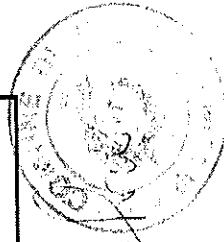
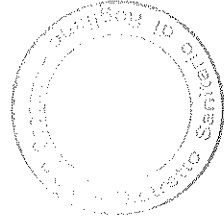


COMUNE DI BELSITO
MENU' INVERNALE ANNO '22/'23

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^	PASTA AL POMODORO FRITTATA RIPIENA DI SPINACI E CACIOCAVALLO PANINO FRUTTA	PASTA E LENTICCHIE BOCCONCINI DI POLLO PATATE AL FORNO PANINO FRUTTA	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MOZZARELLE INS. VERDE E POMODORI PANINO FRUTTA	PASTA E FAGIOLI POLPETTE DI CARNE FAGIOLINI ALL'OLIO PANINO FRUTTA	MINISTRONE PIZZA MARGHERITA FRUTTA
2^	RISO AL POMODORO PROSCUTTO COTTO INS. VERDE E POMODORI PANINO FRUTTA	PASTA E BROCCOLI BOCCONCINI DI POLLO PURE' DI PATATE PANINO FRUTTA	MINISTRONE PIZZA MARGHERITA FRUTTA	PASTA E CECI BOCCONC. DI MAIALE AL FORNO CAROTE ALL'OLIO PANINO FRUTTA	PASTA E PATATE BOCCONCINI DI MERLUZZO INS. VERDE PANINO FRUTTA
3^	PASTA AL POMODORO FRITTATA RIPIENA DI SPINACI E CACIOCAVALLO PANINO FRUTTA	PASTA E FAGIOLI COTOLETTA DI POLLO PATATE AL FORNO PANINO FRUTTA	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MOZZARELLA CAROTE ALL'OLIO PANINO FRUTTA	PASTA E LENTICCHIE BOCCONCINI DI MERLUZZO INS. VERDE PANINO FRUTTA	MINISTRONE PIZZA MARGHERITA FRUTTA
4^	RISO AL POMODORO PROSCUTTO COTTO INS. VERDE E POMODORI PANINO FRUTTA	PASTA E CECI BOCCONCINI DI VITELLO PATATE AL FORNO PANINO FRUTTA	MINISTRONE PIZZA MARGHERITA FRUTTA	PASTA AL POMODORO TOCCHETTI DI MAIALE PURE' DI PATATE PANINO FRUTTA	PASTA E PATATE BOCCONCINI DI MERLUZZO INS. VERDE PANINO FRUTTA

LA FRUTTA POTRA' ESSERE ALTERNATA CON SUCCO DI FRUTTA, MERENDINA O YOGURT.

Attesto Sanitario
Dott.ssa Maria Paola Medaglia
U.O.S. di Sanità Pubblica
IL RESPONSABILE
Dott.ssa Maria Paola Medaglia

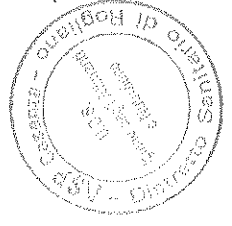


Popolazione 22-11-2022

COMUNE DI BELSITO				
MENU' PRIMAVERILE ANNO '22/'23				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
				VENERDI
1 ^a	RISO AL POMODORO	PASTA E FAGIOLI	MINISTRONE	PASTA AL POMODORO
S	PROSCIUTTO COTTO	LONZA DI MAIALE	PIZZA MARGHERITA	BOCCONCINI DI MERLUZZO
E	INS. VERDE E POMODORI	PATATE AL FORNO		INS. VERDE
T	PANINO	PANINO	FRUTTA	PANINO
T.	FRUTTA	FRUTTA		FRUTTA
2 ^a	PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO	PASTA E PATATE	RISO AL POMODORO
S	FORMAGGIO o CACIOC. DOLCE	STRACCETTI DI VITELLO	BOCCONCINI DI MOZZARELLA	BOCCONCINI DI MERLUZZO
E	INS. VERDE E POMODORI	PATATE PREZZEMOLATE	CAROTE ALL'OLIO	INS. VERDE E POMODORI
T	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO
T.	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
3 ^a	PASTA AL POMODORO	PASTA E LENTICCHIE	MINISTRONE	PASTA E PISELLI
S	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO	PIZZA MARGHERITA	ARISTA DI MAIALE AL FORNO
E	INS. VERDE	PATATE PREZZEMOLATE		PURE' DI PATATE
T	PANINO	PANINO	FRUTTA	PANINO
T.	FRUTTA	FRUTTA		FRUTTA
4 ^a	RISO AL POMODORO	PASTA E FAGIOLI	PASTA E PATATE	PASTA AL TONNO
S	FORMAGGIO o CACIOC. DOLCE	MERLUZZO IMPANATO	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO
E	INS. VERDE E POMODORI	PURE' DI PATATE	INS. VERDE	CAROTE ALL'OLIO
T	PANINO	PANINO	PANINO	PANINO
T.	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

LA FRUTTA POTRA' ESSERE ALTERNATA CON SUCCO DI FRUTTA, MERENDINA O YOGURT.

Amministratore Delegato
 U.O.S. Uff. Amm. e Contab.
 IL RESPONSABILE
 Dott.ssa Maria Paola Medaglia



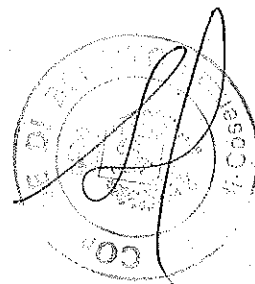
pag. 100 22-23-2022

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:			PRIMI PIATTI	QUANTITA' PER:		
	Bambini materne	Bambini elementari	Ragazzi medie		Bambini materne	Bambini elementari	Ragazzi medie
Pasta o gnocchetti al pomodoro Pasta o gnocchetti al pomodoro Pelati snocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.60 GR.50 GR.4 GR.4	GR.70 GR.50 GR.5 GR.5	GR.80 GR.60 GR.5 GR.5	Passato di fagioli con pasta Pasta Fagioli passati pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.50 GR.70 GR.15 GR.5 GR.5	GR.60 GR.70 GR.20 GR.5 GR.5	GR.70 GR.80 GR.30 GR.5 GR.5
Riso e passato di verdura Riso Verdura passata Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.50 GR.60 GR.15 GR.4 GR.4	GR.60 GR.70 GR.20 GR.5 GR.5	GR.70 GR.80 GR.30 GR.5 GR.5	Pizza mozzarella e prosciutto farina, lievito di birra e sale Q.B. Origano Olio extravergine di oliva Mozzarella pelati sgocciolati Prosciutto	GR.100 GR.5 GR.30 GR.40 GR.20	GR.150 GR.5 GR.40 GR.50 GR.30	GR.200 GR.5 GR.50 GR.60 GR.40
Pasta e piselli o fagioli o lenticchie Pasta Piselli o fagioli Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	GR.30 GR.40 GR.4	GR.35 GR.50 GR.5	GR.40 GR.60 GR.5				
Gnocchi freschi di patate al pomodoro Gnocchi Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.160 GR.60 GR.5 GR.5	GR.180 GR.70 GR.5 GR.5	GR.200 GR.80 GR.6 GR.6				
Riso e fagioli Riso Fagioli secchi Pelati sgocciolati Q.B. Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	GR.40 GR.25 GR.4	GR.50 GR.30 GR.5	GR.50 GR.40 GR.5				
Minestrone Minestrone surgelato Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.60 GR.4 GR.4	GR.80 GR.5 GR.5	GR.90 GR.30 GR.5				

Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza
 Distretto di Poggioreale
 U.O.S. Igiene e Sanità Pubblica
 IL MEDICO RESPONSABILE
 Dott.ssa Maria Paola Medaglia

