



Dipartimento di Prevenzione  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Telefono: 0935-520820

EMAIL: [sian@asp.enna.it](mailto:sian@asp.enna.it)  
PEC : [sian@pec.asp.enna.it](mailto:sian@pec.asp.enna.it)  
WEB : <http://www.ausl.enna.it/>

Comune di **REGALBUTO**  
**TABELLA DIETETICA**  
**PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Anno Scolastico 2021-22**



REGIONE SICILIANA  
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE ENNA  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Il Responsabile del Servizio  
**M. E. PIZZOLINO**



## Introduzione

L'attività dell'A.S.P., nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) ha come obiettivo, nell'ambito della ristorazione scolastica, il fornire linee guida tese al raggiungimento della qualità totale del pasto in termini di:

- 1 Sicurezza igienico nutrizionale;
- 2 Promozione di abitudini alimentari corrette;
- 3 Soddisfazione delle utenze sul piano delle attese.

I modelli di tabella dietetica formulati sono concepiti non come rigida prescrizione ma come ipotesi base modulabile nelle diverse realtà.

I modelli di menù proposti possono essere variati ed integrati attraverso la cooperazione di più referenti e competenze: amministrazione comunale, scuola, impresa di ristorazione.

Alle diete proposte è allegato un elenco di possibili sostituzioni degli alimenti con specificate le quantità da somministrare nelle diverse fasce di età.

Ogni alimento può essere sostituito con un altro appartenente allo stesso gruppo.

Le tabelle dietetiche sono realizzate secondo i suggerimenti dei L.A.R.N. con la composizione bromatologica media dei nutrienti principali (proteine, carboidrati e lipidi) riportati in Kcal.;

Sono organizzate con menù giornalieri con rotazione in 4 settimane e sono distinte in autunno/inverno e primavera/estate.

Gli alimenti di ogni singola ricetta sono indicati dettagliatamente (compresi gli ingredienti ed i grassi utilizzati per il condimento) con le relative grammature a crudo e al netto degli scarti e del calo peso dovuto allo scongelamento.

## Valutazione nutrizionale del pasto in mensa

All'interno della giornata alimentare di un bambino il pasto in mensa assume una importanza rilevante nella copertura di quelli che sono i suoi fabbisogni di nutrienti.

Le tabelle dietetiche sono state formulate valutando le esigenze di bambini frequentanti la scuola dell'infanzia.

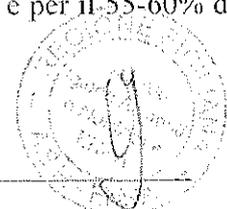
Trattandosi di un valore medio la porzionatura specifica dovrà essere modulata in fase di distribuzione in relazione all'età (es: porzioni più piccole per alunni di 1° anno, più abbondanti per alunni di 3°anno).

Dai calcoli effettuati il fabbisogno energetico giornaliero per la fascia di età 3-6 anni varia da 1500 a 1700 Kcal con un valore medio di 1600 kcal.

Il pranzo in mensa dovrà coprire il 40% di questo fabbisogno.

La media del valore energetico calcolata su 4 settimane di pasti indicati nella tabella dietetica proposta dall'A.S.P. è di 640 kcal.

Così come consigliato dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandata di Nutrienti) la distribuzione delle Kcal è data per il 15-20% da proteine, per il 20-25% dai lipidi e per il 55-60% dai carboidrati.





**Bromatologico medio /die  
Autunno – Inverno  
Scuola dell'Infanzia**

	<b>Kcal</b>	<b>Proteine</b>	<b>Lipidi</b>	<b>Carboidrati</b>
<b>I settimana</b>	<b>654,85</b>	<b>17,18%</b>	<b>28,00%</b>	<b>54,82%</b>
<b>II settimana</b>	<b>653,70</b>	<b>17,27%</b>	<b>29,12%</b>	<b>53,60%</b>
<b>III settimana</b>	<b>651,71</b>	<b>16,89%</b>	<b>29,28%</b>	<b>53,82%</b>
<b>IV settimana</b>	<b>646,39</b>	<b>15,43%</b>	<b>29,07%</b>	<b>55,48%</b>



REGIONE SICILIANA  
Dipartimento di Prevenzione- Area Igiene e Sanità Pubblica  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
tel.0935-520820 fax 0935 516860 - Responsabile: Dr. Rosa Ippolito  
TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA  
ANNO SCOLASTICO 2021-22  
Primavera - Estate



