

0



# *Città di Trentola Ducenta*

Provincia di Caserta

\*\*\* \*\*

CAP 81038 – Piazza Marconi n. 2

**Area Socio Assistenziale**

CAP 81038 – Piazza Marconi n. 2 – Tel. 081 8128242 – fax 081 8128243  
e mail : [servizisociali@comune.trentoladucenta.ce.it](mailto:servizisociali@comune.trentoladucenta.ce.it)

*Al Dirigente Scolastico*

*Prof. Paolo Graziano*

*Circolo Didattico " Papa Giovanni Paolo II°"*

*Distretto 15*

*via Rossini 81038*

*Trentola Ducenta*

Oggetto : Servizio mensa anno scolastico 2019/2020.

Nel fare riferimento all'argomento indicato in oggetto, si informa codesta Istituzione che anche quest'anno la ristorazione scolastica è espletata da La Mediterranea Società Cooperativa, in quanto, in data 01.08.2018 è stato stipulato il contratto on line di affidamento del servizio mensa per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 con n.REP.9 Serie 1T n.4777, pertanto la suindicata si atterra al menù dell'anno precedente.

Trentola Ducenta 10/10/2019

La Responsabile  
Silvana Agnese Cavallo

U  
COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA  
COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA  
Protocollo N.0013035/2019 del 10/10/2019

ASL  
CASERTA

**Ospedale "G. MOSCATI" Aversa U.O.S.D. DIETOLOGIA**  
*Amb. di Diabetologia- Malattie Dismetaboliche - Obesita' - Disturbi del Comportamento Alimentare*  
*Viale Europa, n°6 AVERSA*  
TEL. 081- 8111494 FAX 0818130611 E-MAIL [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it)

**INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA' DI CUCINA**  
Refezione scolastica ASL - CASERTA  
Biennio scolastico 2017-2019 Comune di Trentola Ducenta

**Tali norme che fanno parte integrante del dietetico, devono essere consegnate a ciascun plesso scolastico affinché possano essere visionate dagli insegnanti e dai rappresentanti dei genitori per un più corretto espletamento e controllo del servizio mensa scolastica**

**N.B. Non è ammesso l'utilizzo di alimenti OGM**

1. scelta accurata di materie prime ineccepibili da un punto di vista igienico-microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:
  - le carni devono essere di 1° taglio e di fresca macellazione;
  - le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
  - **la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privo di spine;**
  - il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente.
2. la frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità e scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva.  
La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con **almeno 4 tipi di frutta da alternarsi nella settimana;**
3. le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, è consentito l'uso di derrate surgelate;
4. il pane, costituito da una rosetta da gr. 70 per le scuole materne e da gr. 100 per le scuole elementari e medie, deve essere confezionato in porzione monodose sigillata;
5. il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti.
6. il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedono a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure);
7. come condimento è da utilizzare olio di oliva extravergine;

8. sono vietate le frittiture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte al forno in apposito pentolame antiaderente;

9. le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura.

**Non sono assolutamente permesse le cotolette impanate di preparazione industriale.**

10. il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti;

11. al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei cibi e di un adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra la cottura delle pietanze e la loro distribuzione alla mensa (per le scuole che non sono provviste di cucina in loco) non deve assolutamente superare 1 ora

12. è opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce;

13. tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherine al momento dell'invassoamento;

14. il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchi;

15. la fornitura, il lavaggio, il rinnovo degli indumenti del personale addetto al servizio, diversificato a seconda delle competenze assegnate; il controllo che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente; la fornitura per ciascun dipendente di un tesserino di riconoscimento provvisto di fotografia (da portare in modo visibile) con l'indicazione della ditta, la qualifica rivestita, il cognome, il nome;

**Per quant'altro si rimanda al massimo rispetto della normativa vigente, in materia di igiene e sicurezza alimentare.**

**Per la preparazione dei "pasti differenziati", si rimanda ai "Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati", previsti nella Delibera di Giunta Regionale n°1211 del 23.09.2005(B.U.R.C. n°58 del 09.novembre 2005).**

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATT" Aversa  
U.O.S.D. DIETOLOGIA  
*Ambulatorio di Dietologia- Diabetologia- Malattie Metaboliche-  
Disturbi del Comportamento Alimentare  
Viale Europa, n°6 AVERSA*

*Tel. 081 8111494 Fax 081 8130611 e.mail dietologia.moscatt@libero.it*

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**  
**allegate alle tabelle dietetiche Refezione scolastica ASL**  
**CASERTA**  
**COMUNE di TRENTOLA DUCENTA Biennio Scolastico**  
**2017/2019**

**CEREALI E DERIVATI**

**PANE**

Requisiti generali:

1. Leggero, crosta di colore vivo, dorato, friabile, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base
2. Mollica di odore gradevole caratteristico, elastica, porosa con vacuoli regolari.
3. Buona lievitatura, di lievito compresso normale, cottura lenta senza bruciature alla superficie.
4. Fresco, con sapore ed aroma caratteristici.

