

**com_bat.c_a717.REGISTRO UFFICIALE.U.0092154.28-12-
2017.h.10:47**



CITTÀ DI BATTIPAGLIA

- Provincia di Salerno -

Medaglia d'argento al merito civile

SETTORE EDUCATIVO E SOCIOCULTURAE

UFFICIO POLITICHE SCOLASTICHE

Via Plava - 84091 Battipaglia (SA) - Telefax 0828/677323-320/309 fax 0828/677315

- Pec: protocollo@pec.comune.battipaglia.sa.it

Prot. n.
del

Istituti Comprensivi

F.Fiorentino

Pec: saic8ae005@pec.istruzione.it

A.Gatto

Pec: saic83800t@pec.istruzione.it

G.Marconi

Pec: saic8ad009@pec.istruzione.it

S.Penna

Pec: saic83900n@pec.istruzione.it

G.Salvemini

Pec: saic8as00n@pec.istruzione.it

p.c. Sig. Rossini Antonio

Referente Cir Food

a.rossini@cirfood.com

p.c.

Alla Sindaca

All' Assessore Area Sociale

Sede

(posta interna: solo via folium)

OGGETTO : Mensa scolastica 2017/2018. Comunicazione entrata in vigore del menù invernale - nota prot. n.90947 del 21/12/2017.

Si trasmette la nota prot. n. 90947 del 21/12/2017 con la quale la Ditta Cir-food s.c. ha comunicato l'entrata in vigore del menù invernale, a partire dalla data del 08/01/2018. Si raccomanda di notiziare i genitori.

Il Responsabile dell'Ufficio
dott.ssa Rita Mastrangelo

Il Dirigente
dott.ssa Anna Panullo



COM.DAT.C A/I/.KESIBIKU UFFICIALI.MPA .UUUUU4/.41-14-2U1/.H.UY:U1

Zimbra

Pres. 0090947

f.pisapia@comune.battipaglia.sa.it

DEL 22/12/2017

Fwd: 8-1-18 menù invernale

Da : Ufficio Politiche Scolastiche Battipaglia <politiche.scolastiche@comune.battipaglia.sa.it>

mer, 20 dic 2017, 10:12

Oggetto : Fwd: 8-1-18 menù invernale

A : Franco Pisapia <f.pisapia@comune.battipaglia.sa.it>

si autorizza la protocollazione. grazie a.macrini

----- Messaggio inoltrato -----

Da: "Rossini Antonio" <A.Rossini@cirfood.com>

A: "Ufficio Politiche Scolastiche Battipaglia" <politiche.scolastiche@comune.battipaglia.sa.it>

Inviato: Martedì, 19 dicembre 2017 13:21:09

Oggetto: 8-1-18 menù invernale

Buon giorno,

con la presente si comunica che dal giorno 8-1-18 entrerà in vigore il menù invernale.
Saluti

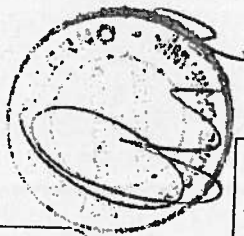
ASL

Azienda Sanitaria Locale Salerno



Dipartimento di Prevenzione - SIAN SA Centro - Vidimazione Tabelle Dietetiche/Menù: Anno Scolastico 2017/2018
 E-mail: dp.sian.centro@aslsalerno.it - PEC: dp.sian.centro@pec.aslsalerno.it