1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>
Farfalle al Pesto Caprese Carote Julienne Pane Banane	Rigatoni alla Norma Petto di tacchino Fagiolini con patate Pane Fragole	Anellini Primavera Cotoletta di Vitello Carote e fagiolini Pane Crema alla vaniglia	Fusilli Carote e zucchine Petto di pollo con pomodorini Bietole al pomodoro Pane Albicocche
<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>
Sedani alla sorrentina Hamburger di vitello Insalata verde Pane Mele	Riso con piselli Frittata di zucchine Insalata verde con carote Pane Uva	Mezze penne con pomodoro crudo Nasello dorato Insalata mista Pane Nespole	Penne al pomodoro fresco e basilico Nasello agli aromi Insalata mista Pane Macedonia estiva
<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>
Risotto con i zucchine Filetto di merluzzo gratinato Insalata mista Pane Macedonia estiva	Conchiglie carote e zucchine Cotoletta alla palermitana Zucchine grigliate Pane Susine	Orecchiette con piselli Parmigiana con fagiolini Pane Pere	Caserecce con pomodoro e tonno Frittata con patate Fagiolini all'agro Pane Uva
<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>
Orecchiette al pomodoro e basilico Petto di pollo al limone Verdure di stagione gratinate Pane Kiwi	Ditalini con fagioli freschi Polpette di cavolfiore Insalata di pomodori Pane Ciliegie	Pasta fresca pasticcciata Dadini di prosciutto cotto in insalata mista Insalata mista Pane Kiwi	Riso e lenticchie Cotoletta di Vitello Insalata verde Pane Melone
<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>
Ditalini con il minestrone Filetti di merluzzo al pomodoro e patate Pane Pere	Farfalle al pomodoro e mozzarella Filetto di platessa in umido Carote Julienne Pane Pesche	Risotto allo zafferano Filetti di orata panata Insalata di pomodoro Pane Fragole	Strozzapreti con pesto e pomodorini Platessa alla marinara Carote julienne Pane Pesche



## Valenza educativa

La ristorazione scolastica rappresenta un momento educativo che serve ad orientare il bambino nelle sue scelte alimentari.

Il modello di tabella dietetica elaborato dal SIAN si propone di accrescere nei bambini il grado di accettazione soprattutto di alimenti con azione protettiva per la salute come vegetali e pesce.

Si è cercato di individuare modalità di preparazione atte a rendere più graditi alimenti di difficile accettazione; si è inoltre inserito a fine pasto, nelle giornate più critiche, il dolce come momento gratificante.

## Regole fondamentali

Dopo avere pesato crudi e al netto degli scarti gli alimenti cuocerli al vapore, al forno, ai ferri, al cartoccio, lessati.

- l'apporto proteico del pranzo deve essere garantito attraverso la somministrazione di pesce una - due volte alla settimana, carne due volte alla settimana di cui una volta bianca, formaggi e uova una volta a settimana;
- la frutta deve essere fresca e di stagione e variare il più possibile (un frutto non deve ripetersi nella settimana);
- le verdure devono essere il più possibile varie e di stagione;
- l'olio utilizzato deve essere olio extravergine di oliva;
- le patate devono essere fresche;
- il riso deve essere parboiled;
- il sale deve essere iodato.

Negli allegati che accompagnano la tabella dietetica principale gli alimenti di ogni singola ricetta sono indicati dettagliatamente, compresi gli ingredienti, con relative grammature e sono da utilizzarsi al netto degli scarti.

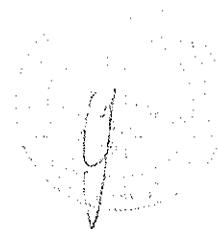
A conclusione di quanto sopra esposto si ritiene opportuno segnalare il comma 4 dell'art.59 della legge 488 del 23/12/99 che recita "...per garantire la promozione della produzione agricola biologica di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'I.N.N...".

**Nota Bene: Si raccomanda di richiedere sempre ai genitori la segnalazione di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.**



Il Dirigente  
Dr. Resa Ippolito

REGIONE SICILIANA  
Dipartimento di Prevenzione- Area Igiene e Sanità Pubblica  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
tel.0935-520820 fax 0935 516860 - Responsabile: Dr. Rosa Ippolito  
**TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA**  
**ANNO SCOLASTICO 2021-22**  
Autunno - Inverno



1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>LUNEDI'</b>
Risotto con piselli Cotoletta di Vitello Patate arrosto Pane Mele	Tagliatelle al ragù Ricotta o caciotta Insalata verde Pane Uva	Conchiglie piselli e patate Scaloppine di tacchino Carote stufate Pane Mele	Lasagne al forno Frittata Carote e fagiolini Pane Pere
<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Martedì</b>
Conchigliette con fagioli Cotoletta di pollo Fagiolini saporiti Pane Pere	Farfalle al pesto Uova strapazzate Insalata di carote e fagiolini Pane Banana	Sedani con pomodoro e tonno Formaggio pecorino Insalata mista Pane Torta all'arancia	Reginette con lenticchie Cotoletta di vitello Insalata mista Pane Banane
<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Mercoledì</b>
Caserecce al sugo Filetti di merluzzo panati Insalata mista Pane Arance	Risotto con la zucca Arrosto di vitello Piselli stufati Pane Crostata con marmellata	Risotto con verdure Polpettone di vitello Patate al forno Pane Pere	Conchiglie con broccoli Pollo al rosmarino Piselli Pane Mele
<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Giovedì</b>
Farfalline con minestrone Prosciutto crudo Carote julienne Pane Torta Margherita	Ditalini e lenticchie Petto di pollo agli aromi Spinaci al burro Pane Macedonia di frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Kiwi	Timballo di riso Bocconcini di lonza di maiale Insalata verde Pane Arance
<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Venerdì</b>
Mezze penne al sugo e parmigiano Platessa marinara Patate fritte Pane Macedonia di frutta	Penne al pomodoro Merluzzo in teglia Patate lesse Pane Mandarini	Penne al pomodoro Nasello dorato Finocchi in insalata Pane Mandarini	Sedani al sugo Salmone al limone Insalata di patate Pane Macedonia di frutta

