

# Menù comune – Termoli

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso al pomodoro	Pasta al forno	Pasta con crema di zucca	Pasta al ragù	Zuppa di legumi con pasta
	Bocconcini di pollo	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure	Formaggio fresco	Bocconcini di pesce*(nasello)
	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Spinaci all'olio	Carote all'olio	Patate all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di zucca	Pasta al pomodoro e ricotta	Ravioli ric/spinaci burro e salvia	Crema di ceci con pasta
	Parmigiano	Salsiccia di pollo e tacchino	Frittata condita	Arrostito di tacchino (salume)	Polpette di pesce*(nasello)
	Insalata mista	Spinaci all'olio	Carote julienne	Purè	Bieta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al pesto	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Minestrone di verdure con pasta	Pasta al sugo di tonno
	Uova strapazzate	Nuggets di pesce* (merluzzo)	Spezzatino di bovino	Straccetti di pollo	Asiago
	Insalata di finocchi	Bieta all'agro	Purea di patate e carote	Spinaci al limone	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta con crema di zucca	Pasta al burro	Zuppa di legumi con pasta	Pasta al ragù di carne	Minestra di patate con riso
	Frittata colorata	Polpette di bovino	Bocconcini di suino	Mozzarella	Polpette di pesce* (nasello)
	Fagiolini all'olio	Insalata di finocchi	Spinaci all'olio	Insalata verde	Verdura cotta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCCIONE MOLISE, PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Revisione  
 Dipartimento di Prevenzione  
 U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
 IL DIRETTORE F.F.  
 Dott. Antonio PESATURO



# Menù comune – Termoli

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 SETTIMANA	Pasta con pomodoro e ricotta	Pasta con crema di zucchine	Riso al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Passato di verdura con pasta
	Sovracosce di pollo al forno	Frittata con verdure	Formaggio morbido	Straccetti di bovino	Bastoncini di pesce*(merluzzo)
	Insalata mista	Fagiolini al limone	Insalata di finocchi	Purè di patate	Spinaci all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
6 SETTIMANA	Zuppa di lenticchie con pasta	Timballo di riso	Pasta al pesto	Passati di verdure con pasta	Pasta al burro
	Formaggio	Prosciutto cotto	Frittata con verdure	Bocconcini di pollo panati	Polpette di pesce al pomodoro*(nasello)
	Carote julienne	Insalata verde	Fagiolini all'olio	Bieta all'agro	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
7 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Minestra di patate con riso	Pasta con crema di cavolfiore	Pasta al tonno	Minestra di piselli con pasta
	Bocconcini di pollo panati	Frittata condita	Polpette di bovino	Polpette di pesce*(nasello) alla termolese	Prosciutto cotto
	Bieta al limone	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Carote julienne	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
8 SETTIMANA	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di carne	Minestrone con farro	Crema di ceci con pasta	Pasta al sugo di pesce
	Straccetti di bovino	Bocconcini di tacchino	Frittata con prosciutto cotto	Mozzarella	Medaglioni di pesce*(nasello)
	Spinaci all'olio	Insalata di finocchi	purè	Insalata mista	Bieta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI, derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

\* Dato completo

REGIONE MOLISE  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 UFFICIO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 DIRETTORE F.F.  
 P. PESATURO



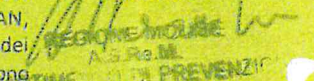
## Menù comune – Termoli Primavera-Estate | Anno Scolastico

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Riso e piselli	Pasta al ragù di carne	Pasta al pesto	Pasta e patate	Pasta al sugo di pesce
	Arrosto di tacchino (salume)	Frittata condita	Straccetti di bovino	Nugget di pesce* (merluzzo)	Mozzarella
	Insalata mista	Spinaci al limone	Fagiolini all'olio	Zucchine	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno	Pasta con crema di zucchine	Risotto con spinaci	Pasta e fagioli
	Bocconcini di pollo croccanti	Bastoncini di pesce* (merluzzo)	Uova strapazzate al pomodoro	Polpette di bovino al forno	Asiago
	Bieta	Piselli all'olio	Carote all'olio	Insalata di pomodori	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Orzo con verdure	Pasta al pomodoro	Pasta con lenticchie	Ravioli Ric/spinaci burro e salvia	Pasta al pesto
	Mozzarella	Bocconcini di tacchino al forno	Medaglioni di pesce* (nasello)	Prosciutto cotto	Uova strapazzate
	Carote all'olio	Insalata di pomodori	Patate all'olio	Insalata mista	Spinaci all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Riso con crema di piselli	Pasta al sugo di pesce	Pasta al forno	Pasta al burro e parmigiano
	Prosciutto cotto	Salsiccia di pollo e tacchino	Formaggio fresco	Uova strapazzate	Polpette di pesce* (nasello) alla termolese
	Insalata verde	Insalata di pomodori	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Zucchine
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Revisione

  
 RESPONSABILE  
 A.S. P.S. 118  
 SERVIZIO DI PREVENZIONE  
 E PROTEZIONE  
 IL DIRETTORE  
 P.S. 118  
 PESATURO



## Menù comune – Termoli Primavera-Estate | Anno Scolastico

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 SETTIMANA	Pasta al pesto	Timballo di riso	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine
	Bastoncini di pesce* (merluzzo)	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino (salume)	Bocconcini di suino	Parmigiano
	Spinaci	Insalata mista	Carote julienne	Patate	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
6 SETTIMANA	Risotto con piselli	Pasta con crema di zucchine	Pasta al ragù vegetale	Ravioli ric/spinaci burro e salvia	Pasta alla marinara
	Prosciutto cotto	Straccetti di bovino	Frittata condita	Formaggio	Bastoncini di pesce* (merluzzo)
	Carote all'olio	Spinaci alla parmigiana	Insalata semplice	Bieta	Patate all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
7 SETTIMANA	Ravioli ric/spinaci al pomodoro	Farro con verdure e ceci	Pasta burro e parmigiano	Timballo di riso	Pasta al ragù vegetale
	Prosciutto cotto	Mozzarella	Salsiccia di pollo e tacchino	Uova strapazzate	Crocchette di pesce* (nasello)
	Insalata verde	Carote Julienne	Fagiolini all'olio	Zucchine	Spinaci
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
8 SETTIMANA	Pasta con crema di zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta con ricotta	Farro con piselli	Risotto con spinaci
	Formaggio	Bocconcini di pollo panati	Bastoncini di pesce* (merluzzo)	Arrosto di tacchino (salume)	Frittata condita
	Insalata	Bieta	Zucchine	Patate al forno	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Revisione

REGIONE MOLISE  
A.S.R.M.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

IL DIRETTORE F.F.

Dott. Antonio PESATURO

