

ASP
CATANIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

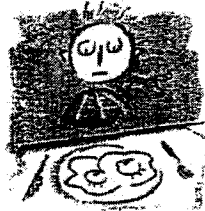
REGIONE SICILIANA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

CATANIA

SETTORE IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



Menù Comune : CATANIA

Scuola dell' Infanzia

AUTUNNO-INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Riso e minestrone Petto di tacchino al forno Fagiolini al pomodoro Pane Frutta di stagione	Mezze penne al pomodoro Cuori di merluzzo panato Carote julienne Pane Frutta di stagione	Tagliatelle all'uovo al ragù Gâteau di patate Insalata verde Pane 0) Spremuta di arance/Arance	Selanini col pesto di zucchine Scaloppine di manzo al limone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ditali con legumi secchi Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione
II	Pasta all'uovo al pomodoro Pesce spada al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi col minestrone Lonza di maiale al forno Patatine fritte Pane Frutta di stagione	Timballo di riso Frittelle di spinaci Pane 0) Spremuta di arance/Arance	Selanini al sugo Polpette al sugo con piselli insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza al prosciutto Insalata mista (carote, lattuga) Crema caramel / Budino
III	Pennette al forno col cavolfiore gratinato Cotoletta alla palermitana Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto con la zucca Fiore di merluzzo panato al forno Spinaci al burro Pane 0) Spremuta di arance/Arance	Orzo/Ditalini con misto legumi Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro *Petto di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Conchiglie con crema di carote Pesce spada al forno Piselli in umido Pane Frutta di stagione
IV	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane 0) Spremuta di arance / Arance	Lusagne tricolore Bocconcini di manzo alle erbe aromatiche Insalata mista (carote e lattuga) Pane Frutta di stagione	Conchiglie con zucca e carote Petto di pollo al forno Pane 0) Spremuta di arance/Arance	Risotto allo zafferano Cuori di merluzzo panato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ditalini con legumi secchi Uovo strapazzato con patate al forno Pane Frutta di stagione

* Si è preferito per le materne utilizzare il petto anziché la coscia di pollo

0) Intendesi succo di frutta biologico o spremuta d'arance senza zucchero aggiunto che lo richiedesse comunque può essere sostituito con la arance

1) I formati di pasta sono puramente indicativi e possono essere cambiati in base alle esigenze

SACCA

MENU' IN BIANCO
SCUOLA DELL'INFANZIA

Menu da utilizzare solo in casi di disturbi intestinali transitori ed esclusivamente su richiesta della famiglia

Pranzo

Riso in bianco

Pollo lessato / Filetti di merluzzo

Patate crazzemolate

		gr. 50
riso parboiled		gr 5
parmigiano		gr. 5
olio extra verg. oliva		
		gr. 60
pollo petto		
o MERLUZZO	35 g	
LIMONE	0,5	
olio extra verg. oliva		gr. 5
		gr. 100
patate		
PREZZEMOLO	QB	
olio extra verg. oliva		gr. 7
		gr. 50
pane tipo 0		gr. 100
mele		



REGIONE SICILIANA
ASS. CATANIA
Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione
Via Ippolito Nievo, 30 - 95100 Catania
Tel. 095 240915/1500/1501/1502/1503



SETTORE IGIENE E SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LISTA DI SCAMBIO DEGLI ALIMENTI

Pasta di semola si sostituisce con:	gr. 100
- pane di tipo 00	gr. 120
- parboiled riso/integrale	gr. 105
- gnocchi di patate	gr. 300
- orzo	gr. 110
- pasta all'uovo	gr. 95
- semolino	gr. 115
Pane di tipo 00 si sostituisce con:	gr. 100
- pasta di semola	gr. 75
- patate	gr. 325
- riso/integrale	gr. 80
- pane di tipo integrale	gr. 115
- fette biscottate	gr. 65
- polenta	gr. 330
- grissini	gr. 65
Carne: vitellone magro si sostituisce con:	gr. 100
- bovino	gr. 90
- manzo	gr. 110
- cavallo	gr. 100
- legumi secchi	gr. 40
Carne: pollo	gr. 100
- maiale bistecca	gr. 115
- coniglio magro	gr. 100
- agnello	gr. 110
- legumi secchi	gr. 40
Pesce: sogliola si sostituisce con:	gr. 100
- spigola	gr. 100
- orata	gr. 100
- pesce spada	gr. 100
- nasello	gr. 100
- merluzzo	gr. 100
- dentice	gr. 100
- calamari	gr. 120
- seppie	gr. 120
- tonno al naturale	gr. 80
- stoccafisso	gr. 110
UOVO NI	gr. 60 (circa)
- fagioli secchi	gr. 30
- lenticchie	gr. 30
- mozzarella	gr. 40
- parmigiano	gr. 25
- Ricotta di vacca	gr. 50
- Ricotta infornata	gr. 45