**Bromatologico medio /die  
Primavera – Estate  
Scuola dell'Infanzia**

	<b>Kcal</b>	<b>Proteine</b>	<b>Lipidi</b>	<b>Carboidrati</b>
<b>I settimana</b>	<b>630,94</b>	<b>15,98%</b>	<b>27,53%</b>	<b>56,48%</b>
<b>II settimana</b>	<b>634,87</b>	<b>14,55%</b>	<b>32,01%</b>	<b>53,44%</b>
<b>III settimana</b>	<b>635,90</b>	<b>15,78%</b>	<b>30,91%</b>	<b>53,29%</b>
<b>IV settimana</b>	<b>621,01</b>	<b>16,17%</b>	<b>29,70%</b>	<b>54,12%</b>



## Lunedì scuola dell'infanzia I Settimana autunno - inverno

### Risotto con piselli:

riso	gr.44
piselli	gr.27
olio extravergine di oliva	gr.4
parmigiano grattugiato	gr.4
brodo vegetale	q.b.
cipolla	q.b.

### Vitello al latte:

vitello	gr.79
latte	gr.39
olio extravergine di oliva	gr.7
farina ,	q.b.

### Patate al forno:

patate	gr.96
olio extravergine di oliva	gr.4
rosmarino e origano	q.b.

### Pane tipo 0

gr.50

### Mele

gr.100



Kcal 676,27  
Prot. 16,78 %  
Lip. 27,64 %  
Gluc. 55,57 %



## Martedì scuola dell'infanzia I Settimana autunno – inverno

### Conchigliette con fagioli:

pasta	gr.35
fagioli secchi	gr.20
pomodori pelati	gr.7
carote	gr.5
cipolle	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.3

### Cotoletta di pollo:

petto di pollo	gr.71
uova	gr.8
pangrattato	gr.8
olio extravergine di oliva	gr.3

### Fagiolini saporiti:

fagiolini	gr.97
pomodori pelati	gr.49
olio extravergine di oliva	gr.4
carota e cipolla tritata	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

Pere gr.100

Kcal 579,72  
Prot. 20,22%  
Lip. 28,72%  
Gluc. 51,07%



## Mercoledì scuola dell'infanzia I Settimana autunno – inverno

### Caserecce al sugo:

	caserecce	gr.50
	pomodori pelati	gr.59
	fontina	gr.20
	parmigiano grattugiato	gr.5
	carota e cipolla	q.b.
	olio extravergine di oliva	gr.5
besciamella:	latte	ml.40
	farina	gr.4

### Filetti di merluzzo:

	merluzzo	gr.80
	pangrattato	gr.10
	olio extravergine di oliva	gr.5
	succo di limone	q.b.

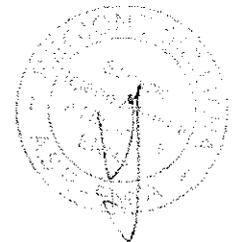
### Insalata mista:

	finocchi	gr.40
	lattuga	gr.20
	carote	gr.20
	olio extravergine di oliva	gr.3

Pane tipo 0 gr.50

Arance gr.100

Kcal 695,41  
Prot. 18,16%  
Lip. 31,55%  
Gluc. 50,29%



## Giovedì scuola dell'infanzia I Settimana autunno – inverno

Farfalline con il minestrone:

pasta	gr.45
patate	gr.38
carote	gr.45
zucchine	gr.45
piselli	gr.23
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5

Prosciutto crudo gr.30

Carote julienne:

carote	gr.61
olio extravergine di oliva	gr.4
limone	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

Torta margherita gr.50

### Ricetta torta margherita:

Uova	n.4
Farina di frumento 00	gr.150
Zucchero	gr.150
Fecola di patate	gr.120
Succo di limone	ml.120
Latte uht intero	gr.100
Burro	gr.70

Kcal 647,60  
Prot. 15,90%  
Lip. 27,87  
Gluc. 56,24%





## Venerdì scuola dell'infanzia I Settimana autunno – inverno

### Mezze penne all'isolana:

mezze penne	gr.52
pomodori pelati	gr.85
olive nere snocciolate	gr.7
olio extravergine di oliva	gr.3
aglio e capperi	q.b.

