



**COMUNE DI CASTOREALE** DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
**PROVINCIA DI MESSINA**  
**SETTORE SOCIO CULTURALE**

**MESSINA**  
 Distretto di Barcellona P.G.  
 U.O. Autorizzazioni e Controlli  
 Il Dirigente Medico/Responsabile  
 Dott. Antonino Iannello

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' anno scolastico 2016/2017  
 SCUOLA DELL'INFANZIA

	SETTIMANA I	SETTIMANA II	SETTIMANA III	SETTIMANA IV
Lunedì	Minestrone di verdure Prosciutto e formaggio Patate lesse Pane Mele	Pasta al pomodoro Bracirole di pollo Patatine fritte Pane Mele/Succhi di frutta	Pasta con zucchine Prosciutto e formaggio Crocchette di patate Pane Mele	Pasta con ceci Hamburger di carne Patatine fritte Pane Mele/Succhi di frutta
Martedì	Pasta al pomodoro Involtini di carne Patatine fritte Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure Carne rossa impanata Purea di patate Pane Macedonia di frutta	Pasta al sugo Polpette al sugo Insalata verde Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Pomodori Pane Banane
Mercoledì	Pasta con fagioli Merluzzo impanato Insalata mista Pane Pere	Pasta con ceci Bastoncini di pesce Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Merluzzo impanato Purea di patate Pane Banane	Pasta con fagioli Bracirole di pollo Insalata di carote Pane Pere
Giovedì	Pasta al sugo Cotoletta di pollo Piselli/Carote Pane Frutta di stagione	Risotto con funghi Cotoletta impanata Insalata verde Pane banane	Pasta al pomodoro Bracirole di pollo Piselli e carote Pane Banane	Pasta alla bolognese Carne rossa impanata Insalata mista Pane Budino
Venerdì	Risotto al pomodoro Frittata di patate al forno Insalata mista Pane Macedonia di frutta	Pasta con zucchine Filetti di nasello in umido Patate al forno Pane Mele	Risotto con verdure Cotoletta impanata Spinaci Cotti Pane Frutta di stagione	Pasta con zucchine Polpette in umido con pomodoro Patate al forno Pane Macedonia di frutta

**NOTE**

Un alunno di scuola dell'infanzia necessita di un apporto di circa 2200 kcal/die.

L'apporto per il pranzo è del 40% delle calorie totali

Per cui:

Scuola dell'infanzia: gr. 40 di pasta al giorno se in brodo - gr. 60 se condita con salse.

gr. 80 di carni rosse - bianche o pesce.

gr. 40 di prosciutto cotto.

gr. 40 di formaggio semiduro o a pasta filata.

Pane: nella quantità di un panino.

Si consiglia di ridurre l'apporto di sale e di usare il sale iodato come condimento nella preparazione dei cibi.

L'olio deve essere di oliva extra vergine.

Il quantitativo minimo consigliato di acqua oligominerale naturale è quello di 250 cc. per bambino.

Gli aromi vanno integrati ai pasti, secondo ricetta, e sono: aceto di vino, sale, aglio, cipolla, origano ed erbe non piccanti.

Nei bambini molto piccoli è possibile sostituire la frutta di fine pasto eventualmente con succhi di frutta.

Il pesce può essere anche surgelato purché di note marche che garantiscono la qualità del prodotto.

Castoreale 16/09/2016



Il Sindaco  
 Dott. Alessandro Portaro