Requisiti specifici:

1. Farina tipo 00 da pane con contenuto minimo di glutine secco pari al 7%
2. E' ammesso solo l'uso per miglioranti per panificare di cui al D.M. 19/01/63 e D.M. 31/03/65

**PASTE ALIMENTARI**

Requisiti generali:

1. Recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto grado di conservazione, esente da tracce di tarne o ragnatele ed immune da insetti, aspetto uniforme.
2. Colore giallo ambrato, sapore ed odore gradevole caratteristico, buona tenuta di cottura, senza punti neri e bianchi, superficie liscia ed uniforme.
3. Priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza l'aggiunta di sostanze minerali al fine di ottenere il peso e la consistenza.
4. Non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente nè deve lasciare cadere polvere o farina quando rimossa. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea.

Requisiti specifici:

1. Cento per cento di semola di grano duro ed acqua.

## **RISO**

### Requisiti generali:

1. Resistenza per non meno di venti minuti alla cottura senza che vi sia una eccessiva alterazione di forma dei grani.
2. Assenza di alterazioni per processi fermentativi e muffe, senza infestazioni da parassiti e corpi estranei, o impurezze varie (semi estranei, ciottolini) privo di sostanze minerali e di coloratura.
3. Assenza di grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee e aloni neri), grani ambrati (con tinta cioè giallognola e poca trasparenza).

### Requisiti specifici:

1. Tipo: riso **parboiled** nella varietà ad alto contenuto in amilosio (26-30%).

## **CARNI PESCE UOVA**

### **CARNI BOVINE E SUINE**

#### Requisiti generali:

1. Fresca, di macellazione pubblica di colore roseo con riserve normali di glicogeno, consistenza tenera a grana delicata; grasso di copertura delle carcasse sottile o mancante (peso non superiore al 5%), di classificazione: a) grasso interno bianco o roseo e sodo; fasci muscolari fini con connettivo floscio a grandi maglie;
2. La qualità delle carni deve:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 30/04/1962 n° 283 e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o MEC; essere specificata la provenienza; presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- avere assenza di contaminazioni microbiche e/o fungine **essere dichiarata l'assenza di estrogeni;**
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26/03/80 n° 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e +4°C

3. In particolare, la carne tritata:

- non deve risultare contaminata;
- non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenerne il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura aziendale;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedono i requisiti previsti dalla Legge n° 283 e successive modifiche in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm.12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4 C;

Requisiti specifici:

1. **Vitellone magro, vitello magro o maiale magro secondo indicazione.**
2. Caratteristiche previste dalle Leggi e regolamenti vigenti

## **POLLAME**

Requisiti generali:

1. Polli da allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce), non gonfiato con insufflazioni di aria, **nutrito con mangimi bilanciati privi di estrogeni** (Legge N°281/63).
2. Buone caratteristiche organolettiche, carni tenere, sapore gustoso, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile.

## **PESCE**

Requisiti generali:

E' ammesso come prodotto surgelato.

Requisiti specifici:

1. Tipo: **Filetti di merluzzo, filetti di sogliola, filetti di palombo, filetti di platessa.**
2. I prodotti surgelati devono avere le caratteristiche previste dalla Legge N° 32/68 e dal D.M. 15/6/71.
3. **Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° .** I prodotti non devono presentare segni di un parziale o totale scongelamento: tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

## **PESCE IN SCATOLA**

Requisiti generali:

1. Prodotti di prima qualità, di colore chiaro e a trancio intero confezionati da Ditte di rinomanza nazionale.

Requisiti specifici:

1. Tipo: Tonno confezionato in olio di oliva.
2. Confezione:
  - Per uso singolo: **contenitore di vetro.**

## **UOVA**

Requisiti generali:

1. Fresche dal guscio perfettamente pulito, regolare nella forma e porosità; camera d'aria appena accennata ed immobile alla perlinatura; albume chiaro, liquido, senza corpi estranei e così pure il tuorlo.; germe con sviluppo impercettibile e assenza di odori estranei .Alla rottura le uova devono presentare tuorlo intero, albume denso e membrana integra e resistente.

Requisiti specifici:

1. Uova di gallina di categoria AA od A; categoria di peso 1<sup>^</sup> o 2<sup>^</sup>.

## ALIMENTI LATTIERO-CASEARI

### **LATTI FERMENTATI (YOGURT)**

#### Requisiti generali:

1. Prodotti industriali dal latte vaccino magro pastorizzato ed omogeneizzato, con eventuali aggiunte di frutta;
2. qualità, confezionati da industrie di rinomanza nazionale.

### **FORMAGGIO**

#### Requisiti generali:

1. Colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici di ciascun tipo; 1<sup>^</sup> qualità .
2. Pasta uniforme e continua con occhiatura caratteristica a secondo del tipo.
3. Crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori.

#### Requisiti specifici:

##### 1. Formaggi:

- a pasta filata di latte di bufala: mozzarella;
- formaggi di tipo svizzero: asiago;
- formaggi molli da tavola: crescenza, stracchino, taleggio, bel paese, philadelphia, formaggini;
- formaggi stranieri: emmenthal;

### **FORMAGGIO GRANA**

#### Requisiti generali:

1. Denominazione di origine "Controllata", 1<sup>^</sup> qualità, senza difetti, con caratteri organolettici caratteristici.

