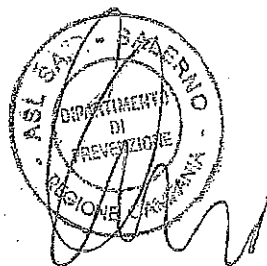


Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'infanzia e primaria

-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 fioc 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 ciliogine 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 ciliogine 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
S. 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
 Spirito, 154 - 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
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 Polpette 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 pizzaiola Pane senza glutine
Venerdì	Pasta senza glutine e ceci 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 Polpette di nasello Patate all'insalata Pane senza glutine



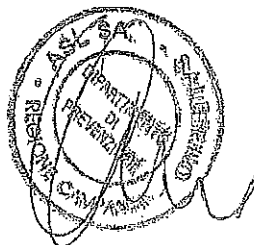
Anna Mocaldo

Dott.ssa ANNA MOCCALDO
BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Spirito, 164 - Tel. 340 909261
84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 05115710658
C.F.: MCC NNA R6452 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

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 86452 H703L



Anna Moccaldo

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I PRINCIPALI ALIMENTI <i>SEUOLA 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
 Spirito, 164 - Tel. 340 9092619
 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
 P.I.: 0511571 065 8
 C.F.: MCC NNA 86H52 H703L

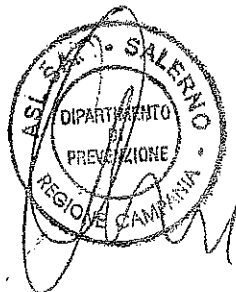
Anna Mocaldo



Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola Primaria -Anno scolastico 2018-2019

Menù invernale PRIVO DI UOVA IN TOTO, PROTEINE DEL LATTE,CARNE DI VITELLO,POLLO,TACCHINO E FRUMENTO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta priva di grano al pomodoro coniglio in padella carote Pane privo di grano	Pizza al pomodoro priva di grano Prosciutto cotto privo di latte lattuga Pane privo di grano	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Nasello all'insalata Finocchi all'insalata Pane privo di grano	Pasta priva di grano con broccoli Arista al forno patate al forno Pane privo di grano
Martedì	Gateau di patate(con sole patate) Prosciutto cotto privo di latte Bietole o spinaci in padella Pane privo di grano	Pasta priva di grano al pomodoro Filetto di tonno all'olio ex oliva Patate all'insalata Pane privo di grano	Gateau di patate(con sole patate) Prosciutto cotto magro privo di latte Insalata verde Pane privo di grano	Pasta priva di grano e ceci non passati Merluzzo al forno Patate all'insalata Pane privo di grano
Mercoledì	Risotto allo zafferano Arista al forno Patate al forno Pane privo di grano	Gnocchetti di patate(privi di grano) al pomodoro Coniglio in padella o al forno piselli Pane privo di grano	Pasta priva di grano al pomodoro Coniglio alla cacciatora broccoletti in padella Pane privo di grano	Minestrone di orzo con verdure coniglio arrostito spinaci in padella Pane privo di grano
Giovedì	Pasta priva di grano con piselli Filetti di nasello al forno broccoletti in padella Pane privo di grano	Minestrone verza e fagioli Arista al forno Spinaci in padella Pane privo di grano	Pasta priva di grano in brodo vegetale con passato di verdure Arista grigliata Cavolfiori in padella Pane privo di grano	Pizza al pomodoro priva di grano Prosciutto cotto privo di latte carote Pane privo di grano
Venerdì	Pasta priva di grano con zucca passata Merluzzo all'insalata finocchi Pane privo di grano	Pasta priva di grano con broccoli passati merluzzo al forno finocchi all'insalata Pane privo di grano	Pasta priva di grano con lenticchie Filetto di merluzzo in umido o all'insalata carote Pane privo di grano	riso con piselli Nasello alla pizzaiola o al forno lattuga Pane privo di grano



Anna Mucchio

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

Trasmissione Tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola Primaria - Anno scolastico
2018-2019

Menù estivo PRIVO DI UOVA IN TOTO, PROTEINE DEL LATTE, CARNE DI

VITELLO, POLLO, TACCHINO E FRUMENTO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta priva di grano pomodorini e basilico Filetto di nasello al forno Insalata mista Pane privo di grano	Gnocchi di patate privi di grano al pomodoro Arista al forno lattuga pane privo di grano	Risotto agli spinaci Prosciutto cotto privo di latte Carote all'insalata Pane privo di grano	Pizza al pomodoro priva di grano Prosciutto cotto privo di latte Insalata verde Pane privo di grano
Martedì	Pasta priva di grano con zucchine Coniglio al forno pomodori all'insalata Pane privo di grano	Pasta priva di grano arlecchino Merluzzo alla pizzaiola carote Pane privo di grano	Pasta priva di grano al sugo di pomodoro Arista al forno lattuga Pane privo di grano	Pasta priva di grano con pomodorini coniglio grigliato insalata di pomodori Pane privo di grano
Mercoledì	Pasta priva di grano al pomodoro Arista al forno fagiolini all'insalata Pane privo di grano	Riso all'insalata con fagioli cannellini e mais Spezzatino di coniglio Melanzane in padella Pane privo di grano	Pasta priva di grano e fagioli Merluzzo al forno Zucchine in padella Pane privo di grano	Pasta priva di grano al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Carote all'insalata Pane privo di grano
Giovedì	Pasta priva di grano con piselli Prosciutto cotto privo di latte Patate all'insalata Pane privo di grano	Pizza al pomodoro priva di grano Prosciutto cotto privo di latte lattuga Pane privo di grano	Pasta priva di grano con pomodorini coniglio alla cacciatora Fagiolini all'insalata Pane privo di grano	riso priva di grano con piselli arista al forno fagiolini alla pizzaiola Pane privo di grano
Venerdì	Pasta priva di grano con ceci Filetto di merluzzo alla pizzaiola Insalata di carote Pane privo di grano	Pasta priva di grano con zucchine Merluzzo al forno piselli Pane privo di grano	Riso primavera con mais e pomodorini Filetto di tonno all'evo Patate all'insalata Pane privo di grano	Pasta priva di grano con olive e tonno Nasello o merluzzo alla Pizzaiola o al forno Patate all'insalata Pane privo di grano



Anna Moccaldo

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