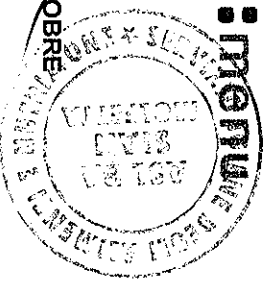
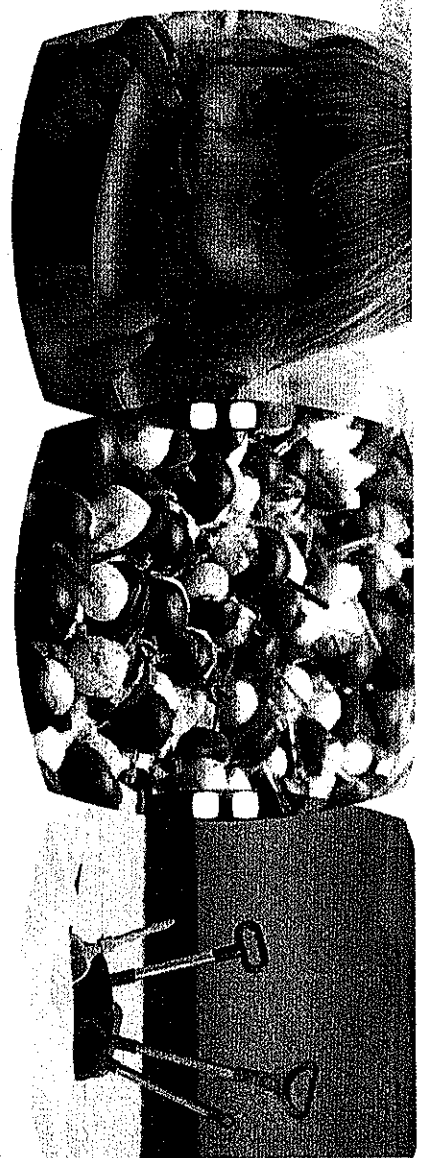


markas :food :menu

09 APR. 2015

Dr. ELIO MASSARPELLI
Dirigente Medico

Servizio Igiene Pubblica Molifetta
ESTINGUENDO * APRILE A OTTOBRE *
SISTEMA REGIONALE DI CONTROLLO E PREVENZIONE

LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ

- | | | | | | |
|----------------------|---|--|--|---|--|
| 1^a | Pasta e piselli
Prosciutto cotto
Insalata verde
Frutta di stagione | Pasta al pomodoro
Salsiccia di vitello
Patate al forno
Frutta di stagione | Pasta e lenticchie
Mozzarelline
Pomodori
Frutta di stagione | Pasta alla norma
Arrosto di tacchino
Carote lesse
Frutta di stagione | Risotto ai funghi
Bastoncini di pesce*
Carote julienne
Frutta di stagione |
|----------------------|---|--|--|---|--|

- | | | | | | |
|----------------------|---|---|--|--|---|
| 2^a | Pasta e patate
Straccetti di pollo
Zucchine
Frutta di stagione | Orecchiette al ragù
Mozzarelline
Carote crude
Frutta di stagione | Pasta al tonno
Hamburger
Patate al forno
Frutta di stagione | Pasta e zucchini
Prosciutto cotto
Insalata verde
Frutta di stagione | Pasta e lenticchie
Ricotta
Pomodori
Frutta di stagione |
|----------------------|---|---|--|--|---|

- | | | | | | |
|----------------------|--|--|---|---|--|
| 3^a | Pasta al pesto
Mozzarelline
Pomodori
Frutta di stagione | Pasta e piselli
Polpette di vitello
Carote crude
Frutta di stagione | Pasta e lenticchie
Prosciutto cotto
Verdura cruda mista
Frutta di stagione | Pasta al forno
Bocconcini di maiale
Patate all'olio
Frutta di stagione | Riso al pomodoro
Bastoncini di pesce*
Carote rosse
Frutta di stagione |
|----------------------|--|--|---|---|--|

- | | | | | | |
|----------------------|---|--|---|---|---|
| 4^a | Pasta e lenticchie
Quick
Piselli*
Frutta di stagione | Pasta al forno
Prosciutto cotto
Carote crude
Frutta di stagione | Pasta alla norma
Salsiccia di pollo
Patate al forno
Frutta di stagione | Riso e patate
Mozzarelline
Insalata verde
Frutta di stagione | Gnocchetti alla sorrentina
Tomo all'olio
Pomodori
Frutta di stagione |
|----------------------|---|--|---|---|---|

SCUOLA DELL'INFANZIA 2014/2015 COMUNE DI MOLFETTA

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali con glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete) Pedula

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Servizio Igiene Pubblica Molifetta
Aggiornato in data: 04/04/2015 - Validato da: Dott.ssa Giuliana Paoli

