



Il Giunco s.r.l.

Spett.le Comune di VAIRANO PATENORA (CE)
Via Roma, 1
81058 – VAIRANO PATENORA (CE)
protocollo@pec.comune.vairano-patenora.ce.it

Spett.le D.S. dell'Istituto Comprensivo "Garibaldi Montalcini"
Via delle Rimembranze, 72
81058 – VAIRANO PATENORA (CE)
ceic8a600l@pec.istruzione.it

OGGETTO: Avvio del nuovo menù 2024 - "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA"

Il sottoscritto Domenico Dell'Aversano Orabona, nella sua qualità di unico legale rappresentante della Ditta "IL GIUNCO S.R.L." con sede in Lusciano (CE) alla via C. Marchesi n. 24, Codice Fiscale n. 04366270611 e Partita I.V.A. n. 04366270611. Telefono 3351007671, e-mail: ilgiuncosrl@gmail.com e Pec il_giunco@pec.it, in riferimento a quanto emarginato in oggetto,

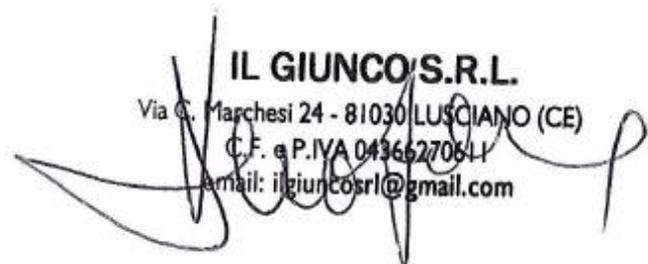
COMUNICA

Che la scrivente da Gennaio 2024 ha avviato l'erogazione del Nuovo menu' trasmesso dall'Asl composto da cinque settimane che sostituirà quello in uso da ormai molti anni. Sarà nostra cura garantire in ogni caso l'equilibrio ed il bilanciamento del pranzo per i destinatari delle diete speciali.

Con la presente, restando a disposizione per ogni altro eventuale chiarimento od interlocuzione, si coglie l'occasione per porgere Cordiali Saluti.

Lusciano, 05.02.2024

IL GIUNCO S.R.L.
Via C. Marchesi 24 - 81030 LUSCIANO (CE)
C.F. e P.IVA 04366270611
Email: ilgiuncosrl@gmail.com



Il Giunco s.r.l. – P.IVA:
Sede Legale: Via C. Marchesi, 24 –
81030 Lusciano (CE)

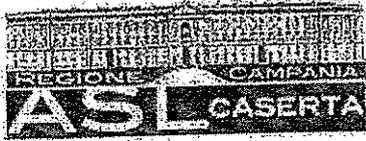


A Giunco s.r.l.

MENU' 2024

PANE e Frutta fresca tutti i giorni

<u>1 settimana</u>	<u>1 settimana</u>	<u>1 settimana</u>	<u>1 settimana</u>	<u>1 settimana</u>	<u>1 settimana</u>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMI	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Riso con crema di zucca	Pasta e patate
SECONDI	Petto di pollo al latte	Frittata di uova con spinaci	Formaggio filato	vitello alla pizzaiola	Merluzzo impanato al forno
CONTORNI	Insalata di lattuga	Insalata di fagiolini	Insalata di carote crude o cotte	Pomodoro all'insalata	Insalata di spinaci freschi
<u>2 settimana</u>	<u>2 settimana</u>	<u>2 settimana</u>	<u>2 settimana</u>	<u>2 settimana</u>	<u>2 settimana</u>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMI	Pasta con crema di zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di ceci	Pasta con crema di cavolfiori	Gateau di patate
SECONDI	Arista di maiale al forno	Frittata di uova	Parmigiano Reggiano	Polpette al forno	Platessa impanata al forno
CONTORNI	Insalata di bietoline	Carote alla julienne	Insalata di pomodori	Insalata di lattuga	Insalata di carote crude o cotte
<u>3 settimana</u>	<u>3 settimana</u>	<u>3 settimana</u>	<u>3 settimana</u>	<u>3 settimana</u>	<u>3 settimana</u>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMI	Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di lenticchie	Pasta pomodoro e tonno	Pizza al pomodoro e fiordilatte
SECONDI	Bocconcini di vitello in umido	Frittata di uova e ricotta	Bocconcini di pollo in umido	Polpette al pomodoro	Merluzzo impanato al forno
CONTORNI	Insalata di bietoline	Insalata di pomodori	Purea di patate	Carciofi stufati	Insalata di lattuga
<u>4 settimana</u>	<u>4 settimana</u>	<u>4 settimana</u>	<u>4 settimana</u>	<u>4 settimana</u>	<u>4 settimana</u>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMI	Pasta con salsa bolognese	Pasta con crema di ceci	Riso al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Pasta e patate
SECONDI	Formaggio filato	Frittata al forno	Polpette al forno	Salsiccia di pollo o tacchino al forno	platessa impanato al forno
CONTORNI	Zucca grigliata	Insalata di pomodori	Insalata di lattuga	Spinaci burro e parmigiano	Insalata di carote crude o cotte
<u>5 settimana</u>	<u>5 settimana</u>	<u>5 settimana</u>	<u>5 settimana</u>	<u>5 settimana</u>	<u>5 settimana</u>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMI	riso al pomodoro	Pasta al pesto	Gateau di patate	Pasta pomodoro e tonno	Riso con crema di lenticchie
SECONDI	Polpette in umido	Spezzatino petto di tacchino	Scaloppina di manzo al latte	Frittata di uova	Bastoncini di merluzzo impanati al forno
CONTORNI	Piselli in umido	Insalata di pomodori	Insalata mista di bietoline e carote	Insalata di lattuga	Spinaci olio e parmigiano



