

# REGIONE CAMPANIA

## AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO

www.aslavellino.it

Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825-292621-07-06-11 – Fax 0825-292606  
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino  
[sian@aslavellino.it](mailto:sian@aslavellino.it)

### MENU' AUTUNNO-INVERNO 2024-2025 SENZA GLUTINE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G e ceci</li> <li>• Prosciutto cotto S/G</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con il pomodoro</li> <li>• Merluzzo al pomodoro</li> <li>• Spinaci al limone</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso, zucchine e parmigiano</li> <li>• Uovo sodo</li> <li>• Patate trifolate</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con il pesto</li> <li>• Tacchino in umido</li> <li>• Broccoletti all'insalata</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina S/G in brodo vegetale</li> <li>• Mozzarella</li> <li>• Carote</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
SETTIMANA 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G al pomodoro</li> <li>• Pollo impanato S/G</li> <li>• Zucca arrostita</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con gli spinaci</li> <li>• Primosale</li> <li>• Lattuga</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G, zucca e parmigiano</li> <li>• Sogliola alla mugnaia</li> <li>• Zucchine al pomodoro</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con ragù di vitello</li> <li>• Scaloppina S/G di vitello</li> <li>• Carote</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G e lenticchie</li> <li>• Fesa di tacchino</li> <li>• Verdure grigliate</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
SETTIMANA 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con le patate</li> <li>• Petto di pollo al limone</li> <li>• Spinaci all'insalata</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G e piselli</li> <li>• Arista di maiale</li> <li>• Carote</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestrone con pasta S/G</li> <li>• Ricotta</li> <li>• Zucchine</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso con crema di carciofi</li> <li>• Filetto di pesce al pomodoro</li> <li>• Broccoletti</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G pomodoro</li> <li>• Coscia di pollo con patate</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
SETTIMANA 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con i broccoli</li> <li>• Platessa in umido</li> <li>• Spinaci in umido</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G, pomodoro e parmigiano</li> <li>• Bocconcini di pollo</li> <li>• Zucchine arrostiti</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G con la zucca</li> <li>• Frittata con patate</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta S/G e fagioli</li> <li>• bastoncini di pesce S/G</li> <li>• lattuga</li> <li>• pane S/G</li> <li>• frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso al forno</li> <li>• Vitello magro</li> <li>• Carote</li> <li>• Pane S/G</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>

S/G= SENZA GLUTINE



Ente certificato UNI EN ISO 9001-2015

Azienda Sanitaria Locale "Avellino" – Via degli Imbimbo – 83100 Avellino-C.F. e P.IVA : 02600160648



**MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2024-2025 SENZA GLUTINE**

<b>1 Settimana</b>				
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Pasta S/G al pomodoro e basilico	Pasta S/G con zucchine	Riso con lenticchie	Pasta S/G con le melanzane	Riso con piselli
Prosciutto cotto S/G	Petto di pollo impanato S/G al forno	arista	Filetto di merluzzo al pomodoro	ricotta/mozzarella
spinaci	carote	patate	zucchine	lattuga
Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G
<b>2 Settimana</b>				
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Pasta S/G con patate	Pasta S/G al pomodoro fresco	Riso con spinaci	Pasta S/G con fagioli	Pizza S/G margherita/marinara
asiago/ parmigiano/ mozzarella	filetto di pesce impanato S/G /gratinato al forno	Polpettine di pollo in umido	Scaloppina di vitello (CON FARINA S/G)	
fagiolini al limone	melanzane	pomodori e mais	lattuga	Carote
Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G
<b>3 Settimana</b>				
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Pasta S/G al pesto di basilico	Pasta S/G con zucchine	Pasta S/G con crema di lenticchie	Riso al pomodoro	Pasta S/G al forno
Scaloppina di maiale	filetto di pesce al forno	Frittatina al forno	Polpette di bovino al forno o al sugo	
insalata verde e pomodori	Patate al forno	Spinaci al limone	Insalata verde	Fagiolini
Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G
<b>4 Settimana</b>				
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
Pasta S/G e fagioli	Riso con spinaci	Pasta S/G al pomodoro e basilico	Pasta S/G all'olio	Gnocchi S/G al pomodoro
pollo al forno con patate	Ricotta/fior di latte	filetto di pesce impanato S/G al forno	Prosciutto cotto S/G	Frittatina con spinaci e parmigiano
	Pomodori in insalata	melanzane	carote	
Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G	Panino S/G

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un frutto fresco di stagione.

S/G= SENZA GLUTINE