## SALUMI

#### Requisiti generali:

1. La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.
2. I salumi dovranno:
  - avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
  - essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
  - risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
3. I salumi devono essere contenuti in involucro plastico idoneo, rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21/03/73; devono essere muniti di dichiarazione riguardante:
  - il tipo di prodotto;
  - il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;

- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;

### **PROSCIUTTO CRUDO**

#### Requisiti generali:

1. Netta prevalenza delle parti di magro, colorito chiaro, il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore o sapore rancido senza difetti esteriori ed interni, non salato, con caratteri organo-lettici tipici. Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge.

#### Requisiti specifici:

1. Prosciutto tipico di Parma o tipico di San Daniele con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge N° 506/70 e Legge N° 507/70, rispettivamente.

### **PROSCIUTTO COTTO**

#### Requisiti generali:

1. Prima qualità con netta prevalenza delle parti di magro a fetta compatta, di colorito roseo, ben pressato, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, bel colore, buon odore e sapore.
2. Eventuali additivi (come sopra).

#### Requisiti specifici:

1. Tipo senza polifosfati aggiunti.

## **TUBERI FECULENTI**

### **PATATE**

#### Requisiti generali:

1. Stagionate, di ottima qualità, prive di qualunque difetto, malattia od imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale; buccia perfettamente asciutta, pulita e priva di terriccio ed altre sostanze estranee. Non devono presentare segni di rinverdimento (presenza di solanina) germinazione,

#### Requisiti specifici:

1. Patate di 1<sup>a</sup> o 2<sup>a</sup> categoria (peso superiore od uguale a 80 gr. ) di varietà italiane. o estere coltivate in Italia, a pasta bianca o gialla.

### **GNOCCHI DI PATATE**

#### Requisiti generali:

1. Confezionati con farina di grano tenero e con patate fresche dalle caratteristiche sopra indicate.
2. Preparati in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti. Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione. Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.



## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### **VERDURE E ORTAGGI**

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, a maturazione fisiologica, di recente raccolto, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di corpi estranei (terriccio, sabbia, ecc.) privi di tracce di appassimento.
2. Prodotti surgelati preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.
3. Tutti i tipi di verdura non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).

### **TIPI SPECIFICI:**

#### **ORTAGGI A RADICE:**

##### Carote:

1. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

**ORTAGGI A FOGLIA:** Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

##### Insalate

1. Tipo: lattughe, scarola.

##### Spinaci

1. Privi di stelo fiorifero

**ORTAGGI A FRUTTO:** Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

##### Pomodori

1. Categoria extra; privi di qualsiasi difetto; del tipo tondo o costoluto.
2. Calibrazione: diametro min. di 35 mm. e max. 87.

##### Zucchine

Polpa compatta e pochi semi, nelle varietà commerciali.

##### Melanzane

1. Tipo: varietà allungata e varietà ovoidi.

**ORTAGGI A SEME :** (Leguminose ) Fagioli, piselli, lenticchie e ceci

Requisiti generali :

1. Prodotti secchi o conservati di 1<sup>a</sup> qualità, non cotti, maturi, non avariati, calibro più possibile uniforme.

Requisiti specifici:

1. I piselli surgelati devono rispondere al requisito "piselli fini".

## FRUTTA

### Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, integri, a giusto grado di maturazione fisiologica, assenza di umidità esterna anormale, puliti, senza residui antiparassitari, corpi estranei ed ogni tipo di alterazione che ne comprometta la commestibilità e la conservazione.
2. Qualità: ove altrimenti non specificato, tutti i tipi di frutta devono essere di prima categoria secondo i rispettivi DD.MM. che fissano i criteri di qualità.
3. Tutti i tipi di frutta non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).
4. La scelta dei vari tipi di frutta deve essere fatta tenendo presente la stagione più adatta per ciascun tipo.

### TIPI SPECIFICI

#### MELE

1. Varietà :Golden delicious, Renetta, Annurca.
2. Qualità: categoria extra.

#### PERE

1. Varietà: Spadone, Abate Fetel, Keiser, Williams.
2. Qualità: categoria extra, con circonferenza non inferiore a cm. 17,5.3.

#### PESCHE

1. Varietà: Grossa gialla e bianca.
2. Calibrazione: AAA, AA, B e C (secondo diametro o circonferenza)

#### ALBICOCHE

1. Tipo : 1^ scelta
2. Calibrazione: diametro minimo 30 mm. con differenza massima fra i frutti della stessa confezione non superiore a mm. 10 di diametro.

#### AGRUMI

1. Tipi: Limoni, mandarini, (tutte le varietà), mandaranci, clementine e arance (varietà bionda e sanguigne italiane).
2. Qualità: categoria extra.
3. Calibrazioni:
  - arance                      diametro minimo 35 mm.
  - mandarini                 diametro minimo 45 mm.
  - clementine               diametro minimo 35 mm.

#### BANANE

- 1^ Qualità, a perfetto grado di maturazione, senza difetti esterni o interni, peso non inferiore a 160 gr./cadauna.

## OLI E GRASSI ALIMENTARI

### **OLIO DI OLIVA**

Requisiti generali e specifici:

1. Tipo: **Olio extra vergine di oliva con acidità massima dell' 1%**. L'appellativo di vergine è riservato agli oli che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.
2. **NOTA:**

L'uso di tali oli deve essere il seguente:

**Per condimento e cottura : Olio extra vergine.**

### **BURRO**

Requisiti generali:

1. Genuino, di pura panna di centrifuga, ricavato unicamente dal latte di mucca e sottoposto a pastorizzazione, privo di qualsiasi difetto, con odore e sapore gradevoli. Non ci deve essere crescita di muffa, nè essere microbiologicamente contaminato.