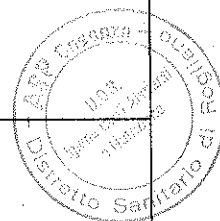
Reggio 22-11-2022



COMUNE DI BELSITO Prot. in partenza N° 0000032 del 03-01-2023 Cat. 7 Cl. 1

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:			NOTE
	Bambini materne	Bambini elementari	Ragazzi medie	
Bocconcini di mozzarella di gr.30 c.a.	N°3	N°4	N°5	
Cotoletta di carne di vitello Cotoletta di vitello 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine di oliva quanto basta	GR.70	GR.80	GR.90	
Frittata con spinaci al forno e ricotta Uova Spinaci surgelati parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva e sale quanto basta Ricotta	N°1 GR.20 GR.5 GR.20	N°1 GR.25 GR.5 GR.25	N°1,5 GR.30 GR.6 GR.30	
Spezzatino di carne con patate carne di vitello 1^ scelta Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Odori e sale quanto basta	GR.70 GR.90 GR.40 GR.40	GR.80 GR.100 GR.50 GR.5	GR.100 GR.110 GR.60 GR.5	
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelato al forno con limone Olio estravergine di oliva e limone quanto basta	N°3	N°4	N°5	
Filetto di merluzzo in umido Filetto di merluzzo spinato Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Sale quanto basta	GR.90 GR.25 GR.5	GR.100 GR.30 GR.5	GR.110 GR.35 GR.6	
Polpette di carne al pomodoro Carne tritata di vitello 1^ scelta Uova ogni 10 porzioni parmigiano reggiano Pelati sgocciolati Mollica di pane e sale quanto basta	GR.50 N°1 GR.3 GR.10	GR.60 N°1 GR.4 GR.15	GR.70 N°1 GR.4 GR.15	
Sopracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine di oliva Odori e sale quanto basta	GR.140 GR.3	GR.150 GR.3	GR.160 GR.3	
Pizzaiola di vitella Pelati Olio extravergine di oliva Odori e sale quanto basta	GR.70 GR.25 GR.5	GR.80 GR.30 GR.5	GR.90 GR.35 GR.6	
Hamburger di carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Sale e odori quanto basta	GR.70 GR.5	GR.75 GR.5	GR.80 GR.5	



Azienda Sanitaria Provinciale Cosentino
Distretto di Reggio Emilia
U.O.S. Igiene e Nutrizione
Dott.ssa Maria Rosalia Medaglia

Reggio Emilia 22-11-2022

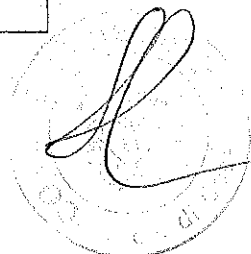
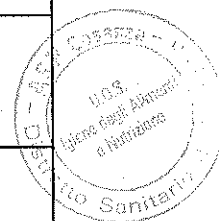


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE				
CONTORNI	QUANTITA' PER:			NOTE
	Bambini materne	Bambini elementari	Ragazzi medie	
Fagiolini lessi				
Fagiolini surgelati	GR.70	GR.80	GR.90	
Olio extravergine di oliva	GR.4	GR.5	GR.5	
Odori e sale quanto basta				
Patate lesse prezzemolate				
Patate pulite	GR.100	GR.110	GR.120	
Olio extravergine di oliva	GR.5	GR.6	GR.6	
Odori e sale quanto basta				
Spinaci con olio e limone				
Spinaci surgelati	GR.70	GR.80	GR.90	
Olio extravergine di oliva	GR.5	GR.5	GR.6	
Limone e sale quanto basta				
Insalata di pomodori o carote a julian				
Pomodori	GR.80	GR.90	GR.100	
Olio extravergine di oliva	GR.5	GR.5	GR.6	
Sale quanto basta				
Carote lesse con olio e aceto				
Carote surgelate	GR.70	GR.80	GR.90	
Olio extravergine di oliva	GR.4	GR.5	GR.6	
Odori, aceto e sale quanto basta				
Purè di patate a fiocchi				
Latte U.H.T.	GR.30	GR.35	GR.40	
Burro	GR.4	GR.5	GR.6	
parmigiano reggiano	GR.4	GR.5	GR.6	
Fiocchi di patate, odori e sale quanto basta				
Spinaci al burro				
Spinaci surgelati	GR.70	GR.80	GR.90	
Burro	GR.4	GR.5	GR.6	
Odori e sale quanto basta				
Patate al forno				
Patate pulite	GR.100	GR.110	GR.120	
Olio extravergine di oliva	GR.5	GR.6	GR.6	
Odori e sale quanto basta				
Piselli in umido				
Piselli surgelati	GR.60	GR.70	GR.80	
Olio extravergine di oliva (o burro e pancetta)	GR.4	GR.5	GR.5	
Odori e sale quanto basta				
Fagiolini al burro				
Fagiolini surgelati	GR.70	GR.80	GR.90	
Burro	GR.30	GR.4	GR.5	
Odori e sale quanto basta				
Panino	GR.60	GR.80	GR.100	
Frutta				
La frutta deve essere pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni	GR.120	GR.150	GR.180	



Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza
Distretto di Rogliano
U.O.S. degli Alimenti e Nutrizione
IL MEDICO RESPONSABILE
Dott.ssa Maria Pia Medaglia

Rogliano 22-11-2022

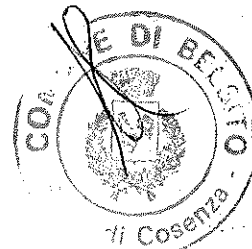


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	QUANTITA' PER:			NOTE
	Bambini materne	Bambini elementari	Ragazzi medie	
Filetto di platessa surgelato impanato al forno o di merluzzo	GR.90	GR.100	GR.110	
Prosciutto cotto o caciocavallo Prosciutto cotto Caciocavallo	GR.35 GR.35	GR.40 GR.40	GR.45 GR.45	
Filone di maiale fresco Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine di oliva Odori e sale quanto basta	GR.70 GR.4	GR.80 GR.5	GR.100 GR.5	
Prosciutto crudo tipo dolce	GR.50	GR.60	GR.70	
Polpette di carne al sugo Carne tritata di vitello 1^ scelta	GR.65	GR.70	GR.80	
Olio extravergine di oliva pomodori, odori e sale quanto basta Uova 30 per 100 porzioni parmigiano reggiano	GR.4 GR.5	GR.5 GR.5	GR.5 GR.5	
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella Prosciutto cotto al naturale	N°2 GR.35	N°3 GR.40	N°4 GR.45	
Fettina di vitello di 1^ scelta alla pizzaiola fettina di vitello Pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Odori e sale quanto basta	GR.70 GR.35 GR.4	GR.80 GR.40 GR.5	GR.90 GR.45 GR.5	



Azienda Sanitaria Provinciale della Regione
Distretto di Reggio Emilia
U.S. Igienisti degli Alimenti e Nutrizione
IL MEDICO RESPONSABILE
Dott.ssa Maria Paola Medaglio

Reggio Emilia 22-11-2022

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio si consiglia una volta al mese l'uso di uno di questi menù di tradizione locale:

PRIMO MENU':

Pasta al pomodoro
Parmigiana alternata a polpettine di melanzane
Frutta di stagione

SECONDO MENU':

Gnocchi al pomodoro
Rape e salsiccia arrosto
Frutta di stagione

TERZO MENU':

Pasta al pomodoro
Peperoni e patate
Frutta di stagione

In occasione delle festività si consiglia uno dei seguenti menù tipici della tradizione calabrese:

NATALE:

Primo menù:

Culturelli
Tortino di alici spinare al forno
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Turdilli, scalille

Secondo menù:

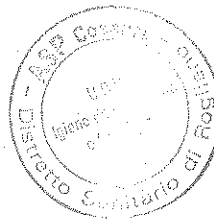
Pasta china con polpettine
Involtini di carne di vitello
Patate al forno
Frutta di stagione
Turdilli, scalille

CARNEVALE:

Lasagne
Polpettine di carne fritte
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Chiacchiere

PASQUA:

Lasagne
Capretto o agnello con patate
Frutta di stagione
Cuculi



Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza
Dipartimento di Raggiamento
U.O.S. Igiene Pubblica e Nutrizione
IL MEDICO RESPONSABILE
Dott.ssa Maria Paola Medaglia

Rogelio 22-11-2022

