



**COMUNE DI
SAN BENEDETTO ULLANO**
(Provincia di Cosenza)

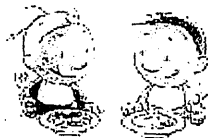
MENSA SCOLASTICA

SCUOLE MATERNE STATALI

Via Scascio – San Benedetto Ullano (CS)

Loc. Piano dei Rossi – San Benedetto Ullano (CS)

ANNO SCOLASTICO 2014-2015



04 MAR 2014

IGLIE... ALIMENTI
DISTRETTO... ALTRI UFFICI

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'

- **Pasta al Ragù con tritato di Vitello**
Pasta gr. 50 - Cane di Vitello tritata prima scelta gr. 20 - Pelati sgocciolati gr. 40 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Bocconcini di Mozzarella**
Di gr. 30 cadauno n. 3 .
- **Insalata di Pomodori o Bietola saltata in padella**
Pomodori gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
Bietole gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di Stagione gr. 120**

MARTEDI'

- **Minestrone con Pasta**
Pasta gr. 40 - Minestrone Surgelato gr. 60 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04.
sale quanto basta.
- **Cotoletta di Tacchino al Forno**
Cotoletta gr. 70 - Uova - Pane Macinato - Odori - Sale e Olio Extravergine d'Oliva quanto basta.
- **Fagiolini**
Fagiolini Surgelati gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 4 - Odori - Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione gr. 120**

MERCOLEDI'

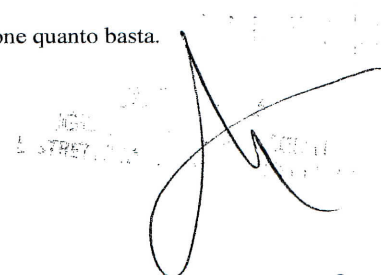
- **Risotto con Zucca gialla o Fiori di Zucca**
Riso gr. 50 - Zucca gr. 50 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Frittata al forno con Spinaci e Ricotta**
Uova n. 1 - Spinaci Surgelati gr. 20 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Olio Extravergine d'Oliva e sale quanto basta - Ricotta gr. 20.
- **Insalata di Carote**
Carote surgelate gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 4 - Odori Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Banana**

GIOVEDI'

- **Pasta fresca al Pomodoro**
Pasta gr. 70 - Pelati sgocciolati gr. 40 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Pizzaiola di Vitello**
Fettina di vitello 1^a scelta gr. 70 - Pelati sgocciolati gr. 35 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Odori e sale quanto basta.
- **Piselli stufati**
Piselli surgelati gr. 60 - Olio Extravergine d'Oliva o Burro e Pancetta gr. 04 - Odori e sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione gr. 120**

VENERDI'

- **Pasta e Ceci (passati per le scuole materne)**
Pasta gr. 40 Ceci secchi gr. 25 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Bastoncini di Filetto di Merluzzo al Forno**
Bastoncini di Filetto di Merluzzo Surgelati n. 3 pezzi - Olio Extravergine d'Oliva e Limone quanto basta.
- **Spinaci saltati in padella**
Spinaci Surgelati gr. 70 - Burro gr. 4 - Odori e sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Kiwi**



A handwritten signature in black ink is written over a faint rectangular stamp. The stamp contains some illegible text, possibly a date or a reference number. The signature is a large, stylized cursive mark.

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'

- **Pasta: Farfalle con Carote - Zucchine e Pomodorini**
Pasta gr. 40 - Zucchine gr. 25 - Carote gr. 25 - Pomodorini gr. 25 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Parmigiano Reggiano gr. 5 - Sale quanto basta.
- **Caciocavallo e prosciutto crudo**
Prosciutto Crudo gr. 35 - Caciocavallo gr. 35.
- **Insalata di pomodori o finocchi gratinati**
Pomodori gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
Finocchi gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Mollica di Pane e sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Banana**

MARTEDI'

- **Spuma di Patate**
Latte uht gr. 30 - Burro gr. 4 - Parmigiano Reggiano gr. 4 - Patate gr. 90 - Caciocavallo gr. 20 - Prosciutto Cotto gr. 20.
- **Hamburger di Vitello**
Carne di Vitello 1^a scelta gr. 70 - Parmigiano Reggiano gr. 5 - Odori - Sale quanto basta.
- **Insalata di Carote**
Carote surgelate gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 4 - Odori - Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione 120**