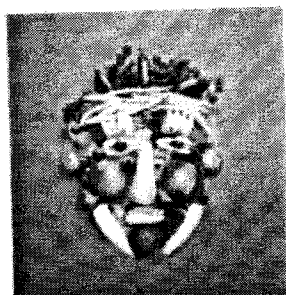


REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

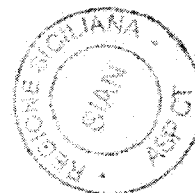


CATANIA

Dipartimento Prevenzione Medico
 Servizio Igiene Alimenti Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale



REGIONE SICILIANA
 ASP CATANIA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza
 09527 SAN GREGORIO DI CATANIA



Menù Vegetariano Comune : CATANIA

Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di I° grado

AUTUNNO-INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Riso e minestrone Tortino di fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ceci Carote julienne Pane Frutta di stagione	Tagliatelle all'uovo al sugo finto Gateau di patate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Sedanini col pesto di zucchine Frittata Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ditali con legumi secchi Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione
II	Pasta all'uovo al pomodoro Ceci all'olio Insalata verde Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi col minestrone Scamorza Patatine fritte Pane Frutta di stagione	Timballo di riso Frittelle di spinaci Pane Frutta di stagione	Sedanini al sugo Polpette di legumi Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza vegetariana Insalata mista (carote, lattuga) Creme caramel / Budino
III	Pennette al forno col cavolfiore gratinato Fagioli e carote all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto con la zucca Frittata Spinaci al burro Pane Frutta di stagione	Ditalini / Orzo con misto legumi Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Frittata Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta e piselli Carote brasate Pane Frutta di stagione
IV	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne tricolore Bocconcini di seitan profumati Insalata mista (carote e lattuga) Pane Frutta di stagione	Conchiglie con zucca e carote Hamburger/fettina di soia Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Ditali con legumi secchi Uovo strapazzato con patate al forno Pane Frutta di stagione

MENU' IN BIANCO

SCUOLA DELL' INFANZIA

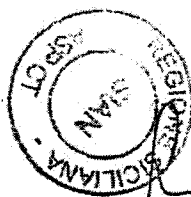
Menù da utilizzare solo in casi di disturbi intestinali transitori
ed esclusivamente su richiesta della famiglia

Pranzo

Riso in bianco

Patate prezzemolate

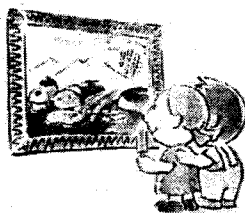
riso parboiled	gr. 50
parmigiano	gr. 25
olio extra verg. oliva	gr. 5
patate	gr. 120
PREZZEMOLO	QB
olio extra verg. oliva	gr. 10
pane tipo 0	gr. 50
mele	gr. 100



REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Lavoro, 30 (Pres. Casa)
05027 SAN GREGORIO DI CATANIA



