



COMUNE DI GIOVINAZZO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
MENU AUTUNNO - INVERNO SCUOLA PRIMARIA

ASL BA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Medico

	LUNEDÌ*	MARTEDÌ*	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*
1 ^a SETTIMANA	Farro con passato di verdure Frittata al forno Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca Merluzzo croccante al forno Spinaci al vapore Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione	Pasta e piselli Scaloppina di pollo Carote lesse Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pizza di patate* Insalata mista Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette al sugo Bietta all'olio Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione
2 ^a SETTIMANA	Pasta Integrale al pomodoro Petto di pollo al limone Carote lesse Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Riso con spinaci Frittata al forno Insalata verde Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli cannellini Stracchino Bietole all'olio Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pasta al forno Insalata mista Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Finocchi in tegame Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione
3 ^a SETTIMANA	Farro con passato di verdure Merluzzo croccante al forno Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Bietole all'olio Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione	Pasta Integrale al pesto Schiacciata di verdura Insalata mista Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Lasagne al forno Spinaci al vapore Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Riso e ceci Riccotta di vacca Carote lesse Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione
4 ^a SETTIMANA	Pasta con crema di carote Frittata di spinaci Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Bietta all'olio Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione	Riso e lenticchie Stracchino Carote all'olio Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al forno** Zucca gialla gratinata Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta Prosciutto cotto Insalata mista Pane di tipo integrale Frutta fresca di stagione

* Pizza di patate: è possibile la sostituzione con pasta integrale e patate (pasta 40 g, patate 50 g, brodo q.b., parmigiano 5 g, olio 5 g) quale primo piatto e ricotta vaccina (50 g) come secondo piatto.
** Pasta integrale al forno: è possibile la sostituzione con pasta integrale al pomodoro (pasta integrale 60 g, pomodori pelati 30 g, olio 5 g, parmigiano 5 g) quale primo piatto e petto di pollo 60 g, olio 5 g, aromi q.b.) come secondo piatto.

Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
N. AA/085031
SELT. A.