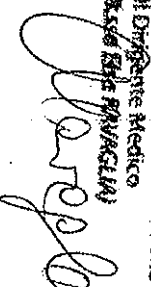


Menu autunno-inverno (novembre-marzo) 2016-2017 Scuola dell'Infanzia di Mombaroccio

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Lunedì	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Verza con patate	Gnocchetti sardi al pomodoro Filetto di platessa al forno Finocchi gratinati	Passatelli in brodo vegetale Tris : piselli - carote- patate	Pasta all'olio Pollo arrosto Spinaci all'olio	Pasta con legumi e pomodoro Formaggio Insalata
Martedì	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa al forno Bietoline all'olio	Pennette con legumi Formaggi misti Carote alla julienne	Farro al pomodoro Polpettine di carne bianca e verdure Bietole all'olio	Crema di legumi con orzo Formaggio Insalata mista	Brodo vegetale con riso Arrosto di tacchino Bietole all'olio
Mercoledì	Maccheroncini all'olio Arrosto di manzo Carote al vapore	Lasagne al ragù Spinaci all'olio	Pasta con crema di legumi Formaggio Insalata	Gnocchi al ragù Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Verdure gratinate
Giovedì	Pass. di verdura con pastina Frittata Finocchi in pinzimonio	Risotto al pomodoro Petto di pollo imparato al forno Insalata mista	Spaghetti al tonno (rossi) Filetto di pesce con pomodorini al forno Finocchi in pinzimonio	Risotto allo zafferano Frittata Pinzimonio	Crema di patate con pastina Prosciutto cotto o crudo Carote alla julienne
Venerdì	Risotto con crema di legumi Stracchino Insalata mista	Brodo vegetale con pastina Polpettine di verdure Bietole all'olio	Passato di verdura con riso Pizza pomodoro e mozzarella	Passato di verdura con pastina Filetto di platessa imparato al forno Pure di patate No pane	Pasta all'olio Polpettine di verdure e legumi Pinzimonio

Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale verdura e frutta di stagione

ASSIST. AREA VERDE n. 1 - Sede Pesaro
 U.O. Uteno degli Alimenti e Nutrizione
 Il Dirigente Medico
(Dott. Rita PAVANINI)


Menu autunno-inverno (novembre-marzo) 2016-2017 Scuola Secondaria 1° di Mombaroccio

Lunedì

I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Verza con patate	Gnocchetti sardi al pomodoro Filetto di platessa al forno Finocchi gratinati	Passatelli in brodo vegetale Tris: piselli- carote - patate	Pasta all'olio Pollo arrosto Spinaci all'olio	Pasta con legumi Formaggio Insalata

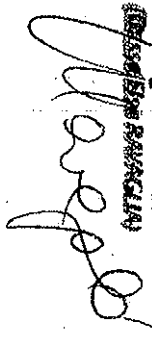
Mercoledì

Macccheroncini all'olio Arrosto di maiale Carote al vapore	Lasagne ai ragu Spinaci all'olio	Pasta con crema di legumi Formaggio Insalata	Gnocchi ai ragu Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Verdure gratinate
--	-------------------------------------	--	--------------------------------------	--

Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale, verdura e frutta di stagione

ASUR Area Vasta n. 1 - Sede Pese
UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione
N. Patente Medico

Roberto Baracchi



Menù primavera-estate (aprile - ottobre) 2016-2017 Scuola dell'Infanzia di Mombarocco