Requisiti specifici:

1. Contenuto in peso di materia grassa non inf. all'82% e indice di rifrazione a 35 °C compreso tra 44 e 48.
2. Qualità (secondo standard di punteggio U.S.A., indicato a scopo di riferimento): categoria A.

## PRODOTTI CONSERVATI O SURGELATI

### **VERDURE SURGELATE**

Requisiti generali e specifici:

1. Tipi di prodotti ammessi: spinaci, carciofi, funghi.

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

PRIMAVERA - PRIMARIA - Ingredienti e Grammature  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Riso</i> con <i>lenticchie</i>	Riso Parboiled	gr. 40
	Lenticchie	gr. 40
	pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con zucca</i>  & <i>Pasta con zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 40
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta al pomodorino fresco</i>	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodorini passati	gr. 100
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p style="text-align: center;"><i>Pasta con speck e pisellini primavera</i></p>	Pasta di semola	gr. 40
	Pisellini primavera	gr. 100
	Speck	gr. 40
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p style="text-align: center;"><i>Pasta Tonno e Pomodorini</i></p>	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodorini	gr. 100
	Tonno	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglione e aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<p style="text-align: center;"><i>Pasta al Pesto</i></p>	Pasta di semola	gr. 70
	Pesto di basilico	gr. 35
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta</i> <i>con</i> <i>Zucchine</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Zucchine	gr. 100
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto</i> <i>Al</i> <i>Parmigiano</i>	Riso parboiled	gr. 70
	Brodo vegetale	q.b.
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Mafalde Corte</i> <i>Ricotta e Pomodori</i>	Pasta di semola	gr. 70
	Ricotta	gr. 40
	Pomodori pelati	gr. 100
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con Patate</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

### *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pospette al pomodoro</i>	Vitello magro macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Pomodorini	gr. 100
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pospettine di petto di pollo al forno</i>	Petto di pollo macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Cotoletta di Petto di Pollo al forno</i>	Petto di pollo	gr. 100
	Uova e pangrattato	q.b.
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 30
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Philadelphia</i>	gr. 60
---------------------	--------

<i>Stracchino o Robiola</i>	gr. 60
-----------------------------	--------

<i>Ricottina</i>	gr. 100
------------------	---------

<i>Prosciutto cotto (senza polifosfati)</i>	gr. 60
---	--------

<i>Harburger di tacchino</i>	gr.100
------------------------------	--------

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Dadini di Petto di Pollo in umido</i>	Petto di pollo( tagliata a dadini)	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Cipolla e aromi	q.b.



<i>Spinacina di pollo al forno</i>	gr. 100
------------------------------------	---------

<i>Bocconcini impanati di pollo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bocconcini di vitello Alla pizzaiola</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitellina	gr. 100
	Pomodorini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bastoncini di merluzzo	gr.120 (N° 5)
	Limone	1 spicchio

### *Contorni*

<i>Zucchine stufate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Zucchine	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e basilico	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate prezzemolate</i>	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	prezzemolo	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote julienne</i>	Carote tagliate a julienne	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Stick di Patate al forno</i>	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Mais all'insalata</i>	Mais	gr. 40
	Limone	1 spicchio
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Purea di patate</i>	patate lesse	gr. 120
	latte intero	mL. 30
	burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

### *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

### *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO - PRIMARIA- Ingredienti e Grammature  
Comune di Trentola Ducenta Biennio scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con fagioli</i> & <i>Riso con fagioli</i>	Pasta di semola/ Riso Parboiled	gr. 40
	Fagioli secchi	gr. 40
	Pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con lenticchie</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Lenticchie	gr. 40
	Pomodori pelati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con zucca</i> & <i>Pasta con zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 40
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Tortellini in brodo vegetale</i>	Tortellini	gr. 50
	Brodo vegetale	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Riso con Minestrone</i>	Riso parboiled	gr. 40
	Verdure miste	gr. 100
	Pomodori pelati	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con patate e provola al forno</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Patate	gr. 100
	Provola	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con ceci</i>	Pasta di semola	gr. 40
	Ceci	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolle e aromi	q.b.

<i>Pasta al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodori pelati	gr. 100
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Pasta al sugo di bosognese</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 70
	Pomodori pelati	gr. 100
	Vitello magro macinato	gr. 30
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
Parmigiano	gr. 5	

<i>Gâteaux di patate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 140
	Uovo	gr. 30
	Mozzarella	gr. 40
	Prosciutto cotto	gr. 40
	Latte	mL. 20
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
Parmigiano	gr. 5	

<i>Gnocchi Al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Gnocchi di semola	gr. 180
	Pomodori pelati	gr. 100
	Aglione e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

### *Secondi Piatti*

<i>Polpette al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitello magro macinato	gr. 80
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Polpette al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitello magro macinato	gr. 80
	Pomodori pelati	gr. 100
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 20
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Bocconcini di tacchino in umido</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

<i>Spinacina di pollo al forno</i>	gr. 100
------------------------------------	---------

<i>Bocconcini impanati di pollo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bastoncini di merluzzo	gr. 120 (N° 5)
	Limone	1 spicchio

<i>Medaglioni di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Cuori di merluzzo	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglio e aromi	q.b.