MERCOLEDI'

- **Pasta con Fagioli**
Pasta gr. 40 - Fagioli secchi gr. 25 - Pelati sgocciolati quanto basta - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Filetto di Merluzzo con Pomodorini**
Filetto di Merluzzo spinato gr. 90 - Pelati sgocciolati gr. 25 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Spinaci saltati in padella**
Spinaci surgelati gr. 70 - Burro gr. 4 - Odori e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Kiwi**

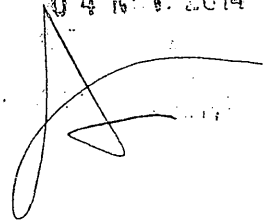
GIOVEDI'

- **Timballo di Pasta al forno**
Pasta gr. 60 - Carne tritata gr. 25 - Caciocavallo gr. 15 - Pelati sgocciolati gr. 60 - Parmigiano Reggiano gr. 5 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Sopracosce di Pollo al forno**
Sopracosce di Pollo gr. 140 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 03 - Odori e Sale quanto basta.
- **Insalata di Fagiolini**
Fagiolini surgelati gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 4 - Odori - Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione gr. 120**

VENERDI'

- **Riso con Minestrone**
Riso gr. 40 - Minestrone surgelato gr. 60 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Filetto di Platessa impanato al Forno**
Filetto di Platessa gr. 90 - Olio Extravergine d'Oliva - Sale quanto basta.
- **Patate lesse prezzemolate**
Patate gr. 100 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 5 - Odori - Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione gr. 120**

04 NOV. 2014



TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

- **Pasta con Patate al Pomodoro**
Pasta gr. 40 - Patate pulite gr. 50 - Pomodori sgocciolati gr. 15 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Prosciutto crudo e bocconcini di Mozzarella**
Prosciutto crudo tipo dolce gr. 50 - Bocconcini di Mozzarella gr 20 cadauno n. 2
- **Zucchine gratinate o insalata di pomodori**
Zucchine gr. 80 Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Mollica di Pane - Sale quanto basta.
Pomodori gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Kiwi**

MARTEDI'

- **Pasta Fresca al Pomodoro**
Pasta gr. 60 - Pelati sgocciolati gr. 50 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Filone di Maiale al forno**
Filone di Maiale 1^a scelta gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Odori - Sale quanto basta.
- **Bietole saltate in padella**
Bietole gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di stagione gr. 120**

MERCOLEDI'

- **Minestrone di Verdura con Pasta**
Pasta gr. 40 - Minestrone surgelato gr. 60 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno**
Bastoncini di Filetto di Merluzzo Surgelati n. 3 pezzi - Olio Extravergine d'Oliva e Limone quanto basta.
- **Patate al Forno**
Patate pulite gr. 100 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Odori - Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di Stagione gr. 120**

GIOVEDI'

- **Timballo di Riso al Forno Pomodoro e Formaggi**
Riso gr. 60 - Cacio cavallo gr. 15 - Pelati Sgocciolati gr. 60 - Olio-Extravergine d'Oliva gr. 05 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Polpette di Vitello al Sugo**
Carne tritata di Vitello di 1° scelta gr. 65 - Olio Extravergine di Oliva gr. 04 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Pomodori - Odori e sale quanto basta - Uova 30 x 100 porzioni.
- **Piselli in umido**
Piselli surgelati gr. 60 - Olio Extravergine d'Oliva o Burro e Pancetta gr. 04 - Odori - Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Banana**

VENERDI'

- **Pasta con Lenticchie**
Pasta gr. 30 - Lenticchie gr. 40 - Olio Extravergine di Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Filetto di Platessa impanata al forno**
Filetto di platessa gr. 90 - Olio Extravergine d'Oliva - Sale quanto basta.
- **Spinaci saltati in padella**
Spinaci Surgelati gr. 70 - Burro gr. 4 - Odori - Sale quanto basta.
- **Panino gr. 60**
- **Frutta di Stagione gr. 160**



QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

- **Pasta al Pomodoro**
Pasta gr. 60 - Pelati Sgocciolati gr. 50 - Parmigiano Reggiano gr. 04 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Frittata al Forno con Zucchini**
Uova n. 1 - Zucchine Surgelate gr. 20 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Insalata di Carote e Fagiolini**
Fagiolini Surgelati gr. 35 - Carote Surgelate gr. 35 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Panino** gr. 60
- **Banana**

MARTEDI'

- **Pasta con Piselli**
Pasta gr. 40 - Piselli gr. 30 - Parmigiano Reggiano gr. 05 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta
- **Sopracosce di Pollo al Forno**
Sovracosce di Pollo gr. 140 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 03 - Odori - Sale quanto basta.
- **Patate al Forno**
Patate pulite gr. 100 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Odori - Sale quanto basta.
- **Panino** gr. 60
- **Frutta di stagione** gr. 120

MERCOLEDI'

- **Spuma di patate**
Latte uht gr. 30 - Burro gr. 4 - Parmigiano Reggiano gr. 4 - Patate gr. 90 - Caciocavallo gr. 20 - Prosciutto Cotto gr. 20.
- **Tranci di merluzzo in umido o polpettine di merluzzo (per la scuola materna)**
Filetto di Merluzzo spinato gr. 90 - Pelati sgocciolati gr. 25 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Insalata di carote**
Carote Surgelate gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 4 - Odori Aceto e Sale quanto basta.
- **Panino** gr. 60
- **Frutta di stagione** gr. 120

GIOVEDI'

- **Pasta con Lenticchie**
Pasta gr. 30 - Lenticchie gr. 40 - Olio Extravergine di Oliva gr. 04 - Sale quanto basta.
- **Cotolette di Vitello al forno**
Cotolette di Vitello prima scelta gr. 70 - Uova - Pane Macinato - Odori - Sale e Olio Extravergine d'Oliva quanto basta.
- **Zucchine Grigliate**
Zucchine gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Odori - Sale quanto basta.
- **Panino** gr. 60
- **Kiwi**

VENERDI'

- **Trancio di Pizza Margherita**
Farina gr. 100 - Lievito di Birra - Sale quanto basta - Origano - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Caciocavallo gr. 30 - Pelati sgocciolati gr. 40.
- **Bocconcini di Mozzarella e Prosciutto Crudo**
Prosciutto Crudo dolce gr. 50 - Bocconcini di Mozzarella gr. 20 cadauno n. 2.
- **Fagiolini o Insalata di pomodori**
Fagiolini Surgelati gr. 70 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 04 - Odori - Aceto e Sale quanto basta.
Pomodori gr. 80 - Olio Extravergine d'Oliva gr. 05 - Sale quanto basta.
- **Panino** gr. 60
- **Frutta di stagione** gr. 120

REDAZIONE
DIRETTORE RESPONSABILE
DIRETTORE AMMINISTRATIVO
DIRETTORE COMMERCIALE
DIRETTORE GENERALE
DIRETTORE LEGALE
DIRETTORE TECNICO
DIRETTORE ECONOMICO
DIRETTORE AMMINISTRATIVO
DIRETTORE COMMERCIALE
DIRETTORE GENERALE
DIRETTORE LEGALE
DIRETTORE TECNICO
DIRETTORE ECONOMICO

Ciambella ogni fine mese per Festeggiare il Compleanno dei Bambini .

In occasione delle festività si consiglia uno dei seguenti menù-tipici della tradizione calabrese.

NATALE

PRIMO MENU'

CULLURIELLI, TORTINO DI ALICI SPINATE AL FORNO, INSALATA DI FAGIOLINI
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

SECONDO MENU'

PASTA CHINA CON POLPETTONE, INVOLTINI DI CARNE CON VITELLO, PATATE AL FORNO,
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

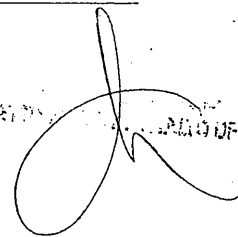
CARNEVALE

LASAGNE, POLPETTINE DI CARNE FRITTA, INSALATA DI FAGIOLINI, FRUTTA DI STAGIONE E
CHACCHIERE

PASQUA

LASAGNE, CAPRETTO E AGNELLO CON PAPATE, FRUTTA DI STAGIONE E CUCULI

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO


IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO