

# COMUNE DI CURINGA

## 1°SETTIMANA

<p>LUNEDÌ</p> <p>MINISTRONE PASSATO CON <u>PASTA</u> <u>POLPETTE</u> DI CARNE DI VITELLO CAROTE COTTE</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, o ceci o lenticchie) MOZZARELLA FIOR DI LATTE ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL POMODORO <u>PROSCIUTTO COTTO</u> ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p>RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO PATATAE AL FORNO</p>
<p>VENERDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E PATATE (o ZUCCA o POMODORO) <u>POLPETTE</u> DI MERLUZZO VERDURA COTTA DI STAGIONE</p>	

## 2° SETTIMANA

<p>LUNEDÌ</p> <p>MINISTRONE di VERDURE PASSATO CON <u>PASTA</u> FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTADI STAGIONE</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL POMODORO CARNE DI VITELLO IN PIZZAIOLA VERDURE/ ORTAGGI <u>GRATINATI</u></p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>RISO AL POMODORO PETTO DI TACCHINO AL FORNO <u>PUREA</u> DI PATATE</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> CON TONNO <u>BASTONCINI</u> DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE AL FORNO</p>
<p>VENERDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, o ceci o lenticchie) FORMAGGIO FRESCO (crescenza, stracchino, provola tutto latte) INSALATA VERDE</p>	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

7.5 OTT. 2020

*Handwritten signature*

# COMUNE DI CURINGA

3°SETTIMANA

<p>LUNEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL FORNO INSALATA MISTA</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, o ceci o lenticchie) PROSCIUTTO COTTO ORTAGGI CRUDI di STAGIONE IN INSALATA (finocchi, carote, lattuga, pomodori..)</p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p>RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO <u>PUREA</u> DI PATATE</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E PATATE FRITTATA AL FORNO FAGIOLINI</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>MINISTRONE di VERDURE PASSATO CON <u>PASTA BASTONCINI</u> DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE COTTE</p>	

4 °SETTIMANA

<p>LUNEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL RAGU' ALLA BOLOGNESE <u>POLPETTINE</u> DI CARNE DI VITELLO AL FORNO ZUCCHINE o FAGIOLINI</p>	<p>MARTEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA <u>PANATI</u> VERDURA COTTA DI STAGIONE SALTATA/ ORTAGGI DI STAGIONE <u>GRATINATI</u></p>
<p>MERCOLEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, ceci, o lenticchie) MOZZARELLA FIOR di LATTE INSALATA VERDE</p>	<p>GIOVEDÌ</p> <p><u>PASTA</u> AL POMODORO PETTO DI TACCHINO <u>PANATO</u> AL FORNO PATATE AL FORNO</p>
<p>VENERDÌ</p> <p>MINISTRONE DI VERDURA CON RISO FRITTATA AL FORNO CAROTE COTTE</p>	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Ambito Territoriale di Lamezia Terme  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Marina B. ROSATO

75 OTT. 2020

