

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione : Dirigente Biologo dott.ssa Olga Landi



Tabella Pasti Mensile

MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzo

A.S. 2025-2026

Comune di Durazzano

lunedì
pasta con broccoletti
straccetti di vitello
lattuga

martedì
riso con fagioli
frittata
carote lesse

1^ settimana

mercoledì

pasta con patate
fiordilatte
verdura di stagione

giovedì

pasta al sugo
cotoletta di pollo
piselli in umido

venerdì

pasta con zucca
bastoncini di merluzzo
spinaci saltati

lunedì
pasta con lenticchie
frittata
carote lesse

martedì
pasta al sugo con
ragù di manzo
formaggio cremoso
verdura di stagione

2^ settimana

mercoledì

pasta con crema di cavolfiore
lonza di maiale al latte
spinaci al limone

giovedì

pasta in brodo vegetale
filetto di merluzzo impanato
piselli in umido

venerdì

riso al sugo
polpette di vitello
verdure di stagione

lunedì
pasta con piselli
scaloppina di pollo
con patate in umido

martedì
riso con zucca
ricotta vaccina
verdura di stagione

3^ settimana

mercoledì

pasta con ceci
frittata
carote lesse

giovedì

pizza margherita
prosciutto cotto
lattuga

venerdì

pasta al sugo
spezzatino di vitello
piselli in umido

lunedì
pasta con olio e parmigiano
fuso di pollo
con patate al forno

martedì
riso al sugo
frittata
verdura di stagione

4^ settimana

mercoledì

pasta in brodo vegetale
filetto di merluzzo alla mugnaia
con piselli in umido

giovedì

pasta con crema
di broccoletti
polpette di vitello al forno
lattuga

venerdì

pasta con fagioli
formaggio tipo galbanone
carote prezzemolate

lunedì	martedì	5^ settimana mercoledì	giovedì	venerdì
tortellini in brodo vegetale frittata bieta al limone	pasta con patate filetto di merluzzo gratinato spinaci saltati	pasta al sugo scaloppina di pollo piselli in umido	pasta con lenticchie formaggio cremoso carote lesse	risotto con crema di verza spezzatino di vitello con patate in umido

INFANZIA

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 30 di pane, g 80 di frutta fresca di stagione e g 10 di olio extravergine di oliva
Se gradito si può aggiungere g 5 di parmigiano reggiano

PRIMARIA

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 40 di pane, g 100 di frutta fresca di stagione e g 15 di olio extravergine di oliva
Se gradito si può aggiungere g 7 di parmigiano reggiano

SECONDARIA DI I GRADO - martedì e giovedì

AGGIUNGERE OGNI GIORNO g 50 di pane, g 120 di frutta fresca di stagione e g 20 di olio extravergine di oliva
Se gradito si può aggiungere g 10 di parmigiano reggiano

**NOTA: Per le GRAMMATURE degli ALIMENTI far riferimento alle tabelle di scomposizione allegate,
distinte per tipologia di ordine e grado scolastico**

24 SET. 2025

