



AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE:

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

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Infanzia - Primaria - Secondaria di I grado

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

lunedì
pasta al sugo
scaloppa di vitello
carote lesse

martedì
riso con fagioli
frittata
spinaci saltati

1^ settimana

mercoledì

pasta con minestrone
filetto di merluzzo al pomodoro
bietola al limone

giovedì
pasta con zucca
fiordilatte
broccoli saltati

venerdì

pasta con crema di carciofi
filetto di platessa gratinato
piselli in umido

lunedì
pasta con broccoletti
filetto di merluzzo impanato
verdura di stagione

martedì
pasta al sugo
involtino di pollo agli aromi
spinaci saltati

2^ settimana

mercoledì

pasta con lenticchie
frittata
bietola saltata

giovedì
riso alla parmigiana
lonza di maiale al latte
purea di patate

venerdì

pasta con patate
ricotta vaccina
verdura di stagione

lunedì
pasta con piselli
bastoncini di merluzzo
bietola al limone

martedì
pasta in brodo vegetale
prosciutto cotto
verdura di stagione

3^ settimana

mercoledì

riso al sugo
cotoletta di tacchino
broccoli al limone

giovedì
pasta con fagioli
formaggio
carote prezzemolate

venerdì

pasta con minestrone
filetto di merluzzo in bianco
purea di patate

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

MARTEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 100 di pizza al pomodoro

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

MARTEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 150 di pizza al pomodoro

SECONDARIA - 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

MARTEDÌ DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 200 di pizza al pomodoro

AZIENDA SANITARIA LOCALE BN**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE:**

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

Tabella Pasti Mensile per alunni di Scuola Infanzia - Primaria - Secondaria di I grado

MENU' INVERNALE dal primo giorno di mensa fino al 31 marzoAZIENDA SANITARIA LOCALE
BENEVENTO**A.S. 2025-2026****Sant'Agata dei Goti**

lunedì
pasta con lenticchie
formaggio cremoso
spinaci saltati

martedì
riso con zucca
fusello di pollo al forno
patate al forno

4^ settimana

mercoledì
pasta con broccoli
bastoncini di merluzzo
spinaci al limone

giovedì
riso al sugo
cotoletta di vitello
bietola all'agro

venerdì
pasta con fagioli
frittata
carote lesse

lunedì
riso con olio e parmigiano
scaloppina di pollo
verdura di stagione

martedì
pasta con ceci
ricotta vaccina
verdura di stagione

5^ settimana

mercoledì
riso con spinaci
frittata
verdura di stagione

giovedì
pasta al sugo
spezzatino di vitello
piselli in umido

venerdì
riso con piselli
filetto di platessa in bianco
verdura di stagione

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

MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 100 di pizza al pomodoro**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

MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 150 di pizza al pomodoro**SECONDARIA - 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

MARTEDI' DELLA PRIMA SETTIMANA il primo piatto può essere sostituito da g 200 di pizza al pomodoro

