

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene alimenti e nutrizione- dott.ssa E. Palombi
Medico Nutrizionista

Tabella Pasti Mensile per alunni di scuola Materna A.S. 2010/2011
BENEVENTO

20 MARZO

1^a settimana

15 OTT 2014



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
riso al sugo gr 60 mozzarella gr 100 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 piselli gr 80 pollo (coscia) gr 70 purea di patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	gnocchetti sardi gr 60 (al sugo) fettina di maiale gr 70 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 fagioli gr 50 formaggio gr 50 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 filetti di nasello al forno gr 80 carote gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

15 MARZO
9.13
2011
PALOMBI

10
2^a settimana
12
13

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 fagioli gr 50 bastoncini 3 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 patate gr 40 prosciutto cotto gr 50 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso al sugo gr 60 formaggio gr 50 mais gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 maiale gr 70 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 lenticchie gr 50 mozzarella gr 80 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

16 MARZO

3^a settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 patate gr 100 petto pollo imp. gr 100 piselli gr 70 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 60 al sugo mortadella gr 50 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	minestrone gr 100 pasta gr 30 vitello gr 70 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 piselli gr 80 mozzarella gr 100 patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 formaggio gr 50 verdura gr 100 carote gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

23 MARZO

4^a settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 ceci gr 50 bastoncini 3 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari n.b. leggere note sul retro	pasta al sugo gr 60 pollo (coscia) gr 70 al forno con patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 fagioli gr 30 mortadella gr 40 purea di patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 vitello gr 80 mais gr 50 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 40 patate gr 80 bastoncini 3 carote gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN 1
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
E. Palombi
AS 2011/15

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene alimenti e nutrizione- dott.ssa E. Palombi
Medico Nutrizionista

Tabella Pasti Mensile per alunni di scuola Materna A.S. 2010/2011
BENEVENTO

30.3. APRILE

5^a settimana

15 OTT 2014
E. Palombi
AS 2011/15

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
riso al sugo gr 60 mozzarella gr 80 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 piselli gr 80 prosciutto cotto gr 50 croccante patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	gnocchetti sardi gr 60 (al sugo) vitello gr 70 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 ceci gr 50 pollo (coscia) gr 70 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 filetti di merluzzo al forno gr 80 carote gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

6^a settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 piselli gr 60 bastoncini 3 patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta in brodo gr 60 maiale gr 70 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 formaggio gr 50 spinaci gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso al sugo gr 60 bastoncini 3 croccante patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 fagioli gr 50 mozzarella gr 100 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

7^a settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 patate gr 100 petto pollo imp gr 100 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 60 al sugo vitello gr 70 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	minestrone gr 100 pasta gr 30 filetti di merluzzo gr 80 patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 fagioli gr 80 mortadella gr 50 croccante patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso al sugo gr 60 mozzarella gr 100 mais gr 70 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

8^a settimana

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
pasta gr 40 lenticchie gr 50 bastoncini 3 verdura gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari n.b. leggere note sul retro	pasta al sugo gr 60 pollo (coscia) gr 70 al forno con patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 ceci gr 30 fettina di maiale gr 100 purea di patate gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 prosciutto cotto gr 40 verdura gr 100 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 40 patate gr 80 formaggio gr 50 carote gr 80 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene alimenti e nutrizione - dott.ssa Ersilia Palombi

Specialista in Scienza dell'alimentazione

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare A.S. 2010/2011

BENEVENTO

5^a settimana

lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì

riso al sugo gr 90 mozzarella gr 100 verdura gr 80 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 piselli gr 90 prosciutto cotto gr 70 gnocchetti patate 500 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	gnocchetti sardi gr 90 al sugo vitello gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 ceci gr 50 pollo (coscia) gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 filetti di merluzzo al forno gr 100 carote gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
---	--	--	---	---

6^a settimana

pasta gr 50 piselli gr 60 bastoncini 4 patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini	pasta in brodo gr 50 maiale gr 70 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 formaggio gr 50 spinaci gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	riso al sugo gr 90 bastoncini 4 gnocchetti patate 500 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini	pasta gr 50 fagioli gr 60 mozzarella gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
--	---	---	--	--

7^a settimana

pasta gr 50 patate gr 90 petto pollo imp gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 vitello gr 100 verdura gr 80 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	minestrone gr 150 pasta gr 40 filetti di merluzzo gr 100 patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 fagioli gr 50 mortadella gr 50 gnocchetti patate 500 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	riso al sugo gr 90 mozzarella gr 100 mais gr 70 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
--	---	--	--	--

8^a settimana

pasta gr 50 lenticchie gr 60 bastoncini 4 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 pollo (coscia) gr 100 al forno con patate gr 150 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 ceci gr 40 fettina di maiale gr 100 purea di patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 riso gr 50 patate gr 100 formaggio gr 50 carote gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini
--	--	--	---

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene alimenti e nutrizione - dott.ssa Ersilia Palombi

BENEVENTO

Specialista in Scienza dell'alimentazione

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Elementare A.S. 2010/2011

1^a settimana

lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì

riso al sugo gr 90 mozzarella gr 100 verdura gr 80 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 piselli gr 90 pollo (coscia) gr 100 purea di patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	gnocchetti sardi gr 90 fettina di maiale gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 fagioli gr 50 formaggio gr 70 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 filetti di nasello al forno gr 100 carote gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
---	--	---	--	--

2^a settimana

pasta gr 50 fagioli gr 60 bastoncini 4 gnocchetti patate 500 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini	pasta gr 50 patate gr 90 prosciutto cotto gr 70 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	riso al sugo gr 90 formaggio gr 50 mais gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 maiale gr 100 gnocchetti patate 500 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini	pasta gr 50 lenticchie gr 60 mozzarella gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
--	--	---	--	---

3^a settimana

pasta gr 50 patate gr 90 petto pollo imp. g. 100 piselli gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	riso al sugo gr 90 mortadella gr 50 verdura gr 80 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	minestrone gr 150 pasta gr 40 vitello gr 100 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 piselli gr 90 mozzarella gr 100 patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 formaggio gr 70 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini
---	--	---	---	---

4^a settimana

pasta gr 50 ceci gr 40 bastoncini 4 verdura gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 pollo (coscia) gr 100 al forno con patate gr 150 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta gr 50 fagioli gr 40 mortadella gr 50 purea di patate gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	pasta al sugo gr 90 vitello gr 100 mais gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiaini	riso gr 50 patate gr 100 bastoncini 4 carote gr 100 pane gr 90 frutta fresca gr 100 olio 3 cucchiaini
--	--	---	---	---

N.B.: Leggere note sul retro.

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN 1
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Ersilia Palombi
 Specialista in Scienza dell'alimentazione

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN 1
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Ersilia Palombi
 Specialista in Scienza dell'alimentazione

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN 1
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Ersilia Palombi
 Specialista in Scienza dell'alimentazione

15 OTT. 2014

15 OTT. 2014