### Calamari arrosto:

calamari	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.5
aglio, prezzemolo e limone	q.b

### Patate fritte:

patate	gr.75
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Macedonia di frutta:

banane	gr.25
pere	gr.25
mele	gr.25
arance	gr.25

Kcal 675,34  
Prot. 14,86%  
Lip. 24,22%  
Gluc. 60,93%



## Lunedì scuola dell'infanzia II Settimana autunno – inverno

### Tagliatelle al ragù:

pasta all'uovo	gr.55
pomodori pelati	gr.66
manzo	gr.22
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano grattugiato	gr.3
sedano, carota, cipolla	q.b.

### Mozzarella:

mozzarella	gr.60
------------	-------

### Insalata verde:

lattuga	gr.50
olio extravergine di oliva	gr.4

### Pane tipo 0

gr.50

### Frutta:

uva	gr.100
-----	--------

Kcal 671,98  
Prot. 14,62%  
Lip. 28,62%  
Gluc. 56,76%



## Martedì scuola dell'infanzia II Settimana autunno – inverno

### Farfalle al pesto:

pasta di semola	gr.55
pinoli	gr.3
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano grattugiato	gr.3
basilico	q.b.

### Frittata:

uova	gr.50
parmigiano grattugiato	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Insalata di carote e fagiolini:

carote	gr.35
fagiolini	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

banana gr.100

Kcal 644,81  
Prot. 11,92%  
Lip. 33,68%  
Gluc. 54,41%



## Mercoledì scuola dell'infanzia II Settimana autunno – inverno

### Risotto con zucca:

riso	gr.50
zucca gialla	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.4
parmigiano grattugiato	gr.4
cipolla e brodo vegetale	q.b.

### Arrostato di vitello:

vitello	gr.77
olio extravergine di oliva	gr.3
cipolla e aromi	q.b.

### Piselli stufati:

piselli freschi	gr.57
olio extravergine di oliva	gr.3
cipolla e brodo vegetale	q.b.

### Pane tipo 0

gr.50

### Crostata alla marmellata:

gr.40

### Ricetta crostata alla marmellata:

Marmellata	gr.800
Farina di frumento 00	gr.300
Burro	gr.150
Zucchero	gr.130
Uova di gallina, tuorlo	gr.80

Kcal 658,58  
Prot. 23,30%  
Lip. 30,20%  
Gluc. 46,50%



## Giovedì scuola dell'infanzia II Settimana autunno – inverno

### Ditalini e lenticchie:

pasta di semola	gr.40
lenticchie	gr.26
olio extravergine di oliva	gr.4

### Petto di pollo agli aromi:

pollo	gr.77
olio extravergine di oliva	gr.3
origano, rosmarino, limone	q.b.

### Spinaci al burro:

spinaci	gr.82
burro	gr.3

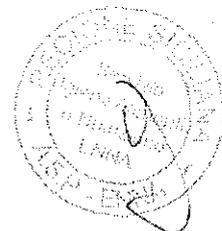
### Pane tipo 0

gr.50

### Macedonia:

banane	gr.25
pere	gr.25
mele	gr.25
arance	gr.25

Kcal 642,78  
Prot. 18,32%  
Lip. 30,75%  
Gluc. 50,94%



## Venerdì scuola dell'infanzia II Settimana autunno – inverno

### Penne al pomodoro:

pasta di semola	gr.51
pomodoro pelati	gr.82
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano	gr.3

### Merluzzo in teglia:

merluzzo	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.4
olive nere	gr.5
origano e sedano	q.b.

### Patate lesse:

patate	gr.90
olio extravergine di oliva	gr.4
origano e limone	q.b.

### Pane tipo 0

gr.50

### Frutta:

mandarini	gr.100
-----------	--------

Kcal 650,37  
Prot. 18,22%  
Lip. 22,36%  
Gluc. 59,42%



**Lunedì scuola dell'infanzia**  
**III Settimana autunno – inverno**

**Conchiglie con piselli e patate:**

pasta di semola	gr.50
piselli	gr.35
patate	gr.35
parmigiano grattugiato	gr.7
olio extravergine di oliva	gr.4

**Scaloppine di tacchino:**

fesa di tacchino	gr.81
olio extravergine di oliva	gr.4
farina e brodo vegetale	q.b.

