

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI SIRACUSA - SCUOLA - INFANZIA - PRIMARIA MENU' AUTUNNO - INVERNO					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie con riso	Pasta con crema di zucca	Pastina al forno	Pastina in brodo vegetale
	Polpettine di pesce	Formaggio fresco cremoso	Cotoletta di tacchino		Frittata al forno
	Bietole al pomodoro	Insalata verde	Zucchine gratinate	Tortino di verdura	Patate al forno
	Purea di frutta (mela)	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*	Yogurt alla frutta
			Pane comune		
II SETTIMANA	Pasta al pesto di zucchine	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con pastina	Riso al pomodoro	Passato di verdura con pastina
	Medaglioni di pollo al forno	Polpettine al sugo	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Polpettine di pesce
	Spinaci lessi	Fagiolini lessi	Insalata mista	Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)	Purea di patate
	Frutta fresca*	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*
			Pane comune		
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Riso olio e grana	Passatina in brodo vegetale	Passato di fagioli cannellini con pastina
	Arrosti di vitello	Frittata	Petto di pollo alla pizzatola	Polpettine di pesce	Formaggio fresco cremoso
	Zucchine trifolate	Carote lesse	Bietole lesse	Patate al forno	Insalata verde
	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*
			Pane comune		
IV SETTIMANA	Riso al pomodoro	Passato di piselli secchi con pastina	Pasta ragù	Passato di verdura con riso	Pizza Margherita
	Polpette ricotte e spinaci	Straccetti di pollo all'arancia	Provola dolce	Polpettine di pesce	Carote baby stufate
	Finocchi gratinati	Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)	Insalata verde	Bietole al pomodoro	Purea di frutta (mela)
	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*	Yogurt alla frutta	
			Pane comune		

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI* contenenti GLUTINE (cioè grano*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati derivati, / UOVA* e prodotti derivati, / PESCE* e prodotti derivati, / LATTE* UHT (talvolta) * e prodotti derivati, / SEDANO* e prodotti derivati, / SENAPE* e prodotti derivati, / SOIA* e prodotti derivati, Semi di sesamo* e prodotti derivati, / Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), / Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati, / CROSTACEI e prodotti derivati, / FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, noccioline, noci

* sc. infanzia banana / sc. primaria alternare banana/mandarancio/mandarino (frutta biologica)

DIRETTORE F.F. U.O.C. SIRACUSA
A.S.P. SIRACUSA
Dott.ssa Maria Valvo
DIRETTORE F.F. U.O.C. S.I.A.N. SR Dott.ssa M. Valvo



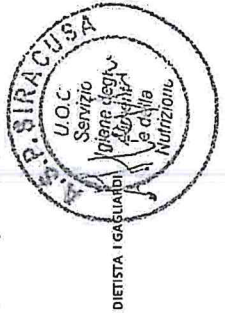
RISTORAZIONE SCOLASTICA - SCUOLA - INFANZIA - PRIMARIA							MENU' AUTUNNO - INVERNO. PRIVO DI GLUTINE						
	LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'				
I SETTIMANA	Pasta s/glutine al pomodoro	Passato di lenticchie con riso	Pasta s/glutine con crema di zucca		Pasta s/glutine al forno		Pasta s/glutine in brodo vegetale		*Frittata al forno				
	* Polpettine di pesce	Formaggio fresco cremoso	*Cotoletta di tacchino										
	Bietole al pomodoro	Insalata verde	**Zucchine gratinate		**Totino di verdura				Patate al forno				
	Purea di frutta (mela)	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)		Frutta fresca*				Yogurt alla frutta				
II SETTIMANA	Pasta s/glutine al pesto di zucchine	Pasta s/glutine al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con: pasta s/glutine		Riso al pomodoro		Passato di verdura con pasta						
	*Medaglioni di pollo al forno	*Polpettine al sugo	Prosciutto cotto		*Frittata al forno		*Polpettine di pesce						
	Spinaci lessi	Fagiolini lessi	Insalata mista		Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)		Patate al forno						
	Frutta fresca***	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta		Purea di frutta (pera)		Frutta fresca*						
III SETTIMANA	Pasta s/glutine al pomodoro	Pasta s/glutine all'aglio vegetale	Riso olio e grana		Pasta s/glutine in brodo vegetale		Passato di fagioli cannellini con pasta s/glutine						
	*Arrosti di vitello	*Frittata al forno	*Petto di pollo alla pizzaiola		*Polpettine di pesce		Formaggio fresco cremoso						
	Zucchine trifolate	Carote lesse	Bietole lesse		Patate al forno		Insalata verde						
	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Frutta fresca***		Purea di frutta (pera)		Frutta fresca*						
IV SETTIMANA	Riso al pomodoro	Passato di piselli secchi con pasta s/glutine	Pasta s/glutine al ragù		Passato di verdura con riso		Pizza Margherita s/glutine						
	*Polpette ricotte e spinaci	*Straccetti di pollo all'arancia	Provola dolce		*Polpettine di pesce		Carote baby stufate						
	**Finocchi gratinati	Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)	Insalata verde		Bietole al pomodoro		Purea di frutta (mela)						
	Frutta fresca***	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca***		Yogurt alla frutta								
Pane s/ glutine													

