

ISTITUTO "DE LA SALLE"

SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - LICEO-GINNASIO PARITARI
Via S.G.B. De La Salle, 4 - 82100 BENEVENTO Tel.Fax 0824310940
istasallebn@tin.it

TABELLA PASTI MENSILE PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO 2017-2018 MENU' INVERNALE (fino al 31 marzo)

LUNEDI'

I
Pasta al sugo gr 80
Scaloppa vitello gr 100
Broccoli o spinaci gr 90
Pane gr 70
Frutta fresca gr 100
Olio 2 cucchiari

MARTEDI'

Pasta gr 40 ceci gr 50
Pollo (coscia) in umido gr 100
Purea di patate gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

MERCOLEDI'

Gnocchetti sardi gr 80 al sugo
Frittata 1 uovo
Bietola gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

GIOVEDI'

Pasta gr 40 fagioli gr 50
Formaggio gr 70
Spinaci gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

VENERDI'

Pasta gr 50 piselli gr 90
Bastoncini pesce 4
Carote lesse gr 70
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

II
Pasta in brodo vegetale
Cotoletta petto pollo
Spinaci gr 100
Pane
Frutta fresca gr 100
Olio 3 cucchiari

Riso al sugo gr 80
Spezzatino vitello gr 100
Piselli gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 40 lenticchie gr 50
Platessa al pomodoro gr 100
Bietola gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 50 zucca gr 100
Maiale fettina gr 100
Carote lesse gr 100
Pane frutta fresca
Olio 3 cucchiari

Pasta al sugo gr 80
Fiordilatte gr 100
Patate lesse gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

III
Pasta gr 50
Patate gr 100
Bastoncini 4
Spinaci gr 90
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Risotto gr 80 pomodoro e bietola gr 20
Prosciutto cotto gr 60
Broccoli o spinaci gr 90
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 50 in brodo vegetale
Vitello al pomodoro gr 100
Verdura gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 50 piselli gr 90
Cotoletta pollo gr 100
Bietola gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Minestrone gr 100
pasta gr 50
Frittata 1 uovo
Purea di patate gr 100
Pane frutta fresca olio 2 cucchiari

IV
Pasta gr 50
Ceci gr 40
Prosciutto cotto gr 60
Carote lesse gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta in brodo gr 60
Pollo (coscia) gr 100 al forno con patate gr 150
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 40 fagioli gr 40
Frittata 1 uovo
Spinaci gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta gr 60 zucca gr 100
Cotoletta vitello gr 100
Scarola in umido gr 90
Pane frutta fresca
Olio 2 cucchiari

Pasta al sugo gr 80
Platessa al forno gr 100
Bietola al limone gr 100
Pane
Frutta fresca
Olio 2 cucchiari

LUNEDI'

V
 Pasta gr 50
 Patate gr 100
 Fiordilatte gr 100
 Pane gr 70
 Frutta fresca gr 100
 Olio 2 cucchiari

MARTEDI'

Pasta gr 60 in brodo vegetale
 Vitello al pomodoro
 Piselli gr 120
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

MERCOLEDI'

Gnocchetti sardi gr 80 al sugo
 Pollo (fusello) gr 100
 Bietola gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

GIOVEDI'

Pasta gr 50 ceci gr 50
 Bastoncini di pesce 4
 Spinaci gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

VENERDI'

Riso gr 50 e piselli gr 100
 Frittata (1uovo)
 Patate al forno gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

VI
 Pasta gr 40 e lenticchie gr 50
 Maiale fettina gr 100
 Bieta o broccoli gr 100
 Pane
 Frutta fresca gr 100
 Olio 3 cucchiari

Pasta gr 50 e zucca gr 100
 Frittata (1uovo)
 spinaci gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 60 in brodo vegetale
 Prosciutto cotto gr 60
 Piselli gr 60
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Riso gr 50 e patate gr 100
 Scaloppa di vitello gr 100
 Carote lesse gr 100
 Pane
 frutta fresca
 Olio 3 cucchiari

Pasta al sugo gr 80
 Platessa al forno gr 100
 Purea di patate gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

VII
 Pasta gr 50
 Patate gr 90
 Frittata (1 uovo)
 Carote lesse gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Riso gr 60 in brodo vegetale
 Formaggio gr 50
 Piselli gr 120
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta al sugo gr 80
 Petto di pollo in umido gr 100
 Verdura gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 50 piselli gr 90
 Prosciutto cotto gr 60
 Purea di patate gr 150
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 40 e ceci gr 50
 Bastoncini di pesce 4
 Piselli gr 70
 Pane frutta fresca olio 2 cucchiari

VIII
 Riso al sugo gr 80
 Fiordilatte gr 100
 Broccoli o spinaci gr 70
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 40 e lenticchie gr 50
 Pollo (coscia) gr 100 al forno con patate gr 150
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 50 e zucca gr 100
 Frittata 1 uovo
 bietolai gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta al sugo gr 80
 Cotoletta vitello gr 100
 Carote lesse gr 60
 Pane
 frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

Pasta gr 40 e fagioli gr 50
 Merluzzo al pomodoro gr 100
 spinaci gr 100
 Pane
 Frutta fresca
 Olio 2 cucchiari

La presente tabella dei pasti per gli alunni della scuola De La Salle è stata redatta dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda sanitaria Locale di Benevento-Servizio Igiene alimenti e nutrizione-

Direttore Dott.ssa Anna Romano

Compilatore Dott.ssa E. Palombi Medico Spec. Scienza dell'alimentazione

NB.

- Il venerdì in prima settimana il primo piatto può essere sostituito da 150 gr di pizza margherita.
- Il lunedì in sesta settimana il primo piatto può essere sostituito da 150 gr di pizza margherita