	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Cotoletta di filetto di platessa al forno</i>		
	Cotoletta di platessa	gr. 120
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini di vitello in umido</i>		
	Vitellina	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Salsiccia di tacchino al forno</i>	gr. 100
---------------------------------------	---------

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Medaglioni di vitello in umido</i>		
	Vitellina	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Arista di maiale al forno</i>		
	Maiale magro	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglio e aromi	q.b.

<i>Rebiola</i>	gr. 60
----------------	--------

<i>Del Paese</i>	gr. 60
------------------	--------

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

### *Contorni*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci al limone</i>	Spinaci	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci gratinati</i>	Spinaci	gr. 120
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Patate Stick al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aromi	q.b.

<i>Purea di patate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate lesse	gr. 120
	Latte intero	mL. 30
	Burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Patate croccanti al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate lesse	gr. 120
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Bietolina al limone</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bietoline	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote Prezzemolate</i>	Carote	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Prezzemolo	q.b.

### *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

### *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

INFANZIA AUTUNNO INVERNO - Ingredienti e Grammature  
Comune di Trentola Ducenta Biennio scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di fagioli</i>	Pasta di semola	gr. 30
	fagioli secchi (passati)	gr. 30
	pomodori pelati passati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di lenticchie</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Lenticchie (passate)	gr. 30
	pomodori pelati passati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con crema di zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 30
	Zucca	gr. 100
<i>Pasta con crema di zucca</i>	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Tortellini in brodo vegetale</i>	Tortellini	gr. 40
	Brodo vegetale	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Crema di verdure passate con riso</i>	Riso parboiled	gr. 30
	Verdure miste (passate)	gr. 80
	pomodori pelati passati	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con Patate</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di ceci</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Ceci (passati)	gr. 30
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolle e aromi	q.b.

<i>Pasta al sugo</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori pelati passati	gr. 80
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Pasta al sugo di bolognese</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori pelati passati	gr. 80
	Vitello magro macinato	gr. 25
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
Parmigiano	gr. 5	

<i>Gâteaux di patate</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Patate	gr. 120
	Uovo	gr. 30
	Mozzarella	gr. 20
	Prosciutto cotto	gr. 20
	Latte	mL. 15
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
Parmigiano	gr. 5	

## *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pospette al sugo</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Pomodori pelati passati	gr. 80
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pospette al forno</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini di tacchino in umido</i>	Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.



	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini impanati di petto di pollo al forno</i>	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	Bastoncini di merluzzo	gr.100 (N° 4)
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Medaglioni di Filetto di Merluzzo al forno</i>	Cuori di merluzzo	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglio e aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Cotoletta di Filetto di Platessa al forno</i>	Cotoletta di platessa	gr. 100
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini di Vitello in umido</i>	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Medaglioni di Vitello in umido</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Formaggini (senza polifosfati)</i>	gr. 50
---------------------------------------	--------

<i>Galbanino</i>	gr. 50
------------------	--------

<i>Spinacina di pollo al forno</i>	gr. 100
------------------------------------	---------

<i>Salsiccia di tacchino al forno</i>	gr. 100
---------------------------------------	---------

<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Arista di maiale al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Maiale magro	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Aglione e aromi	q.b.

## *Contorni*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinacini al limone</i>	Spinacini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bietoline al limone</i>	Bietoline	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate Stick al forno</i>	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote prezzemolate</i>	Carote	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	prezzemolo	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci Gratinati</i>	Spinaci	gr. 100
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Purea di Patate</i>	Patate lesse	gr. 100
	Latte intero	gr. 25
	Burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate croccanti al forno</i>	Patate lesse	gr. 100
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

PRIMAVERA - INFANZIA - Ingredienti e Grammature  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

<i>Riso con crema di lenticchie</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Riso parboiled	gr. 30
	Lenticchie (passate)	gr. 30
	Pomodori pelati passati e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Risotto con crema di zucca &amp; Pasta con crema di zucca</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 30
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Pasta al pomodorino fresco</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodorini passati	gr. 80
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Pasta con pisellini primavera</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 30
	Pisellini primavera	gr. 70
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

<i>Pasta tonno e pomodorini</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodorini passati	gr. 80
	Tonno	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Aglione e aromi	q.b.

<i>Pasta al Pesto</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Pasta di semola	gr. 50
	Pesto di basilico	gr. 30
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta</i> <i>con crema</i> <i>di zucchine</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Zucchine	gr. 80
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto</i> <i>Al</i> <i>Parmigiano</i>	Riso parboiled	gr. 50
	Brodo vegetale	q.b.
	Cipolla	q.b.
	Parmigiano	gr. 15
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Mafalde Corte</i> <i>Ricotta e Pomodori</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Ricotta	gr. 25
	Pomodori pelati passati	gr. 80
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5



## *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Polpettine al pomodoro</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Pomodorini passati	gr. 80
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Cotoletta di petto di pollo al forno</i>	Cotoletta di petto di pollo	gr. 80
	Uova e pangrattato	q.b.
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 20
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Hamburger di tacchino</i>	gr. 80
------------------------------	--------