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 - 81100 Caserta tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

Asl CE Prot. n. 0004811/SIAN del 05-01-2024



RICHIESTA VARIAZIONE DIETE REFE. SCOLA...

Oggetto: Richiesta variazione diete ordinarie per la refezione scolastica

In riferimento alla Vs. richiesta, pervenuta a mezzo pec in data 21.12.2023, si invia la dieta ordinaria per la scuola primaria con le variazioni da Voi richieste, dieta priva di alternative. Nel confermare la disponibilità di questo SIAN per ogni eventuale e/o ulteriore esigenza, si porgono distinti saluti

Il Dirigente Medico SIAN

D.ssa R. D'Onofrio

F.F. SIAN

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dr. G. Ricciardelli



UNI EN ISO 9001

Seconda settimana

Lunedì

Pasta con crema di zucchine

(pasta 50/60 gr., zucchine 120 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7/10 gr.)

Arista di maiale al forno (arista 120/130 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.,brodo vegetale./latte q. b.)

Insalata di bietoline (bietoline 50/60 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5,)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr.

Martedì

Pasta al pomodoro

(pasta 60/80 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 7/10 gr.)

Frittata di uova (un uovo, parmigiano Reggiano gr. 5)

Carote alla julienne (carote 100/120 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.,)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr.

Mercoledì

Pasta con crema di ceci (pasta 50/60 gr., ceci 30/40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

Parmigiano Reggiano gr. 50/60

Insalata di pomodori (pomodori 100/120 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Giovedì

Pasta con crema di cavolfiori (pasta 50/70 gr., cavolfiori 120 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Polpette al forno (vitellone magro 80/90 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., olio extra vergine di oliva q.b.)

Insalata di lattuga (lattuga 50/60 gr. , olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Venerdì

Gateau di patate (patate 200/250 gr., uovo 20/30 gr.,prosciutto cotto 20/30 gr., parmigiano 10 gr.,latte q. b.. olio extra vergine d'oliva 5 gr. oppure burro gr. 5)

Platessa impanata al forno

(platessa 120/140 gr.,)

Insalata di carote crude o cotte (carote 120/140 gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40 gr - **Frutta fresca di stagione** 150gr.

Prima settimana

Lunedì

Riso al pomodoro (riso parboiled 60/80 gr., pomodoro pelato gr. 80, olio evo gr.5, parmigiano 10 gr.)

Petto di pollo al latte

(petto di pollo 120/140 gr, latte q.b. ,olio extra vergine di oliva gr. 5)

Insalata di lattuga (lattuga gr.60/ 70, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150

Martedì

Pasta al pesto (pasta 60/ 70 gr., sugo di pesto gr.30)

Frittata di uova con spinaci

(un uovo , 30 gr di spinaci, parmigiano Reggiano 7 gr., olio evo q. b.)

Insalata di fagiolini finissimi (fagiolini 120/140, olio extra vergine di oliva gr. 5.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150

Mercoledì

Pasta al pomodoro

(pasta 50/ 60 gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 7/ 10 gr.)

Formaggio fresco 50/60 gr.

Insalata di carote crude o cotte (carote 120/140 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150

Giovedì

Riso con crema di zucca

(riso 60/ 80 gr., zucca 130 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 7 /10 gr.)

Spezzatino di vitello alla pizzaiola

(vitello magro 120/140 gr., pomodori pelati gr. 60, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pomodori all'insalata (pomodori gr. 120/140, olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta oppure Pane integrale 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150

Venerdì

Pasta e patate (pasta 40/60 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Merluzzo impanato al forno (merluzzo 120/140 gr.)

Insalata di spinaci freschi (spinaci 50/60 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Terza settimana

Lunedì

Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro

(pasta fresca ripiena con ricotta e spinaci 90/100 gr., olio extravergine di oliva 5 gr., pomodori pelati 80 gr.)