**Carote stufate:**

carote	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.5

**Pane tipo 0**

gr.50

**Frutta:**

mele	gr.100
------	--------

Kcal 649,28  
Prot. 18,96%  
Lip. 25,29%  
Gluc. 55,76%



## Martedì scuola dell'infanzia III Settimana autunno – inverno

Sedani al pomodoro e tonno:

pasta di semola	gr.50
tonno in salamoia sgocciolato	gr.18
pomodoro pelati	gr.73
olio extravergine di oliva	gr.5

Formaggio:

formaggio grana	gr.30
-----------------	-------

Insalata mista:

Finocchi	gr.40
carote	gr.20
Lattuga	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.3

Pane tipo 0

gr.50

Torta all'arancia:

gr.40

### Ricetta torta all'arancia:

Farina di frumento 00	gr.250
Zucchero	gr.250
Succo d'Arancia	gr.150
Burro	gr.80
Uovo di gallina	n.3
Bustina di lievito	n.1
Scorza grattugiata di un'arancia	

Kcal 665,52  
Prot. 15,09%  
Lip. 34,82%  
Gluc. 50,09%



### Mercoledì scuola dell'infanzia III Settimana autunno – inverno

#### Risotto con funghi:

riso parboiled	gr.50
funghi coltivati prataioli	gr.42
parmigiano	gr.4
olio extravergine di oliva	gr.4
brodo vegetale	q.b.

#### Polpettone di vitello:

vitello	gr.76
uovo di gallina	gr.5
parmigiano	gr.5
pangrattato	gr.5

#### Patate arrosto:

patate	gr.115
olio extravergine di oliva	gr.5
rosmarino	q.b.

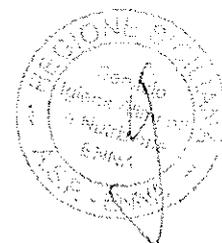
#### Pane tipo 0

gr.50

#### Frutta:

pere	gr.100
------	--------

Kcal 655,15  
Prot. 18,20%  
Lip. 21,15%  
Gluc. 60,66%





### Giovedì scuola dell'infanzia III Settimana autunno – inverno

#### Pizza margherita:

farina di frumento 0	gr.96
pomodoro pelati	gr.59
mozzarella	gr.43
olio extravergine di oliva	gr.3

#### Prosciutto cotto:

prosciutto cotto	gr.40
------------------	-------

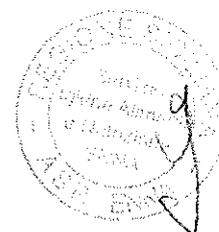
#### Insalata mista:

lattuga	gr.35
lattuga a cappuccio	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.5

#### Frutta:

Kiwi	gr.100
------	--------

Kcal 654,04  
Prot. 17,15 %  
Lip. 37,52 %  
Gluc. 45,34 %



## Venerdì scuola dell'infanzia III Settimana autunno – inverno

### Penne al pomodoro e capperi:

pasta di semola	gr.48
pomodoro pelati	gr.76
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano grattugiato	gr.3
capperi e origano	q.b.

### Sogliola dorata:

sogliola	gr.76
pangrattato	gr.14
uovo	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Finocchi in insalata:

finocchi	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pane tipo 0

gr.50

### Mandarini

gr.100

Kcal 634,57  
Prot. 15,08 %  
Lip. 27,65 %  
Gluc. 57,27%



## Lunedì scuola dell'infanzia IV Settimana autunno – inverno

### Lasagne al forno:

lasagne	gr.60
pomodoro pelati	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.4
parmigiano grattugiato	gr.5
besciamella	q.b.

### Frittata:

uova	gr.50
parmigiano grattugiato	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Carote e fagiolini:

carote	gr.35
fagiolini	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.5
limone	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

Pere gr.100

Kcal 642,56  
Prot. 11,30 %  
Lip. 30,56 %  
Gluc. 58,14 %



## Martedì scuola dell'infanzia IV Settimana autunno – inverno

### Reginette con fave:

pasta di semola	gr.40
fave secche	gr.40
olio extravergine di oliva	gr.5
carote e cipolle	q.b.

### Cotoletta:

vitello	gr.60
uova	gr.10
pangrattato	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.5

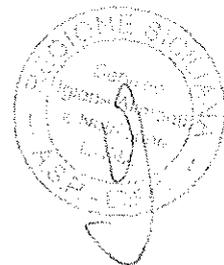
### Insalata mista:

finocchi	gr.40
carote	gr.20
lattuga	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.3

Pane tipo 0 gr.50

Banana gr.100

Kcal 678,05  
Prot. 17,06 %  
Lip. 29,64 %  
Gluc. 53,30 %



## Mercoledì scuola dell'infanzia IV Settimana autunno – inverno

### Conchiglie con broccoli:

pasta di semola di grano duro	gr.50
broccolo	gr.50
pecorino	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pollo al rosmarino:

pollo	gr.82
olio extravergine di oliva	gr.3
aglio e rosmarino	q.b.