<i>Prosciutto cotto (senza polifosfati)</i>	gr. 50
---	--------

<i>Philadelphia</i>	gr. 50
---------------------	--------

<i>Galbanino</i>	gr. 50
------------------	--------

<i>Formaggini (senza polifosfati)</i>	gr. 40
---------------------------------------	--------

<i>Spinacina di polso al forno</i>	gr. 80
------------------------------------	--------

<i>Pospettine di petto di polso al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di polso macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Dadini di petto di polso in umido</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di polso( tagliata a dadini)	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

<i>Bocconcini impanati di polso al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Petto di polso tagliato a dadini	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bocconcini di vitello Alla Pizzaiola</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Vitellina	gr. 80
	Pomodorini passati	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
	Bastoncini di merluzzo	gr.100 (N° 4)
	Limone	1 spicchio

## *Contorni*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Zucchine stufate</i>	Zucchine	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e basilico	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate prezzemolate</i>	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Prezzemolo	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote alla julienne</i>	Carote tagliate a julienne	gr. 50
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Purea di patate</i>	patate lesse	gr. 120
	latte intero	mL. 30
	burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Stick di Patate al forno</i>	Patate	gr. 120
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Mais all'insalata</i>	Mais	gr. 40
	Limone	1 spicchio
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

## *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose	mL. 500
--------------------------------	---------------------	---------

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LUNEDI' 2° sett	MARTEDI' 2° sett
PRANZO	PRANZO
<i>Tortellini in brodo</i> <i>Bocconcini impanati di pollo al forno</i> <i>Lattughino</i>	<i>Fusilli al sugo</i> <i>Polpette al sugo</i> <i>Stick di patate al forno</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI' 2° sett	GIOVEDI' 2° sett
PRANZO	PRANZO
<i>Conchigliette con crema di santicchie</i> <i>Frittattina con prosciutto al forno</i> <i>Carote prezzemolate</i>	<i>Tubettini al sugo</i> <i>Arista di maiale al forno</i> <i>Bietoline al limone</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Budino gr. 110</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI' 2° sett
PRANZO
<i>Lumachine con patate</i> <i>Cotoletta di filetti di platessa al forno</i> <i>Spinaci gratinati</i>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

DOMENICA 2° set	MARTEDI 4° set
PRANZO	PRANZO
<p><i>Corallini con crema di fagioli</i> <i>Spinacina di pollo al forno</i> <i>Purea di patate</i></p>	<p><i>Lumachine al sugo</i> <i>Bocconcini di vitello in umido</i> <i>Bietolina al limone</i></p>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI 3° set	GIOVEDI 1° set
PRANZO	PRANZO
<p><i>Farfalline alla bolognese</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al</i> <i>forno,</i> <i>Lattughino</i></p>	<p><i>Gramigna con crema di ceci</i> <i>Formaggini</i> <i>Spinacino al limone</i></p>
MERENDA	MERENDA
<i>Plum Cake allo yogurth gr. 30</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI 3° set
PRANZO
<p><i>Mezze penne rigate al sugo</i> <i>Pispettino al sugo</i> <i>Carote prezzemolate</i></p>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

DOMENICA 4° set	MARTEDI 6° set
PRANZO	PRANZO
<i>Ditalini con crema di santicchie</i> <i>Salsiccia di tacchino al forno</i> <i>Patate croccanti al forno</i>	<i>Tortiglioni al sugo</i> <i>Pispette al sugo</i> <i>Carote prezzemolate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI 5° set	VENERDI 7° set
PRANZO	PRANZO
<i>Riso con crema di fagioli</i> <i>Medaglioni di vitello in umido</i> <i>Lattughino</i>	<i>Farfalline al sugo</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al</i> <i>forno,</i> <i>Spinacini gratinati</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Budino gr. 110</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI 4° set
PRANZO
<i>Gâteaux di patate (Piatto unico)</i>
<i>Bietolina al limone</i>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>



ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**PRIMAVERA MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA**  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

DOMENICA 17/04	VENERDI' 15/04
PRANZO	PRANZO
<i>Ditalini con crema di zucca Gashanino Zucchine stufate</i>	<i>Pennettine al pomodorino Cotoletta di petto di pollo al forno Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MARTEDI' 18/04	GIOVEDI' 16/04
PRANZO	PRANZO
<i>Rigatini al pomodoro Prosciutto cotto Patate prezzemolate</i>	<i>Conchigliette con pisellini primavera Bastoncini di filetti di merluzzo al forno Mais all'insalata</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI' 17/04
PRANZO
<i>Orecchiette al pomodoro Polpettine al pomodoro Lattughino al limone</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**MENU' PRIMAVERA SCUOLA DELL'INFANZIA**  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LU'NE' DI 2 set	MARTE' 2 set
PRANZO	PRANZO
<i>Riso con crema di senticchie</i> <i>Philadelphia</i> <i>Patate prezzemolate</i>	<i>Farfalline con tonno e pomodorini</i> <i>Frittatina con prosciutto al forno</i> <i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MERCOLEDI 2 set	GIOVEDI 2 set
PRANZO	PRANZO
<i>Mezze Penne rigate al pomodoro</i> <i>Hamburger di tacchino</i> <i>Lattughino al limone</i>	<i>Fusilli al pesto</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al</i> <i>forno</i> <i>Zucchine stufate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI 2 set
PRANZO
<i>Cesentani al pomodoro</i> <i>Dadini di Petto di Pollo in umido</i> <i>Mais all'insalata</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**MENU' PRIMAVERA SCUOLA DELL'INFANZIA**  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