Bocconcini di vitello in umido

(vitello magro 120/130 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Insalata di bietoline

(bietoline 50/60 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta al pomodoro

(pasta 50/70 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr)

Frittata di uova e ricotta

(un uovo, parmigiano Reggiano 5 gr., ricotta gr. 40)

Insalata di pomodori (pomodori all'insalata 120/140 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta con crema di lenticchie

(pasta 50/70 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

Bocconcini di pollo in umido (petto di pollo gr. 120/140, olio extra vergine di oliva gr.5, farina/latte q.b.)

Purea di patate (patate gr.150/200, latte q. b., parmigiano 7 gr, burro 5 gr)

Pane formato rosetta 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta pomodoro e tonno

(pasta 50/60 gr., pomodori pelati 80 gr., tonno al naturale/sott'olio sgocciolato 30 gr., olio evo 5 gr)

Polpette al pomodoro

(vitellone magro 80/90 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., pomodori pelati 100 gr., olio evo 5 gr., parmigiano 5 gr.)

Carciofi stufati (carciofi 120/140 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pizza al pomodoro e fior di latte 120/140 gr.

(farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta, fior di latte)

Merluzzo impanato al forno (merluzzo 120/140 gr.)

Insalata di lattuga (lattuga 50/60 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.

Quarta settimana

Lunedì

Pasta con salsa bolognese (pasta 50/70 gr. salsa bolognese 50 gr., parmigiano 5 gr.)

Formaggio fresco 50/60 gr.

Zucca arrostita

(zucca 120/140gr., pane grattugiato q. b., olio extra vergine di oliva gr. 5)

Pane formato rosetta 40 /50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Martedì

Pasta con crema di ceci (pasta 50/60 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5/7 gr.)

Frittata al forno (un uovo, parmigiano Reggiano 7 gr)

Insalata di pomodori (pomodori gr 120/140 , olio extra vergine di oliva gr. 5/7)

Pane formato rosetta 40 /50 gr. Frutta fresca di stagione 150gr

Mercoledì

Riso al pomodoro

(riso 60/70 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 7 gr.)

Polpette al forno (vitellone magro 80/90 gr., pane 10/20 gr., uovo 20 gr., parmigiano 5 gr., olio evo 5 gr..)

Insalata di lattuga (lattuga 60/80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40 gr. - Frutta fresca di stagione 150

Giovedì

Tortellini al pomodoro (tortellini con ripieno di prosciutto crudo 100/120 gr., pomodori pelati 80gr., olio evo 5 gr., parmigiano 5 gr.)

Salsiccia di pollo e tacchino a grana fine al forno

(salsiccia 100/120 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Spinaci burro e parmigiano (spinaci 120/140 gr., burro 5 gr., parmigiano 5 gr)

Pane formato rosetta 40 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr

Venerdì

Pasta e patate

(pasta 40/50 gr., patate 100/150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano 5 gr)

Platessa impanata al forno

(platessa 120/140 gr.,)

Insalata di carote cotte (carote 120/140 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.

Quinta settimana

Lunedì

Riso al pomodoro

(riso 60/70 gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano 5 gr.)

Polpette in umido (vitellone magro 80/90 gr., pane 10/20 gr., uovo 20 gr., parmigiano 5 gr., olio evo 5 gr.)

Piselli in umido (piselli finissimi gr. 80/90, olio extra vergine di oliva gr. 5 e cipolla trita q.b.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Martedì

Pasta al pesto (pasta 50/60 gr., sugo di pesto gr.30)

Spezzatino di petto di tacchino (petto di tacchino gr. 110/130, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Insalata di pomodori (pomodori 120/140 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Mercoledì

Gateau di patate

(patate 200/250 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr., parmigiano 5 gr., latte q. b., burro gr.5)

Scaloppina di manzo al latte

(manzo 120/140 gr, latte q.b., olio extra vergine di oliva gr. 5 / latte q.b.)

Insalata mista di bietoline e carote

(bietoline e carote gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone q.b.)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Giovedì

Pasta al pomodoro e tonno

(pasta 50/60 gr., tonno sgocciolato all'olio di oliva 40gr., pomodoro pelato gr. 80, olio evo gr.5)

Frittata di uova

(un uovo, 30 gr parmigiano Reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)

Insalata di lattuga (lattuga gr.50/60, olio extra vergine di oliva 5 gr.,)

Pane formato rosetta 40/50 gr. **Frutta fresca di stagione** 150 gr

Venerdì

Riso con crema di lenticchie

(riso 50/70 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Bastoncini di merluzzo impanati al forno

(merluzzo 120/140 gr)

Spinaci olio e parmigiano

(spinaci 120/140 gr., olio extra vergine di gr. 5, parmigiano 5 gr.)

Pane formato rosetta 40/50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.