Prot. n.6080 V.6 del 07/10/2019

Comune di Giffoni Sei Casali

(Provincia di Salerno)

Prot. n° 8768

Giffoni Sei Casali, 7 ottobre 2019

Alla ditta Ristorante Pizzeria"La Pineta"
Eredi di Fasulo Antonio
Di Fasulo Michele, Luciano, Anna & C. Snc
via Area Serre, 5/7
GIFFONI SEI CASALI
Via PEC a: eredilapineta@legalmail.it

Istituto Comprensivo "A. Moscati"
PONTECAGNANO FAIANO (SA)
VIA PEC a: saic88800v@pec.istruzione.it

Oggetto: trasmissione tabelle dietetiche per la refezione scolastica anno scolastico 2019/2020 con con allergie e/o intolleranze alimentari-.

Si fa seguito alla nota prot. n. 8682 del 3 ottobre u.s. e si trasmettono, in allegato, le tabelle dietetiche per la refezione scolastica elaborate dalla nutrizionista dott.ssa Anna Moccaldo, formalmente incaricata da questo Ente, per l'anno scolastico 2019/2020 completate con quelle relative alle allergie e/o intolleranze alimentari per gli alunni i cui genitori hanno fatto richiesta di pasto alternativo.

Si fa obbligo alla ditta incaricata del rigoroso rispetto delle medesime, con particolare riguardo alle allergie e/o intolleranze segnalate.

Distinti saluti.

Dalla residenza Comunale, 7 ottobre 2019

Il Responsabile Affari Generali
Dott. Francesco Meola
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

Piazza Giovanni Paolo II "Il Grande" – 84090 Giffoni Sei Casali – tel. 089 – 883210 fax 089 – 883515 e-mail: affgen@comune.giffoniseicasali.sa.it

Dott.ssa Anna Moccaldo – Biologo Nutrizionista
Via F.Spirito,164 – 84095 Giffoni Valle Piana (SA)
P.I.: 05115710658
C.F.: MCCNNA86H52H703L
Tel. 3409092619

Tabella dietetica per la refezione scolastica

Scuola Media Giffoni Sei Casali. Anno scolastico 2019-2020

Menù invernale (dal 3 ottobre 2019 al 30 marzo 2020)

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	pasta e piselli non passati (in bianco) Vitello alla pizzaiola carote Frutta di stagione	Pasta mista con ceci o fagioli non passati Prosciutto cotto magro Carote all' insalata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pollo alla cacciatora o al forno Broccoli in padella Frutta di stagione	Pennette al pomodoro Frittata di patate Finocchi all'insalata Frutta di stagione
Merco	Pasta al pomodoro cotoletta di pollo o tacchino al forno piselli Frutta di stagione	Pizza con pomodoro Ricottina di mucca Insalata di carote e finocchi Frutta di stagione	Risotto agli spinaci o con broccoli passati Cotoletta di pollo Bietola in padella Frutta di stagione	Orecchiette con broccoli Hamburger di vitello piselli Frutta di stagione
Venerdì	Pizza con pomodoro parmigiano carote Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di finocchi Frutta di stagione	tubetti con lenticchie non passate filetti di merluzzo gratinati al forno cavolfiore in padella Frutta di stagione	Pasta e ceci o fagioli non passati Petto di pollo arrostito carote Frutta di stagione

N.B. 3 volte al mese (o il lunedi,o il mercoledi o il venerdi) verrà proposta la pasta pasticciata come piatto unico in alternativa al menù corrente.

Le settimane verranno invertite ogni mese per una maggiore variazione del menu