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011, /UOVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* UHT (altolista) * e prodotti derivati, /SEDANO* e prodotti derivati, /SENARE* e prodotti derivati, /SOIA* e prodotti derivati, Semi di sesamo* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocchie, noci

*preparati e cucinati con ingredienti consentiti, idonei al celico, che riportano sulla confezione l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine"

*** sc. infanzia banana / sc. primaria alternare banana/ mandarancio/mandarino

ASP SR - U.O.C. S.I.A.N. SR
SCHEMA SETTIMANALE MENU' AUTUNNO - INVERNO PRIVO DI GLUTINE



DIRETTORE F.F. U.O.C. SIAN
A.S.P. SIRACUSA
Dott.ssa Maria Valvo
DIRETTORE II. U.O.C. S.I.A.N. SR Dott.ssa M. Valvo

RISTORAZIONE SCOLASTICA - SCUOLA- INFANZIA - PRIMARIA - MENU' AUTUNNO - INVERNO per soggetti di religione musulmana (esc. carne di maiale)					
I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie con riso	Pasta con crema di zucca	Pasta al forno	Pastina in brodo vegetale
	Polpettine di pesce	Formaggio fresco cremoso	Cotoletta di tacchino		Frittata al forno
	Bietole al pomodoro	Insalata verde	Zucchini gratinate	Tortino di verdum	Patate al forno
	Purea di frutta (mela)	Frutta fresca *	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca *	Yogurt alla frutta
			Pane comune		
	Pasta con con pesto di zucchini	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con pastina	Riso al pomodoro	Passato di verdura con pastina
	Medaglioni di pollo al forno	Polpettine al sugo	Formaggio fresco cremoso	Frittata al forno	Polpettine di pesce
	Spinaci lessi	Fagiolini lessi	Insalata mista	Tris di ortaggi (zucchini/carote/fagiolini)	Purea di patate
	Frutta fresca *	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca *
			Pane comune		
	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Riso olio e grana	Pastina in brodo vegetale	Passato di fagioli cannellini con pastina
	Arrosto di vitello	Frittata	Petto di pollo alla pizzaiola	Polpettine di pesce	Formaggio fresco cremoso
	Zucchini trifolati	Carote lesse	Bietole lesse	Patate al forno	Insalata verde
	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Frutta fresca *	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca *
			Pane comune		
	Riso al pomodoro	Passato di piselli secchi con pastina	Pasta ragù	Passato di verdura con riso	Pizza Margherita
	Polpette ricotta e spinaci	Straccetti di pollo all'grancia	Provola dolce	Polpettine di pesce	Carote baby stufate
	Finocchi gratinati	Tris di ortaggi (zucchini/carote/fagiolini)	Insalata verde	Bietole al pomodoro	Purea di frutta (mela)
	Frutta fresca *	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca *	Yogurt alla frutta	
			Pane comune		

