



Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA  
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Direttore Dott. Antonio Caponetti  
 Dirigente Medico SIAN: Dott. Giorgio Robuffo  
 Largo Lama, tel 0854253953/01; Fax 0854253949  
 SCUOLA DELL'INFANZIA A. S.2019- 2020  
 COMUNE di PENNE INVERNALE



I ^ SETTIMANA		II ^ SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
<b>Lunedì</b>		<b>Lunedì</b>	
<b>MINESTRA di PASTA:</b>		<b>PASTA al POMODORO:</b>	
Pasta	40	Pasta	50
Pelati	45	Pelati	45
Lenticchie	30	Parmigiano	5
<b>UOVA STRAPAZZATE</b>	1 uovo	<b>FRITTATA + FORMAGGIO</b>	1 uovo+20gr
<b>SPINACI</b>	80	<b>PISELLI</b>	90
Olio	6		6
<b>PANE</b>	50	Olio	50
<b>DOLCE</b>	32	<b>PANE</b>	150
		<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	
<b>Martedì</b>		<b>Martedì</b>	
<b>PASTA al RAGU' VEGETALE:</b>		<b>MINESTRA di PASTA:</b>	
Pasta	50	Pasta	40
Trito di sedano, patate, carote, zucchine	Q.B.	Pelati	45
Parmigiano	5	Fagioli	30
<b>POLPETTE in UMIDO</b>	70	<b>MOZZARELLA</b>	60
<b>PATATE</b>	80	<b>INSALATA MISTA + MAIS</b>	40 + 20
Olio	6	Olio	6
<b>PANE</b>	50	<b>PANE</b>	50
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	<b>MOUSSE di FRUTTA FRESCA</b>	100
<b>Mercoledì</b>		<b>Mercoledì</b>	
<b>PASTA al POMODORO:</b>		<b>RISOTTO con ( piselli, zucchine, zucca):</b>	
Pasta	50	Riso	60
Pelati	45	Piselli/Zucchine/Zucca	30
Parmigiano	5	Parmigiano	5
<b>PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO</b>	40 + 50	<b>FUSI di POLLO</b>	70
<b>CAROTE</b>	80	<b>PURE':</b>	70
Olio	6	Patate	80
<b>PANE</b>	50	Latte	80
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	Burro + Parmigiano	5+5
		Olio	5
		<b>PANE</b>	50
		<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150
<b>Giovedì</b>		<b>Giovedì</b>	
<b>RISOTTO alla PARMIGIANA:</b>		<b>PASTA al RAGU':</b>	
Riso	60	Pasta	50
Parmigiano	6	Pelati	45
Macinato	20	Parmigiano+Macinato	5+20
<b>PIZZAIOLA</b>	70	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	40
Pelati	30	<b>FAGIOLINI</b>	80
<b>SPINACI</b>	80	Olio	5
Olio	6	<b>PANE</b>	50
<b>PANE</b>	50	<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150		
<b>Venerdì</b>		<b>Venerdì</b>	
<b>PASTA al FORNO:</b>		<b>MINISTRONE:</b>	
Pasta	50	Riso	50
Mozzarella	30	Patate	60
Pelati+Parmigiano	45+5	Verdura	50
<b>BASTONCINI</b>	90	Fagioli	30
<b>MAIS</b>	100	Pelati+Parmigiano	45+5
Olio	6	<b>PANAREA</b>	100
<b>PANE</b>	50	<b>FINOCCHI+CAROTE</b>	40+40
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	Olio	6
		<b>PANE</b>	50
		<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150

**Dr. Marina CALABRESE**  
 DIETISTA

S.I.A.N. PESCARA

*Marina Calabrese*



Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA  
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Direttore Dott. Antonio Caponetti  
 Dirigente Medico SIAN : Dott. Giorgio Robuffo  
 Largo Lama , tel 0854253953/01; Fax 0854253949  
**MENU SCUOLA dell' INFANZIA 2019-2020**  
 COMUNE di PENNE INVERNALE



III ^ SETTIMANA		IV ^ SETTIMANA	
ALIMENTI	GR.	ALIMENTI	GR.
Lunedì		Lunedì	
<b>RISOTTO al POMODORO:</b>		<b>PASTA al PESTO:</b>	
Riso	60	Pasta	50
Pelati	45	Pesto	Q.B.
Parmigiano	5	Parmigiano	5
<b>PIZZAIOLA</b>	70	<b>SPEZZATINO di CARNE BIANCA PURE':</b>	70
Pelati	30	Patate	80
<b>SPINACI</b>	80	Latte	70
Olio	6	Burro+Parmigiano	5+5
<b>PANE</b>	50	Olio	5
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	<b>PANE</b>	50
		<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150
Martedì		Martedì	
<b>PASTA in BIANCO:</b>		<b>MINESTRA di PASTA:</b>	
Pasta	50	Pasta	40
Olio	5	Pelati	45
Parmigiano	5	Ceci	30
<b>FESA di TACCHINO ARROSTO</b>	70	<b>FRITTATA+FORMAGGIO</b>	1+20
<b>PATATE</b>	80	<b>BIETOLA</b>	80
Olio	6	Olio	6
<b>PANE</b>	50	<b>PANE</b>	50
<b>DOLCE</b>	40	<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150
Mercoledì		Mercoledì	
<b>MINESTRA di PASTA:</b>		<b>RISOTTO con ZUCCHINE:</b>	
Pasta	40	Riso	60
Pelati	45	Zucchine	30
Fagioli	30	Parmigiano	5
<b>MOZZARELLA</b>	60	<b>NUGGETS di POLLO</b>	80
<b>ZUCCHINE</b>	80	<b>INSALATA MISTA + MAIS</b>	30+40
Olio	6	Olio	6
<b>PANE</b>	50	<b>PANE</b>	50
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150
Giovedì		Giovedì	
<b>ZUPPA di ORZO e FARRO:</b>		<b>PASTA al RAGU':</b>	
Orzo	30	Pasta	50
Farro	30	Macinato	20
Pelati	40	Pelati+Parmigiano	45+5
Parmigiano	5	<b>CACIOTTA FRESCA</b>	60
<b>CARNE di MAIALE</b>	70	<b>CAROTE</b>	80
<b>INSALATA MISTA</b>	50	Olio	5
Olio	5	<b>PANE</b>	50
<b>PANE</b>	50	<b>MOUSSE di FRUTTA</b>	100
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150		
Venerdì		Venerdì	
<b>PASTA al POMODORO:</b>		<b>PASSATO di VERDURA con RISO:</b>	
Pasta	50	Riso	50
Pelati	45	Patate	50
Parmigiano	5	Verdura	50
<b>BASTONCINI</b>	90	Fagioli	30
<b>PISELLI</b>	80	Pelati+Parmigiano	45+5
Olio	5	<b>TONNO</b>	80
<b>PANE</b>	50	<b>BIETA</b>	80
<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150	Olio	6
		<b>PANE</b>	50
		<b>FRUTTA FRESCA di STAGIONE</b>	150

Dr. Marina CALABRESE

DIETISTA  
 S.I.A.N. PESCARA

*Marina Calabrese*