

	TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001		SEDE: SCUOLA PRIMARIA INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 1 di 5

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(11) Pasta al pesto	(5) Riso olio e parmigiano	(14) Pasta e ceci	(2) Pasta al pomodoro e tonno	(8) Risotto con zucca e parmigiano
(*) Prosciuttocrudo/cotto	(38) Frittata con verdure	(55) Pesce alla mugnaia	(*) Mozzarelline o Formaggio morbido	(42) Fesa di tacchino al forno
(*) Verdura cotta	(59) Purè di patate	(*) Verdura cruda	(*) Carote julienne	(*) Verdura cruda
(*) Pane integrale		(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Yogurt	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

	TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001		SEDE: SCUOLA PRIMARIA INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 2 di 5

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Riso al pomodoro	(5) Pasta in bianco	(24) Pasta ricotta	(60) Tortellini al pomodoro	(14) Pasta e lenticchie
(31) Pesce al forno	(39) Polpette di bovino al pomodoro	(*) Mozzarella	(32) Spezzatino di tacchino	(30) Frittata al forno
(41) Piselli in padella	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Patate arrosto	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune		(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

	TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001		SEDE: SCUOLA PRIMARIA INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 3 di 5

3° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta pomodoro	(6) Pasta alle verdure e al pomodoro	(7) Minestra di legumi passati e riso	(5) Risotto in bianco	(16) Pasta e fagioli
(*) Formaggio morbido	(42) Hamburger ai ferri	(32) Filetti di tacchino	(38) Frittata con verdura	(36) Pesce marinato al pomodoro
(59) Purè di patate	(*) Verdura cotta	(41) Piselli in padella	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Crostata con confettura di frutta	(*) Frutta fresca

	TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001		SEDE: SCUOLA PRIMARIA INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 4 di 5

4° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(14) Riso e lenticchie	(24) Pasta ricotta	(16) Minestra di pasta e ceci	(11) Pasta al pesto	(8) Risotto con zucca e parmigiano
(*) Prosciutto crudo/cotto	(50) Petto di pollo al limone	(40) Pesce al pomodoro	(39) Polpette di vitello al pomodoro	(*) Formaggio a pasta molle
(*) Verdura cotta	(61) Patate al forno	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale		(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

	TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE		SEDE: SCUOLA PRIMARIA INVERNALE
	Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001		DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999		Pagina 5 di 5

5° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(16) Minestrone di verdure e legumi	(8) Risotto con verdure	(2) Pasta al pomodoro	(58) Pasta al prosciutto cotto e parmigiano	(9) Pasta e patate
(38) Uova Strapazzate con parmigiano	(*) Formaggio a pasta molle	(45) Insalata di tonno e ceci	(37) Straccetti di bovino alla pizzaiola	(44) Filetti di pollo gratinati al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda (insalata)	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca



Claudia Storcè