

## Menù mense scolastiche San Ginesio 2021-22

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I</b>	Zuppa di fagioli e patate con pasta Fettine Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Formaggio Legumi Pane Frutta di stagione	Pasta alla boscaiola Pollo arrosto Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta ai ragù Frittata Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdure di stagione Pane Frutta di stagione
<b>II</b>	Pasta pomodoro Petto di pollo panato al forno Legumi Pane Frutta di stagione	Pasta fresca ripiena Purè di patate Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Risotto con piselli Fettine di vitello Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Pesce al forno Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Formaggio Patate Pane Frutta di stagione
<b>III</b>	Pasta con prosciutto e piselli Frittata Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Risotto ai ragù Petto di tacchino Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Prosciutto Carote Pane Frutta di stagione	Pasta con verdure Roast beef Legumi Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione
<b>IV</b>	Riso al pomodoro Svizzera di vitello Legumi Pane Frutta di stagione	Boscaiola Pollo arrosto Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta bianca con carne macinata Formaggio Verdure di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta fresca ripiena Patate Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Passata di verdure con pastina Tonno Patate Pane Frutta di stagione

Legumi: piselli o fagioli o lenticchie o ceci.  
Formaggio: stracchino o mozzarella o ricotta o robiola.

**A.S.U.R. - AREA VASTA 3**  
Dipartimento Prevenzione  
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Direttore  
**Dr. Stefano Colletta**



## GRAMMATURE INDICATIVE MENU' SCOLASTICI

ALIMENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
PASTA-RISO-PASTA ALL'UOVO	60	70	80
PASTINA-RISO IN BRODO	30	40	50
RAVIOLI -TORTELLINI FRESCHI	120	150	200
PASTA PER LEGUMI	30	35	40
LEGUMI PER PASTA	30	35	40
CARNI MAGRE (VITELLO, ARISTA, POLLO, TACCHINO)	50	70	80
PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, BASTONCINI, ECC.)	70	90	120
PESCE CONSERVATO (TONNO)	40	40	50
UOVA	1	1	1 +1/2
FORMAGGI (caciotta)	40	40	50
PROSCIUTTO	40	50	60
	100	150	150



**A.S.U.R. - AREA VASTA 3**  
**Dipartimento Prevenzione**  
**Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
**Il Direttore**  
**Dr. Stefano Colletta**

VERDURE COTTE				
VERDURE CRUDE INSALATA	50	50	50	
PATATE-PISELLI	100	130	150	
PATATE PER PURE'	80	100	120	
FRUTTA (MELA, PERA, ARANCIO, ECC.)	150	200	200	
BANANA	80	120	120	
PANE	40	50	50	
OLIO TOTALE PER IL PRANZO	12	15	15	
PARMIGIANO	5	5	5	

Il peso è riferito al crudo degli alimenti e al netto degli scarti.



A.S.U.R. - AREA VASTA 3  
 Dipartimento di Prevenzione  
 Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Il Direttore  
 X Dr. Stefano Colletta