SETTORE IGIENE E SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



MENU' CELIACI

Menù Comune : CATANIA		Scuola dell'Infanzia			AUTUNNO-INVERNO
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Riso e minestrone Petto di tacchino al forno Fagiolini al pomodoro Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo panato Carote julienne Sostituto del pane Frutta di stagione	Tagliatelle all'uovo al ragù Gateau di patate Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta col pesto di zucchine Scaloppine di maiale al limone Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta con legumi secchi Mozzarella Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione
II	Pasta all'uovo al pomodoro Pesce spada al forno Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta col minestrone Lonza di maiale al forno Patatine fritte Sostituto del pane Frutta di stagione	Timballo di riso Frittelle di spinaci Sostituto del pane Frutta di stagione	Sedanini al sugo Polpette al sugo con piselli Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Pizza al prosciutto Insalata mista (carote, lattuga) Crema caramel /Budino
III	Pennette al forno col cavolfiore gratinato Cotoletta alla palermitana Carote julienne Sostituto del pane Frutta di stagione	Risotto con la zucca Fiore di merluzzo panato al forno Spinaci al burro Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta con misto legumi Prosciutto cotto Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro *Petto di pollo al forno Patate al forno Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta con crema di carote Pesce spada al forno Piselli in umido Sostituto del pane Frutta di stagione
IV	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Lasagne tricolore Bocconcini di maiale alle erbe aromatiche Insalata mista (carote e lattuga) Sostituto del pane Frutta di stagione	Conchiglie con zucca e carote Petto do pollo al forno Sostituto del pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cuori di merluzzo panato Insalata verde Sostituto del pane Frutta di stagione	Pasta con legumi secchi Uovo strapazzato con patate al forno Sostituto del pane Frutta di stagione

*Si è preferito per le materne utilizzare il petto anziché la coscia di pollo

* Non usare patatine surgelate o in busta.

MENU' IN BIANCO
 SCUOLA DELL'INFANZIA CELIACI

Menù da utilizzare solo in casi di disturbi intestinali transitori ed esclusivamente su richiesta della famiglia

Pianzo

Riso in bianco

Pollo lesso / Filetti di merluzzo

Patate prezzemolate

riso parboiled

gr. 50

parmigiano

gr. 5

olio extra verg. oliva

gr. 5

pollo petto

gr. 50

O MERLUZZO

65 g

q.b.

LIMONE

olio extra verg. oliva

gr. 5

patate

gr. 100

PREZZEMOLO

qb

olio extra verg. oliva

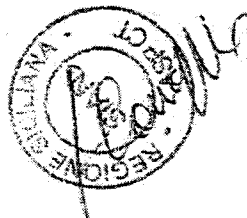
gr. 5

pancarrè senza glutine

gr. 60

mele

gr. 100



REGIONE SICILIANA
 ASP - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 38 (fract. Carra)
 95027 SANI GREGORIO DI CATANIA



SETTORE IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Salumi: prosciutto cotto magro

si sostituisce con:	gr. 100
- prosciutto crudo magro	gr. 120
bresaola	gr. 120
- prosciutto di tacchino	gr. 120

Formaggi: mozzarella vaccina

si sostituisce con:	gr. 100
- stracchino	gr. 100
- ricotta di vacca	gr. 120
- scamorza	gr. 100
- caciotta fresca	gr. 100
- gorgonzola	gr. 60
- taleggio	gr. 70
- parmigiano	gr. 65
- pecorino fresco	gr. 60
- groviera	gr. 60
- caciocavallo	gr. 55

Frutta: mele

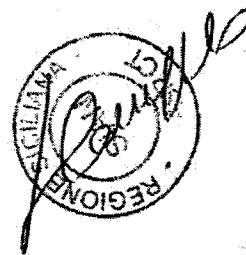
si sostituisce con:	gr. 100
- ananas, prugne, pere	gr. 100
- arance, mandarini	gr. 100
- kiwi	gr. 100
- albicocche, nespole, pesche, fragole	gr. 130
- ciliege	gr. 100
- uva	gr. 70
- spremuta d'arance	gr. 150
- banane	gr. 90
- fichi	gr. 50

Verdura: lattuga

si sostituisce con:	gr. 100
- finocchio	gr. 170
- indivia	gr. 110
- carote	gr. 70
- spinaci	gr. 70
- asparagi	gr. 70
- carciofi, cavoli, peperoni, funghi	gr. 80
- cavolo cappuccio, rape, zucca gialla	gr. 100
- broccoli, cavolfiore	gr. 70
- fagiolini, pomodori da insalata	gr. 100
- melanzane	gr. 125
- cetriolo, scarola	gr. 130
- ravanelli, radicchio	gr. 140
- cicoria, zucchine	gr. 170
- fave fresche	gr. 100

Equivalenze Legumi: ceci secchi

si sostituisce con:	gr. 25
- fagioli secchi	gr. 30
- lenticchie secche	gr. 25
- fave secche sgusciate	gr. 75
- fagioli freschi	gr. 60
- fave fresche, piselli freschi	gr. 150



REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 30 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA