## MENU' AUTUNNO – INVERNO

## (Mesi: Novembre - Dicembre - Gennaio - Febbraio - Marzo) Comune di Corigliano - Rossano

SCAMAR srl Via Basilio Sposato,35 88046 Lamezia Terme (CZ) P.Iva 02459910796

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con crema di broccoli* Tortino di uova e formaggio Carote al vapore* Pane Frutta fresca	Minestra di verdure* con pasta Coscia di pollo al forno Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta con lenticchie Provola Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'olio e formaggio Vitello alla pizzaiola Piselli* Pane Frutta fresca	Pasta con tonno Bastoncini di merluzzo* Finocchi al vapore* Pane Frutta fresca
Seconda settimana	Riso all'ortolana* Gateau Pane Frutta fresca	Pasta al sugo Birbe di pollo Verza stufata* Pane Frutta fresca	Lasagna* al forno Prosciutto cotto s.p. Cavolfiore all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zucca* Filone di suino al forno Bieta Saltata * Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Polpette di merluzzo* Finocchi lessi* Pane Frutta fresca
Terza settimana	Pasta al sugo Prosciutto cotto s.p. Insalata Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Coscia di pollo al forno Patate prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zucca* Bocconcini di mozzarella/ Ricotta/ formaggio fresco Insalata Pane Dolce tradizionale	Riso alla parmigiana Polpette di vitello Piselli* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato* Carote lesse* Pane Frutta fresca
Quarta Settimana	Pasta al sugo Tortino di uova e formaggio Spinaci all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Filone di suino al forno Verza al vapore* Pane Frutta fresca	Lasagna* al forno Provola Insalata Pane Frutta fresca	Riso e piselli* Cotoletta di pesce* Patate al forno* Pane Frutta fresca	Pizza margherita Vellutata di verdure* Pane Frutta fresca

<sup>\*</sup> i seguenti prodotti potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine

Note: - Nelle ricette in cui è previsto l'utilizzo di formaggio, verrà utilizzato pecorino DOP Bio

- Nei giorni in cui è prevista la pizza, la grammatura del pane sarà 35g

A S P D COSENZA
Dipartimento di Prevenzione
R 075 S A)N Q
Serono Igene degli Alimento edella llurizione
Dietista: Dr. ssa Ciscinia Francesca

ASA COSENZA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
L.O.C. IGIENE AL MENTI E
NUTRIZIONE S.L.A.
AMBITO JONGO V. RESPONSABILE:
DOTT PERRI PIETRO L.

Menù Elaborato dalla Dott.ssa Loreta Grande Dietista specializzata in Nutrizione Umana scrizione Albo: n. 635 della Provincia di Roma