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI(legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CD): CEREALI^{*} contenenti GLUTINE (ciòè grano^{*}, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro cappi ibridati) e prodotti derivati derivati, /VOVA^{*}e prodotti derivati, /PESCE^{*}e prodotti derivati, /LATTE^{*} e prodotti derivati, /LATTICIE^{*} e prodotti derivati, /SEDANO^{*} e prodotti derivati, /SENAPPE^{*} e prodotti derivati, /SOIA^{*} e prodotti derivati, /Semi di sesamo^{*} e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nel vino), /Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI^{*} e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, AMACCHIDI^{*} e prodotti derivati, FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocchie, noci

* sc. infanzia banana / sc. primaria alternare banana/ mandarancio/mandarino

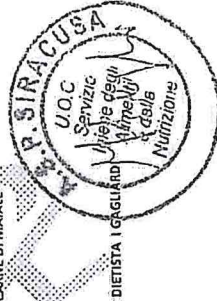
ASP SR - U.O.C. S.I.A.N. SR
SCHEMA SETTIMANALE MENU' AUTUNNO - INVERNO PRIVO DI CARNE DI MAIALE



DIRETTORE F.F. U.O.C. SIAN

A.S.P. SIRACUSA
DIRETTORE H. U.O.C. S.I.A.N. SPED. 24/11/82

Dott.ssa Maria Valvo



DIETISTA I GAGLIARDI

RISTORAZIONE SCOLASTICA - SCUOLA SEZIONE PRIMAVERA - INFANZIA - MENU' AUTUNNO - INVERNO - LATTO-OVO-VEGETARIANA					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA 	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie con riso	Pasta con crema di zucca	Passato di lenticchie con riso	Pastina in brodo vegetale
	Burger di zucchine	Formaggio fresco cremoso	Polpette di patate		Frittata al forno
	Bietole al pomodoro	Insalata verde	Zucchine gratinate	Tortino di verdura	Patate al forno
	Purea di frutta (mela)	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*	Yogurt alla frutta
Pane comune					
II SETTIMANA 	Pasta al pesto di zucchine	Pasta al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con pastina	Riso al pomodoro	Passato di verdura con pastina
	Provola dolce	Polpette di patate	Tortino di verdura	Frittata al forno	Polpettine ricotte e spinaci
	Spinaci lessi	Fagiolini lessi	Insalata mista	Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)	Purea di patate
	Frutta fresca*	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*
Pane comune					
III SETTIMANA 	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Passato di ceci con riso	Pastina in brodo vegetale	Passato di fagioli cannellini con pastina
	Formaggio fresco cremoso	Frittata	Burger di zucchine	Frittata	Formaggio fresco cremoso
	Zucchine trifolate	Carote lesse	Bietole lesse	Patate al forno	Insalata verde
	Purea di frutta (mela)	Yogurt alla frutta	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*
Pane comune					
IV SETTIMANA 	Riso al pomodoro	Passato di piselli/secchi con pastina	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con riso	Pizza Margherita
	Polpette ricotte e spinaci	Frittata	Provola dolce	Polpette di patate	
	Finocchi gratinati	Tris di ortaggi (zucchine/carote/fagiolini)	Insalata verde	Bietole al pomodoro	Carote baby stufate
	Frutta fresca*	Purea di frutta (pera)	Frutta fresca*	Yogurt alla frutta	Purea di frutta (mela)
Pane comune					

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI* contenenti GLUTINE (ciò grano*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro cippi ibridati) e prodotti derivati derivati, /UOVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* UHT (fattoio) e prodotti derivati /SEDANO* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo* e prodotti derivati, /Andride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nel vino), /Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ALGACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci

* sc. infanzia banana / sc. primaria: alternare banana/ mandarancio/mandarino

I - LATTO-OVO-VEGETARIANA



DIRETTORE F.F. U.O.C. SIAN
A.S.P. SIRACUSA
Dott.ssa Maria Valvo