### Piselli:

Piselli	gr.62
olio extravergine di oliva	gr.3
cipolla e aromi	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

Mele gr.100

Kcal 650,31  
Prot. 16,87 %  
Lip. 28,11 %  
Gluc. 55,02 %



## Giovedì scuola dell'infanzia IV Settimana autunno – inverno

### Timballo di riso:

pomodoro pelati	gr.57
riso parboiled	gr.41
carote	gr.16
vitello tritato	gr.25
scamorza	gr.8
piselli	gr.8
sedano	gr.8
cipolla	gr.8
olio extravergine di oliva	gr.4
parmigiano grattugiato	gr.4

### Lonza di maiale in umido:

lonza di maiale	gr.85
olio extravergine di oliva	gr.5
brodo vegetale	q.b.
rosmarino, salvia, timo	q.b.

### Insalata verde:

lattuga	gr.33
lattuga a cappuccio	gr.33
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

Arance gr.100

Kcal 644,86  
Prot. 16,38 %  
Lip. 33,73 %  
Gluc. 49,89 %



## Venerdì scuola dell'infanzia IV Settimana autunno – inverno

### Sedani al sugo:

pasta	gr.50
sugo di pomodoro	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano grattugiato	gr.3
cipolla	q.b.

### Palombo al limone:

palombo	gr.75
olio extravergine di oliva	gr.5
limone, prezzemolo e aglio	q.b.

### Insalata di patate:

patate	gr.82
olio extravergine di oliva	gr.3
prezzemolo e limone	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

### Macedonia:

banane	gr.25
pere	gr.25
mele	gr.25
arance	gr.25

Kcal 616,20  
Prot. 15,56 %  
Lip. 23,35 %  
Gluc. 61,09 %



## Lunedì scuola dell'infanzia I Settimana primavera-estate

### Farfalle al pesto:

pasta	gr.50
pesto:	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.3
parmigiano grattugiato	gr.3
pinoli	gr.3
basilico	q.b.

### Caprese:

mozzarella	gr.50
pomodori da insalata	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.3

### Carote julienne:

carote	gr.50
olio extravergine di oliva	gr.2

### Pane tipo 0

gr.50

### Banane

gr.100

Kcal 643,34  
Prot. 13,64 %  
Lip. 34,84 %  
Gluc. 51,51 %



## Mercoledì scuola dell'infanzia I Settimana primavera-estate

### Risotto con carciofi:

riso parboiled	gr.40
carciofi	gr.50
parmigiano grattugiato	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5
cipolle	q.b.
brodo vegetale	q.b.

### Filetto di merluzzo gratinato:

filetto di merluzzo	gr.80
pangrattato	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.5
succo di limone	q.b.

### Insalata mista:

lattuga	gr.30
carote	gr.30
radicchio	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Macedonia estiva:

fragole	gr.50
mele	gr.50
pesche	gr.50

Kcal 592,05  
Prot. 15,82%  
Lip. 28,27%  
Gluc. 55,91%



## Martedì scuola dell'infanzia I Settimana primavera-estate

### Sedani alla sorrentina:

pasta	gr.50
pomodori maturi	gr.60
mozzarella	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.5
basilico	q.b.

### Hamburger di vitello:

vitello, filetto crudo	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
limone	q.b.

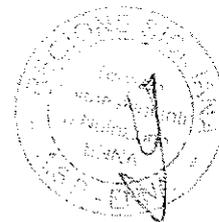
### Insalata verde :

lattuga	gr.70
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

Mele gr.150

Kcal 642,07  
Prot. 13,34%  
Lip. 28,68%  
Gluc. 57,98%



## Giovedì scuola dell'infanzia I Settimana primavera-estate

### Orecchiette al pomodoro e basilico:

orecchiette	gr.50
pomodori pelati	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5
basilico	q.b.

### Petto di pollo al limone:

petto di pollo	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
limone e farina	q.b.

### Verdure di stagione gratinate:

verdure miste di stagione	gr.75
pane grattugiato	gr.8
olio extravergine di oliva	gr.4
parmigiano grattugiato	gr.4

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

Kiwi gr.150

Kcal 632,47  
Prot. 18,30%  
Lip. 26,03%  
Gluc. 55,67%



## Venerdi scuola dell'infanzia I Settimana primavera-estate

### Ditalini con il minestrone:

pasta	gr.51
patate	gr.42
carote	gr.51
zucchine	gr.51
piselli	gr.25
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5

### Filetti di Merluzzo al pomodoro con patate:

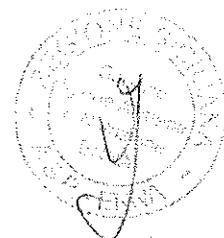
merluzzo	gr.68
pomodoro pelati	gr.43
cipolle	gr.26
patate	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.4
prezzemolo	q.b.

Pane integrale gr.60

### Frutta:

pere gr.120

Kcal 644,80  
Prot. 18,82%  
Lip. 19,84%  
Gluc. 61,34%



## Lunedì scuola dell'infanzia II Settimana primavera-estate

### Rigatoni alla norma:

pasta	gr.50
pomodori pelati	gr.70
melenzane	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.10
ricotta salata di pecora	gr.5

### Petto di tacchino ai ferri:

tacchino petto	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
limone e aromi	q.b.