<b>VENERDI 21 set</b>	<b>MARTEDI 26 set</b>
PRANZO	PRANZO
<i>Gnocchetti sardi con crema di zucchine</i>	<i>Pennettine al pomodoro Polpettine di petto di pollo al forno</i>
<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<i>Zucchine stufate</i>
<i>Stick di patate al forno</i>	
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

<b>MERCOLEDI 27 set</b>	<b>GIOVEDI 28 set</b>
PRANZO	PRANZO
<i>Gramigna con pisellini primavera Formaggini</i>	<i>Mafalde corte ricotta e pomodori</i>
<i>Lattughino al limone</i>	<i>Prosciutto cotto</i>
	<i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

<b>VENERDI 29 set</b>
PRANZO
<i>Ditalini con pomodoro</i>
<i>Bocconcini di Vitello alla pizzaiola</i>
<i>Patate prezzemolate</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**MENU' PRIMAVERA SCUOLA DELL'INFANZIA**  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LUNEDI' 7 set	MARTEDI' 8 set
PRANZO	PRANZO
<i>Pennettine al pomodorino</i> <i>Pispettine al pomodoro</i> <i>Patate prezzemolate</i>	<i>Mezze Penne rigate al pesto</i> <i>Hamburger di tacchino</i> <i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MIGOLICI 9 set	GIOVEDI' 10 set
PRANZO	PRANZO
<i>Pipettine al pomodorino</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Lattughino</i>	<i>Risotto al parmigiano</i> <i>Dadini di Petto di pollo in umido</i> <i>Zucchine stufate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI' 11 set
PRANZO
<i>Sedani al pomodorino</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al forno</i> <i>Purea di patate</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
 U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
 Viale Europa, n°6

ASL  
 CASERTA

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA  
 Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

DOMENICA 1° SET	MARTEDI 3° SET
PRANZO	PRANZO
Crema di verdure passate con riso Medaglioni di merluzzo al forno Purea di patate	Penne rigate al sugo Bocconcini di tacchino in umido Spinacino al limone
MERENDA	MERENDA
Frutta fresca di stagione gr. 100	Yogurth intero a frutta gr. 125

MERCOLEDI 2° SET	GIOVEDI 4° SET
PRANZO	PRANZO
Ditalini con crema di fagioli Galbanino Carote prezzemolate	Pipette al sugo, Polpette al sugo Lattughino
MERENDA	MERENDA
Fette biscottate N° 2 + crema di nocciola monodose gr. 30	Yogurth intero a frutta gr. 125

VENERDI 5° SET
PRANZO
Risotto con crema di zucca Bastoncini di filetti di merluzzo al forno, Bietolina al limone
MERENDA
Frutta fresca di stagione gr. 100

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LUNEDI' 3 set	MARTEDI' 4 set
PRANZO	PRANZO
<p><i>Torassini con fagioli</i> <i>Spinacina di pollo al forno</i> <i>Purea di patate</i></p>	<p><i>Gnocchi al sugo</i> <i>Bocconcini di vitello in umido</i> <i>Bietolina al limone</i></p>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI' 5 set	GIOVEDI' 6 set
PRANZO	PRANZO
<p><i>Farfalline alla bolognese</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al</i> <i>forno,</i> <i>Lattughino</i></p>	<p><i>Gramigna con ceci</i> <i>Bel Paese</i> <i>Spinacino al limone</i></p>
MERENDA	MERENDA
<i>Plum Cake allo yogurth gr. 30</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI' 7 set
PRANZO
<p><i>Mezze penne rigate al sugo</i> <i>Pespette al sugo</i> <i>Carote prezzemolate</i></p>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA PRIMARIA**  
**Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019**

NUMERI 4 SETTE	VENERDI' 4 SETTE
PRANZO	PRANZO
<i>Ditalini con senticchie</i> <i>Salsiccia di tacchino al forno</i> <i>Patate croccanti al forno</i>	<i>Tortiglioncini al sugo</i> <i>Polpettine al sugo</i> <i>Carote prezzemolate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI' 4 SETTE	GIOVEDI' 4 SETTE
PRANZO	PRANZO
<i>Riso con fagioli</i> <i>Medaglioni di vitello in umido</i> <i>Lattughino</i>	<i>Farfalle al sugo</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al</i> <i>forno,</i> <i>Spinacini gratinati</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Budino gr. 110</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI' 4 SETTE
PRANZO
<i>Gateaux di patate (Piatto unico)</i>
<i>Bietolina al limone</i>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA

U.O.S.D. di DIETOLOGIA

Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

PRIMAVERA MENU' SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

MARTEDI' 11 set	MARTEDI' 11 set
PRANZO	PRANZO
<i>Ditalini con zucca Ricottina Zucchine stufate</i>	<i>Pennette al pomodorino Cotoletta di petto di pollo al forno Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MERCOLEDI' 12 set	GIOVEDI' 13 set
PRANZO	PRANZO
<i>Rigatini al pomodoro Prosciutto cotto Patate prezzemolate</i>	<i>Conchigliette con pisellini primavera e speck Bastoncini di filetti di merluzzo al forno Mais all'insalata</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI' 14 set
PRANZO
<i>Orecchiette al pomodoro Polpette al pomodoro Lattughino al limone</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>



ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

MENU' PRIMAVERA SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LUNEDÌ 2 set	MARTEDÌ 3 set
PRANZO	PRANZO
<i>Riso e senticchie</i> <i>Philadelphia</i> <i>Patate prezzemolate</i>	<i>Farfalle con tonno e pomodorini</i> <i>Frittatina con prosciutto al forno</i> <i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MERCOLEDÌ 4 set	GIOVEDÌ 5 set
PRANZO	PRANZO
<i>Mezze Penne rigate al pomodoro</i> <i>Hamburger di tacchino</i> <i>Lattughino al limone</i>	<i>Fusilli al pesto</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al forno</i> <i>Zucchine stufate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDÌ 6 set
PRANZO
<i>Cesentani al pomodoro</i> <i>Dadini di Petto di pollo in umido</i> <i>Mais all'insalata</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

MENU' PRIMAVERA SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

GIUGNO 3° set	MARZO 3° set
PRANZO	PRANZO
<i>Gnocchetti sardi con zucchine</i> <i>Bastoncini di filetto di merluzzo al</i> <i>forno</i> <i>Stick di patate al forno</i>	<i>Pennette al pomodoro</i> <i>Polpettine di petto di pollo al forno</i> <i>Zucchine stufate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MERCOLEDI 3° set	GIOVEDI 3° set
PRANZO	PRANZO
<i>Granigna con</i> <i>speck e pisellini primavera</i> <i>Rebiola o Stracchino</i> <i>Lattughino</i>	<i>Mafalde Corte ricotta e pomodori</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI 3° set
PRANZO
<i>Ditalini con pomodoro</i> <i>Bocconcini di Vitello alla pizzaiola</i> <i>Patate prezzemolate</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

MENU' PRIMAVERA SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

MARTEDI' 2° SETT	MARTEDI' 2° SETT
PRANZO	PRANZO
<i>Pennette al pomodorino</i> <i>Polpette al sugo</i> <i>Patate prezzemolate</i>	<i>Mezze Penne rigate al pesto</i> <i>Hamburger di tacchino</i> <i>Carote julienne</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Gelato yogurth, muesli, frutti gr. 67</i>

MERCOLEDI' 3° SETT	GIOVEDI' 4° SETT
PRANZO	PRANZO
<i>Pipette con patate</i> <i>Prosciutto cotto</i> <i>Lattughino</i>	<i>Risotto al parmigiano</i> <i>Dadini di Petto di pollo in umido</i> <i>Zucchine stufate</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>	<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

VENERDI' 5° SETT
PRANZO
<i>Sedani al pomodoro</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al forno</i> <i>Purea di patate</i>
MERENDA
<i>Formaggio fresco alla frutta gr. 50</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

**AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA PRIMARIA**  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

<b>GIUGLIANO</b>	<b>MARTELLI</b>
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<i>Riso con minestrone</i> <i>Medaglioni di merluzzo al forno</i> <i>Purea di patate</i>	<i>Penne rigate al sugo</i> <i>Bocconcini di tacchino in umido</i> <i>Spinaci al limone</i>
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<i>Ditalini con fagioli</i> <i>Robiola</i> <i>Carote prezzemolate</i>	<i>Gnocchi al sugo,</i> <i>Polpette al sugo</i> <i>Lattughino</i>
<b>MERENDA</b>	<b>MERENDA</b>
<i>Fette biscottate N° 2 + crema di nocciola monodose gr. 30</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

<b>VENERDI</b>
<b>PRANZO</b>
<i>Risotto con zucca</i> <i>Bastoncini di filetti di merluzzo al forno,</i> <i>Bietolina al limone</i>
<b>MERENDA</b>
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>

ASL  
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA  
U.O.S.D. di DIETOLOGIA  
Viale Europa, n°6

e-mail [dietologia.moscatti@libero.it](mailto:dietologia.moscatti@libero.it) TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO - INVERNO MENU' SCUOLA PRIMARIA  
Comune di Trentola Ducenta Biennio Scolastico 2017/2019

LUNEDI' 2° set	MARTEDI' 2° set
PRANZO	PRANZO
<i>Tortellini in brodo</i> <i>Bocconcini impanati di polso al forno</i> <i>Lattughino</i>	<i>Fusilli al sugo</i> <i>Pispette al sugo</i> <i>Stick di patate al forno</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

MERCOLEDI' 2° set	GIOVEDI' 2° set
PRANZO	PRANZO
<i>Conchigliette con santicchie</i> <i>Frittatina con prosciutto al forno</i> <i>Carote prezzemolate</i>	<i>Tubettini al sugo</i> <i>Arista di maiale al forno</i> <i>Bietoline al limone</i>
MERENDA	MERENDA
<i>Budino gr. 110</i>	<i>Yogurth intero a frutta gr. 125</i>

VENERDI' 2° set
PRANZO
<i>Lumachine con patate e provola al forno</i> <i>Cotoletta di filetti di platessa al forno</i> <i>Spinaci gratinati</i>
MERENDA
<i>Frutta fresca di stagione gr. 100</i>