Cod. Regionale n° 567393

Tel. 080 33 80 976
Fax 080 33 86 014

S. Di Lorenzo

**MENU' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA DI MOLFETTA
ANNO SCOLASTICO 2014-2015 (APRILE-OTTOBRE)**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

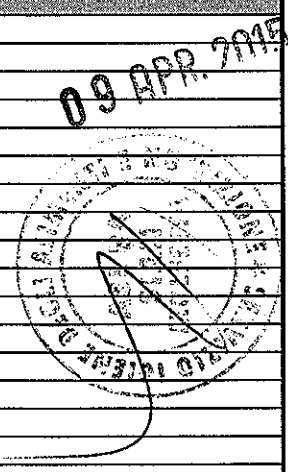
DIRETTORE U.O.C. DOTT. MASSARELLI

PRIMA SETTIMANA

PIATTO	INGREDIENTI	GRAMMATURA
LUNEDI'		
PASTA E PISELLI	Pasta	30 g
	Piselli	15 g
	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	60 g
INSALATA VERDE	Lattuga	50 g
	Olio extravergine di oliva	5 g.
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

MARTEDI'		
PASTA AL POMODORO	Pasta	70 g
	Pomodori pelati	60 g
	carote	5 g
	sedano	5 g
	cipolla	5 g
	Olio extra vergine d'oliva	3 g
SALSICCIA DI VITELLO	Salsiccia di vitello fresca	60 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	sale	q.b.
PATATE AL FORNO	Patate	70 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Aromi misti	q.b.
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

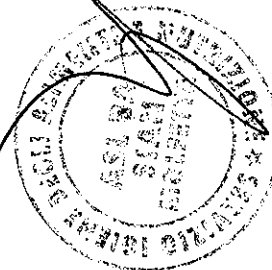
MERCOLEDI'		
PASTA E LENTICCHIE	Pasta formato piccolo	30 g
	Lenticchie secche	15 g
	Sedano	q.b.
	Aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
MOZZARELLINE	mozzarelline	60 g
POMODORI	Pomodori	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g



GIOVEDI'		
PASTA ALLA NORMA	Pasta di semola	50 g
	Pomodori pelati	60 g
	melanzane	20 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
ARROSTO DI TACCHINO	Fesa di tacchino	60 g
	Aromi misti	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
CAROTE LESSE	Carote	70 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

VENERDI'		
RISOTTO AI FUNGHI	Riso	70 g
	Funghi	15 g
	Aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
BASTONCINI DI PESCE	bastoncini di pesce	70 g
CAROTE JULIENNE	Carote	50 g
	Olio extravergine di oliva	5 gr
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015



**MENU' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA DI MOLFETTA
ANNO SCOLASTICO 2014-2015 (APRILE-OTTOBRE)**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE U.O.C. DOTT. MASSARELLI

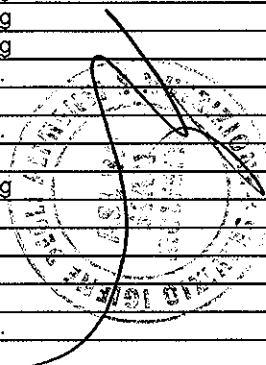
SECONDA SETTIMANA

PIATTO	INGREDIENTI	GRAMMATURA
LUNEDI'		
PASTA E PATATE	Pasta	30 g
	Patate	20 g
	Cipolle	5 g
	Aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
STRACCETTI DI POLLO AGLI AROMI	Petto di pollo	70 g
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Aromi per arrosto	q.b.
	sale	q.b.
ZUCCHINE	Zucchine	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

MARTEDI'		
ORECCHIETTE AL RAGU'	Orecchiette	70 g
	Pomodori pelati	60 g
	Carote	5 g
	Cipolle, sedano	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
MOZZARELLINE	Mozzarelline	60 g
CAROTE CRUDE	Carote	70 g
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015

MERCOLEDI'		
PASTA AL TONNO	Pasta	50 g
	Pomodori pelati	60 g
	Tonno	20 g
	aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
HAMBURGER AL FORNO	Carne trita	50 g
	Uova	5 g
	Grana padano	5 g
	Pane grattugiato	3 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PATATE AL FORNO	Patate	70 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Aromi misti	q.b.
	Sale	q.b.



PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g
GIOVEDI'		
PASTA E ZUCCHINE	Pasta	60 g
	zucchine	20 g
	cipolla	q.b.
	aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	60 g
INSALATA VERDE	Lattuga	50 g
	Olio extravergine di oliva	5 g.
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

VENERDI'		
PASTA E LENTICCHIE	Pasta formato piccolo	30 g
	Lenticchie secche	15 g
	Sedano	q.b.
	Aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
RICOTTA	Ricotta vaccina	70 g
POMODORI	Pomodori	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR 2015

ASL
SALUTE
RICERCA

**MENU' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA DI MOLFETTA
ANNO SCOLASTICO 2014-2015 (APRILE-OTTOBRE)**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

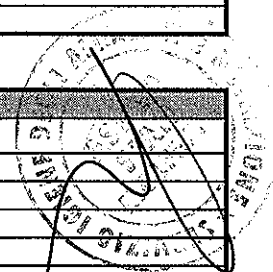
DIRETTORE U.O.C. DOTT. MASSARELLI

TERZA SETTIMANA

PIATTO	INGREDIENTI	GRAMMATURA
LUNEDI'		
PASTA AL PESTO	Pasta di semola	70 g
	Pesto	10 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
MOZZARELLINE	Mozzarelline	60 g
POMODORI	Pomodori	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

MARTEDI'		
PASTA E PISELLI	Pasta	30 g
	Piselli	15 g
	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
POLPETTE DI VITELLO	Polpa di vitello fresca	40 g
	Uova	q.b.
	Pan grattugiato	10 g
	Grana padano	5 g
	Sale	q.b.
	Prezzemolo	q.b.
	Olio extravergine di oliva	5 g
CAROTE CRUDE	Carote	70 g
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015



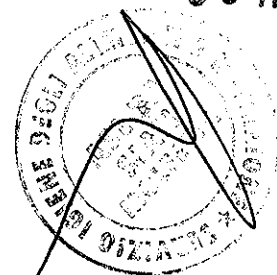
MERCOLEDI'		
PASTA E LENTICCHIE	Pasta	30 g
	Lenticchie	15 g
	Sedano	q.b.
	Aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	60 g
VERDURA CRUDA MISTA	Carote	25 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

GIOVEDI'		
PASTA AL FORNO	Pasta	35 g

	Carne trita	15 g
	Carote, sedano, cipolla	q.b.
	farina	3 g
	burro	2 g
	latte	3 g
	Olio extra vergine d'oliva	4 g
	Sale	q.b.
BOCCONCINI DI MAIALE	Lonza di maiale	60 g
	Aromi per arrosto	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	carote, sedano, cipolla, aromi	q.b.
	Sale	q.b.
PATATE ALL'OLIO	Patate	70 g
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

VENERDI'		
RISO AL POMODORO	Riso	70 g
	Pomodori pelati	60 g
	carote	5 g
	sedano	5 g
	cipolla	5 g
	Olio extra vergine d'oliva	3 g
	Sale	q.b.
BASTONCINI DI PESCE	bastoncini di pesce	70 g
CAROTE ROSSE	Carote rosse	50 g
	Olio extravergine di oliva	5 gr
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015



**MENU' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA DI MOLFETTA
ANNO SCOLASTICO 2014-2015 (APRILE-OTTOBRE)**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

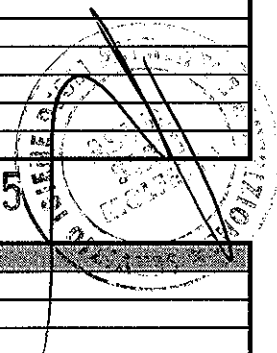
DIRETTORE U.O.C. DOTT. MASSARELLI

QUARTA SETTIMANA

PIATTO	INGREDIENTI	GRAMMATURA
LUNEDI'		
PASTA E LENTICCHIE	Pasta	30 g
	Lenticchie	15 g
	Sedano	q.b.
	Aglio	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
QUICK	Quick	70 g.
PISELLI	Piselli	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	cipolla	q.b.
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

MARTEDI'		
PASTA AL FORNO	Pasta	35 g
	Carne trita	15 g
	Carote, sedano, cipolla	q.b.
	farina	3 g
	burro	2 g
	latte	3 g
	Olio extra vergine d'oliva	4 g
	Sale	q.b.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	60 g
CAROTE CRUDE	Carote	70 g
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015



MERCOLEDI'		
PASTA ALLA NORMA	Pasta di semola	50 g
	Pomodori pelati	60 g
	melanzane	20 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
	Grana padano	5 g
SALSICCIA DI POLLO	Salsiccia di pollo fresca	60 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	sale	q.b.
PATATE AL FORNO	Patate	70 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Aromi misti	q.b.
	Sale	q.b.

PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

GIOVEDI'		
RISO E PATATE	Riso	30 g
	Patate	20 g
	cipolla	q.b.
	aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	5 g
	Sale	q.b.
MOZZARELLINE	mozzarelline	60 g
INSALATA VERDE	Lattuga	50 g
	Olio extravergine di oliva	5 g.
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

VENERDI'		
GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA	Pasta di piccolo formato	60 g
	pomodori pelati	80 g
	mozzarella	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
TONNO ALL'OLIO	tonno all'olio	80 g
POMODORI	Pomodori	50 g
	Olio extra vergine d'oliva	5 g
	Sale	q.b.
PANE	Pane	50 g
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	100 g

09 APR. 2015