### Fagiolini in insalata:

fagiolini	gr.52
olio extravergine di oliva	gr.3

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

fragole gr.100

Kcal 595,51  
Prot. 15,60%  
Lip. 35,21%  
Gluc. 49,20%



## Martedì scuola dell'infanzia II Settimana primavera-estate

### Riso con piselli:

riso parboiled	gr.50
piselli	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5

### Frittata di zucchine:

uova	gr.55
zucchine	gr.50
parmigiano grattugiato	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Insalata verde con carote:

lattuga	gr.30
radicchio	gr.30
carote	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

uva gr.100

Kcal 650,44  
Prot. 12,64%  
Lip. 38,89%  
Gluc. 48,47%





## Mercoledì scuola dell'infanzia Il Settimana primavera-estate

### Conchiglie carote e zucchine:

pasta di semola	gr.50
zucchine	gr.50
carote	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano	gr.5

### Cotoletta alla palermitana:

vitello	gr.60
pangrattato	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.5

### Melanzane grigliate:

melanzane	gr.70
olio extravergine di oliva	gr.5
aceto, basilico, menta	q.b.

### Pane tipo 0

gr.50

### Frutta:

prugne	gr.120
--------	--------

Kcal 643,44  
Prot. 13,31%  
Lip. 28,83%  
Gluc. 57,87%





## Giovedì scuola dell'infanzia II Settimana primavera-estate

### Ditali con fagioli freschi:

pasta di semola	gr.40
fagioli freschi	gr.40
carote	gr.20
cipolle	gr.20
sedano	gr.20
pomodori maturi	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.5

### Polpette di melanzane al forno:

melanzane	gr.70
pangrattato	gr.20
uova di gallina	gr.10
parmigiano grattug.	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Insalata di pomodori:

pomodori da insalata	gr.70
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pane tipo 0

gr.50

### Frutta:

ciliegie	gr.100
----------	--------

Kcal 647,16  
Prot. 11,75%  
Lip. 29,60%  
Gluc. 58,66%





## Venerdì scuola dell'infanzia II Settimana primavera-estate

### Farfalline al pomodoro e mozzarella:

pasta	gr.50
pomodori freschi maturi	gr.70
mozzarella	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.5
basilico	q.b.

### Filetto di platessa in umido:

filetto di platessa	gr.80
pomodorini	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
capperi, olive e cipolla	q.b.

### Carote alla Julienne:

carote	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pane tipo 0

gr.50

### Frutta:

pesca	gr.150
-------	--------

Kcal 637,84  
Prot. 19,45%  
Lip. 27,54%  
Gluc. 53,02%



## Lunedì scuola dell'infanzia III Settimana primavera-estate

### Anellini primavera:

pasta di semola	gr.30
pomodori pelati	gr.30
patate	gr.30
carote	gr.30
parmigiano grattugiato	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5
cipolla e sedano	q.b.

### Vitello al latte:

filetto di vitello	gr.60
latte intero	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
farina	q.b.

### Carote e fagiolini:

carote	gr.35
fagiolini	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pane tipo 0

gr.50

### Dolce:

Crema alla vaniglia gr.125

Kcal 673,45  
Prot. 16,61%  
Lip. 33,07%  
Gluc. 50,31%



Ricetta crema alla vaniglia:  
latte p.s. pastorizzato 1 litro  
amido per dolci gr.160  
zucchero gr.100  
1 baccello di vaniglia

## Martedì scuola dell'infanzia III Settimana primavera-estate

Mezze penne con pomodoro crudo:

pasta di semola	gr.50
pomodori maturi	gr.50
olio extravergine di oliva	gr.4
capperi, basilico, aglio	q.b

Sogliola dorata:

sogliola deliscata	gr.80
pangrattato	gr.15
olio extravergine di oliva	gr.5

Insalata mista:

Finocchi	gr.40
carote	gr.20
Lattuga	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.3

Pane tipo 0

gr.50

Frutta:

nespole	gr.150
---------	--------

Kcal 610,13  
Prot. 14,39%  
Lip. 27,48%  
Gluc. 58,14%



## Mercoledì scuola dell'infanzia III Settimana primavera-estate

### Orecchiette con piselli:

orecchiette	gr.50
piselli freschi	gr.60
cipolla	gr.10
parmigiano	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

### Parmigiana di melanzane grigliate:

melanzane	gr.80
pomodoro pelati	gr.80
uovo di gallina	gr.30
prosciutto cotto senza polif.	gr.10
parmigiano	gr.5
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

pere gr.150

Kcal 616,82  
Prot. 14,96%  
Lip. 31,92%  
Gluc. 53,12%



## Giovedì scuola dell'infanzia III Settimana primavera-estate

### Pasta fresca pasticciata:

pasta all'uovo	gr.50
pomodoro pelati	gr.80
mozzarella	gr.20
parmigiano	gr.5
besciamella: latte	ml 30
farina tipo 0	gr.3
burro	gr.3

### Dadini di prosciutto in insalata mista:

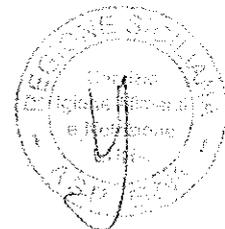
prosciutto cotto	gr.40
lattuga	gr.35
carote	gr.35
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

Kiwi gr.100

Kcal 642,65  
Prot. 15,52 %  
Lip. 31,99 %  
Gluc. 52,49 %



## Venerdi scuola dell'infanzia III Settimana primavera-estate

### Risotto allo zafferano

Riso parboiled	gr.58
olio extravergine di oliva	gr.6
parmigiano grattugiato	gr.6
brodo vegetale	q.b.
zafferano e cipolla	q.b.

### Filetto di Merluzzo panato:

merluzzo o nasello	gr.80
pangrattato	gr.10
olio extravergine di oliva	gr.5

### Pomodoro in insalata:

pomodoro maturo	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo integrale gr.50

Fragole gr.150

Kcal 636,49  
Prot. 17,46 %  
Lip. 30,13 %  
Gluc. 52,42 %



## Lunedì scuola dell'infanzia IV Settimana primavera-estate

### Fusilli carote e zucchine:

pasta	gr.50
zucchine	gr.50
carote	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5

### Straccetti di pollo con pomodorini:

petto di pollo	gr.60
pomodorini freschi	gr.50
olio extravergine di oliva	gr.5
rosmarino	q.b

### Bietole al pomodoro:

bietole	gr.70
pomodoro pelato	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

Albicocche gr.150

Kcal 617,69  
Prot. 17,37 %  
Lip. 31,29 %  
Gluc. 51,34 %



## Martedì scuola dell'infanzia IV Settimana primavera-estate

### Penne al pomodoro fresco e basilico:

pasta di semola	gr.60
pomodoro fresco	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
basilico	q.b.

### Nasello agli aromi:

filetto di nasello	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.5
basilico, salvia e origano	q.b.

### Insalata mista:

finocchi	gr.40
carote	gr.20
lattuga	gr.20
olio extravergine di oliva	gr.5

Pane tipo 0 gr.50

### Macedonia estiva:

fragole	gr.50
pesche	gr.50
mele	gr.50

Kcal 595,11  
Prot. 17,14 %  
Lip. 26,56 %  
Gluc. 56,31 %





## Mercoledì scuola dell'infanzia IV Settimana primavera-estate

### Casarecce con pomodoro e tonno:

pasta di semola di grano duro	gr.50
tonno in salamoia sgocciolato	gr.20
pomodoro pelati	gr.70
olio extravergine di oliva	gr.5

### Frittata con patate:

uovo di gallina	gr.55
patate	gr.40
olio extravergine di oliva	gr.5
cipolla	q.b.

### Fagiolini all'agro:

fagiolini	gr.100
olio extravergine di oliva	gr.5
succo di limone	q.b.

### Pane tipo 0

gr.50

### Uva

gr.100



Kcal 658,10  
Prot. 13,79 %  
Lip. 34,20 %  
Gluc. 52,01 %

## Giovedì scuola dell'infanzia IV Settimana primavera-estate

### Riso e lenticchie:

riso parboiled	gr.46
lenticchie	gr.15
carote	gr.12
cipolle	gr.12
olio extravergine di oliva	gr.5

### Vitello al latte:

filetto di vitello	gr.65
latte	gr.30
olio extravergine di oliva	gr.5
farina di frumento tipo 0	q.b.
origano e rosmarino	q.b.

### Insalata verde:

lattuga	gr.25
lattuga a cappuccio	gr.25
olio extravergine di oliva	gr.4

Pane tipo 0 gr.50

Melone gr.150

Kcal 619,95  
Prot. 17,01 %  
Lip. 28,26 %  
Gluc. 54,73 %



## Venerdì scuola dell'infanzia IV Settimana primavera-estate

### Strozzapreti con pesto e pomodorini:

pasta	gr.50
pomodorini	gr.60
olio extravergine di oliva	gr.5
parmigiano grattugiato	gr.5
pinoli	gr.3
basilico	q.b.

### Calamari arrosto:

calamari freschi	gr.80
olio extravergine di oliva	gr.5
limone, prezzemolo e aglio	q.b.

### Carote alla julienne:

carote	gr.70
olio extravergine di oliva	gr.5
prezzemolo e limone	q.b.

Pane tipo 0 gr.50

### Frutta:

pesca gr.150

Kcal 614,20  
Prot. 15,55 %  
Lip. 28,19 %  
Gluc. 56,25 %