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Lunedì	Pennette al pomodoro Scaloppina o Arrostito di carne bianca Pinzimonio	Pasta al pomodoro e basilico Pollo arrosto Carote e piselli	Gnocchetti sardi con verdure Petto di pollo impanato al forno Verdure al gratin	Pasta con crema di piselli Formaggio Pomodori e cetrioli	Orecchiette al ragù Verdure gratinate
Martedì	Risotto con verdure Frittata Zucchine trifolate	Stracciatella in brodo vegetale Crocchette di verdure Pinzimonio	Tortellini al pomodoro Pomodori e cetrioli in insalata	Passato di verdura con riso Frittata Verdure al gratin	Pasta al pomodoro Filetto di platessa impanata al forno Carote alla julienne
Mercoledì	Maccheroncini all'olio Filetto di platessa con pomodorini Insalata verde	Lasagne al ragù Insalata mista	Spaghetti al tonno (rossi) Filetto di platessa al forno Verdura cotta	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Insalata mista	Risotto con spinaci Formaggio Pomodori e cetrioli
Giovedì	Brodo vegetale con pastina Polpettine di carne e verdure Verdure al gratin	Farfalle con fantasie di legumi e verdure Formaggio Fagiolini all'olio	Risotto allo zafferano Polpettine di verdure Insalata	Pasta all'ortolana Filetto di platessa con pomodorini Cetrioli in pinzimonio	Brodo vegetale con pastina Fesa di tacchino al forno Bietole all'olio
Venerdì	Sedani con fagioli e pomodoro Caprese, pomodoro e mozzarella	Risotto con zucchine Filetto di platessa al forno Bietole e patate	Passato di legumi Pizza pomodoro e mozzarella Pinzimonio	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto di tacchino Fagiolini e patate	Pasta e legumi Uovo sodo Lattuga

Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale e frutta di stagione

Menù primavera-estate (aprile - ottobre) 2016-2017 Scuola Secondaria 1° di Mombaroccio

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
<i>Lunedì</i>	Pennette al pomodoro Scaloppina o Arrostito di carne bianca Prinzimonio	Pasta al pomodoro e basilico Pollo arrosto Carote e piselli	Gnocchetti sardi con verdure Petto di pollo impanato al forno Verdure al gratin	Pasta con piselli Formaggio Pomodori e cetrioli	Orecchiette al ragù Verdure gratinate
<i>Mercoledì</i>	Maccheroncini all'olio Filetto di platessa con pomodorini Insalata verde	Lasagne al ragù Insalata mista	Spaghetti al tonno (rossi) Filetto di platessa al forno Verdura cotta	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Insalata mista	Risotto con spinaci Formaggio Pomodori e cetrioli
<i>Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale e frutta di stagione</i>					

**Scuola dell'Infanzia del Comune di Mombaroccio, menu
autunno-inverno a.s.2016 - 2017, media dell'apporto giornaliero di
energia e nutrienti relativo al pranzo**

Medie		% Apporto energetico	LARN
Energia (KCal)	595,42		
Energia (KJ)	2.491,55		
Proteine Totali (g)	23,07	15,50%	14 (g)
Proteine Animali (g)	12,11		
Proteine Vegetali (g)	10,97		
Lipidi Totali (g)	19,60	29,63%	
Lipidi Animali (g)	6,17	9,32%	
Lipidi Vegetali (g)	13,43	20,31%	
Acidi Grassi Saturi Totali (g)	5,25	7,94%	
Acidi Grassi Monoinsaturi Totali (g)	11,40	17,23%	
Acidi Grassi Poliinsaturi Totali (g)	2,23	3,38%	
Rapp. Polins./Sat.	0,43		
Colesterolo (mg)	85,79		
Glucidi Disponibili (Carboidrati) (g)	86,71	54,61%	
Amido (g)	64,93	40,90%	
Glucidi Solubili (g)	21,64	13,63%	
Alcool (g)	0,00	0,00%	
Fibra Alimentare (g)	8,39		
Calcio (mg)	235,00		700,00 (mg)
Fosforo (mg)	369,62		460 (mg)
Potassio (mg)	970,68		1.900 (mg)
Sodio (mg)	479,45		700 (mg)
Ferro (mg)	3,58		8 (mg)
Zinco (mg)	2,74		3 (mg)
Tiamina (mg)	0,28		0,5 (mg)
Riboflavina (mg)	0,34		0,6 (mg)
Niacina (mg)	4,41		7 (mg NE)
Retinolo equivalenti (µg)	539,85		
Retinolo (µg)	53,22		400 (µg RE)
Vitamina C (mg)	60,28		40 (mg)
Vitamina B6 (mg)	0,68		0,5 (mg)
Acido Linoleico (g)	1,78		4,00 (g)
Acido Linolenico (g)	0,29		0,70 (g)
Acido Oleico (g)	11,02		
Vitamina E (mg)	4,21		
Altri Acidi Grassi Poliinsaturi (g)	0,16		
Vitamina D (µg)	0,30		15 (µg)
β-carotene equivalente (µg)	2.919,64		
Acido Folico (µg)	145,30		130,00 (µg)
Acqua (g)	317,14		1.200 (mL)