ITALCANT
 NOME UNICO SOSTITUITO
 Certificato n° 5735003-5° 255001 - 5° 255002



Comune di Battipaglia Scuola Infanzia e Primaria menù invernale a.s. 2017 - 2018					
	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI	Pasta BIO alla marinara Asiago Insalata verde Pane BIO Frutta di stagione	Risotto BIO al ragù Frittata con spinaci Finocchi al vapore Pane BIO Frutta di stagione BIO	Riso BIO alla parmigiana Prosciutto cotto Carote all'olio Pane BIO Suco di frutta	Pasta BIO con crema di broccoli Frittata al formaggio Patate sabbiate Pane BIO Frutta di stagione BIO	Passato di legumi con pasta Crescenza Carote julienne Pane BIO Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta BIO rosa Bastoncini di merluzzo Patate lesse Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO con crema di verdure Spezzatino di carne Broccoli alla parmigiana Pane BIO Suco di frutta	Passato di lenticchie con pasta Bastoncini di merluzzo gratinati Broccoli gratinati Pane BIO Frutta di stagione BIO	Passato di ceci al rosmarino con pasta Caciotta Insalata mista invernale Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO alla genovese Frittata alla salvia Broccoli all'aglio Pane BIO Frutta di stagione BIO
MERCOLEDI	Risotto BIO con crema di spinaci Frittata Carote al burro Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di nasello panati Pure di patate Pane BIO Frutta di stagione	Pasta rustica (pom.e prosciutto) Bastoncini di pollo alla cacciatora Spinaci al vapore Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Verza al tegame Pane BIO Suco di frutta	Passato di verdure invernali con pasta Bastoncini di pollo panati Pure di patate Pane BIO Frutta di stagione BIO
GIOVEDI	Passato di fagioli con pasta Dadini di pollo al latte Broccolo all'olio BIO Pane BIO Suco di frutta	Passato di legumi con passio Mozzarella di bufala Carote julienne Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO con crema di zucca Uova strapazzate Patate Pane BIO Frutta di stagione	Passato verde con pasta Hamburger Carote all'olio BIO Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO alla marinara Bastoncini di pietessa olio e limone Finocchi gratinati Pane BIO Frutta di stagione
VENERDI	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di finocchi Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al pomodoro Arrosto di tacchino con limone e timo Spinaci all'olio BIO Pane BIO Frutta di stagione	Passato di verdure invernali con pasta Crescenza Insalata Pane BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO al pomodoro Bastoncini di pollo all'erancia Spinaci all'olio Pane BIO Frutta di stagione	Risotto BIO con crema di zucca Dadini di maiale al rosmarino Spinaci al vapore Pane BIO Suco di frutta

modificati contorni per esigenze di confezionamento

Aggiornamento del 06 ottobre 2017

ASL

Azienda Sanitaria Locale Salerno



ITALGIBET

NUOVE TECNICHE

CAMPIONE DI QUALITÀ - SOSTENIBILE - INNOVATIVO



Dipartimento di Prevenzione - SIAN SA Centro - Validazione Tabelle Dietetiche/Menù: Anno Scolastico 2017/2018
 E-mail: dp.sian.centro@aslsalerno.it - PEC: dp.sian.centro@pec.aslsalerno.it

Comune di Satupaglia Scuola Secondaria menù invernale a.s. 2017 - 2018					
	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI	Pasta BIO alla marinara Asiago Insalata verde Pane BIO Frutta di stagione	Risotto BIO al ragù Frittata con spinaci Finocchi al vapore Pane BIO Frutta di stagione BIO	Riso BIO alla parmigiana Prosciutto crudo Carote all'olio Pane BIO Succo di frutta	Pasta BIO con broccoli Frittata al formaggio Patate sabbiate Pane BIO Frutta di stagione BIO Minestra di ceci al rosmarino con pasta	Minestra di legumi con pasta Crescenza Carote julienne Pane BIO Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta BIO rosa Bastoncini di merluzzo Patate lesse Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO con verdure Spezzafino di rame Broccoli alla parmigiana Pane BIO Succo di frutta	Minestra di lenticchie con pasta Fil di merluzzo gratinati Broccoli gratinati Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta Caciotta Insalata mista invernale Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO alla genovese Frittata alla salvia Broccoli all'agro Pane BIO Frutta di stagione BIO Minestra di verdure invernali con pasta
MERCOLEDI	Risotto BIO con spinaci Frittata Carote al burro Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta alla pizzaiola Fil di nasello panati Purè di patate Pane BIO Frutta di stagione	Pasta rustica (pom.e prosci.cotto) Fusi di pollo alla cacciatora Spinaci al vapore Pane BIO Frutta di stagione	Pasta BIO alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Verza al tegame Pane BIO Succo di frutta	Cotoletta di pollo Purè di patate Pane BIO Frutta di stagione BIO
GIOVEDI	Minestra di fagioli con pasta Petto di pollo al latte Broccolo all'olio BIO Pane BIO Succo di frutta	Minestra di legumi con pasta Mozzarella di bufala Carote julienne Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO con zucca Uova strapazzate Patate Pane BIO Frutta di stagione Minestra di verdure invernali con pasta	Minestra di verdure con pasta Hamburger Carote all'olio BIO Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO alla marinara Fil di platessa olio e limone Finocchi gratinati Pane BIO Frutta di stagione
VENERDI	Pizza margherita Prosciutto crudo Insalata di finocchi Pane BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO a pomodoro Arosio di tacchino con limone e timo Spinaci all'olio BIO Pane BIO Frutta di stagione	Minestra di verdure invernali con pasta Crescenza Insalata Pane BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO al pomodoro Scaloppina di pollo all'arancia Spinaci all'olio Pane BIO Frutta di stagione	Risotto BIO con zucca Fertina di maiale al rosmarino Spinaci al vapore Pane BIO Succo di frutta

Aggiornamento del 06 ottobre 2017

modificati conformi per esigenze di confezionamento

ASL SA Centro - SIAN SA Centro

