Pane integrale
Venerdì	Farfalle con zucca passata Bocconcino o fior di latte finocchi Pane integrale	Pasta e broccoli passati Bastoncini di merluzzo al forno Finocchi all' insalata Pane integrale	Pasta al sugo di pomodoro Filetto di merluzzo in umido o gratinati al forno carote Pane integrale	Sartù di riso con piselli e fior di latte Petto di pollo arrostito lattuga Pane comune



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Via F. Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 0511571 065 8
C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Moccaldò

Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù estivo intolleranza lenticchie e kiwi (dal 1° aprile 2019 al 31 maggio 2019)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pennette pomodorini e basilico Filetto di nasello gratinato al forno Insalata verde Pane comune	Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di vitello lattuga pane comune	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro Carote all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti Insalata verde Pane integrale
Martedì	Eliche con zucchine Fesa di tacchino al forno o alla griglia Pomodori all'insalata Pane integrale	pasta arlecchino Polpette di merluzzo carote Pane integrale	Pasta al pomodoro ciliegine o ricottina di mucca lattuga Pane comune	Pasta al pesto Petto di pollo grigliato o al forno Insalata di pomodori Pane integrale
Mercoledì	Frittata di pasta Fagiolini all'insalata Pane comune	Farro all'insalata con fagioli cannellini e mais Cotoletta di petto di pollo al forno melanzane in padella Pane comune	Frittata di pasta Zucchine in padella Pane integrale	pasta con pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno carote all'insalata pane comune
Giovedì	Pasta con piselli non passati(in bianco) Prosciutto cotto magro Patate all'insalata Pane integrale	Pizza rossa Parmigiano a tocchetti lattuga Pane integrale	Pasta con pomodorini Pollo alla cacciatora Fagiolini all'insalata Pane comune	Riso con piselli non passati polpettone di tacchino e verdure al forno fagiolini alla pizzaiola Pane comune
Venerdì	pasta e ceci non passati ciliegine o ricottina di mucca Insalata di carote Pane comune	Pasta con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno piselli Pane integrale	Riso primavera con mais e pomodori filetto di tonno all'olio extrav. d'oliva patate all'insalata Pane comune	Fusilli con olive e tonno Polpette di nasello Patate all'insalata Pane integrale



Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
 Via Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 05115710658
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

Anna Mocaldo