

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

MENU'	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
LUNEDI' Tagliatelle al ragù Merluzzo gratinato Spinaci con olio e limone Panino Frutta di stagione	LUNEDI' Gnocchi al pomodoro Fusi di pollo Patate al forno Panino Frutta di stagione
MARTEDI' Riso e patate al pomodoro Prosciutto cotto e cacio cavallo Purè di patate a fiocchi Pane Frutta di stagione	MARTEDI' Minestrone con pasta Hamburger di vitello Piselli in umido Panino Frutta di stagione
MERCOLEDI' Pasta con fagioli Sopracoscia di pollo al forno Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasta al pomodoro Frittata con spinaci al forno e ricotta Patate lesse prezzemolate Panino Frutta di stagione
GIOVEDI' Pasta fresca al pomodoro Pizzaiola di vitellino Bietole saltate in padella Pane Frutta di stagione	GIOVEDI' Risotto con piselli Polpette di vitello in umido Fagiolini al burro Panino Frutta di stagione
VENERDI' Trancio di pizza margherita Mozzarella e prosciutto crudo Patate e fagiolini lessi Panino Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con carote zucchine e pomodorini Filetto di platessa dorato al forno Carote lesse Panino Frutta di stagione



MENU'

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

Timballo di pasta al forno
Frittata al forno
Fagiolini lessi
Panino
Frutta di Stagione

MARTEDI'

Pasta e piselli
Filone di maiale fresco
Carote lesse con olio e aceto
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Minestrone di verdure con pasta
Merluzzo in umido
Spinaci al burro
Panino
Kiwi

GIOVEDI'

Gnocchi freschi di patate al pomodoro
Polpette di vitello al sugo
Piselli in umido
Panino
banana

VENERDI

Pasta con lenticchie
Filetto di platessa a limone
Spinaci saltati in padella
Pane
Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Spezzatino di carne con patate
Insalata di carote e fagiolini
Panino
Frutta di Stagione

MARTEDI'

Pasta con fagioli
Sopracosce di pollo al forno
Patate al forno
Pane
Banana

MERCOLEDI'

Pasta al ragù con tritato di carne
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno
insalata pomodori
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDI'

Pasta con ceci
Cotolette di vitello al forno
Purè di patate
Panino
kiwi

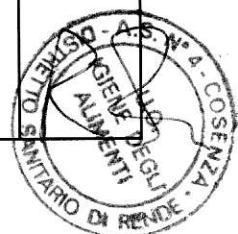
VENERDI'

Trancio di pizza margherita
mozzarella 100 gr e prosciutto cotto
Fagiolini o insalata di pomodori
Panino
Frutta di stagione



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Infanzia				Bambini Infanzia		
Pasta al pomodoro Pasta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4			Riso al pomodoro Riso Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4		
Riso e patate al pomodoro Riso Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 60 GR. 15 GR. 4 GR. 4			Timballo di pasta al forno Pasta Carne tritata Caciocavallo Pelati sgocciolati Parmigiano Reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 60 GR. 25 GR. 15 GR. 60 GR. 5 GR. 5		
Pasta e lenticchie Pasta Lenticchie Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 30 GR. 40 GR. 4			Riso e piselli Riso Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5 GR. 5		
Gnocchi freschi di patate al pomodoro Gnocchi Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 160 GR. 60 GR. 5 GR. 5			Pasta e ceci Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 5		
Pasta con fagioli Pasta Fagioli secchi Pelati sgocciolati Q.B. Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 4			Pasta con piselli Pasta Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 30 GR. 5 GR. 5		
Minestrone con pasta Pasta Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 4 GR. 4			Pasta fresca al pomodoro Fusilli Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5		
Pasta al ragù con tritato di carne Pasta Carne tritata 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 20 GR. 40 GR. 4 GR. 4			Minestrone con riso Riso Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 5 GR. 5		



Trancio di pizza margherita Farina quanto basta Lievito di birra Sale quanto basta Origano Olio extravergine d'oliva Caciocavallo Pelati sgocciolati	GR. 100 GR. 5 GR. 30 GR. 40			Risotto con zucca gialla o fiori di zucca Riso Zucca Olio extra vergine di oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 50 GR. 5 GR.5
Pasta con carote e zucchine pomodorini Pasta Zucchine Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR.40 GR.25 GR.25 GR.25 GR. 5 GR. 5				

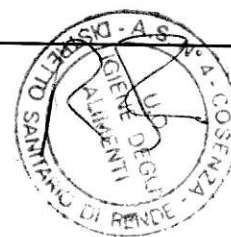


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Infanzia			
Bocconcini di mozzarella di gr. 30 c.a.	N° 3			
Cotoletta di carne di vitello Cotoletta di vitello 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine d'oliva quanto basta	GR. 70			
Frittata con spinaci al forno e ricotta Uova Spinaci surgelati Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta Ricotta	N° 1 GR. 20 GR. 5 GR.20			
Spezzatino di carne con patate Carne di vitello 1^ scelta Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 90 GR. 40 GR. 4			
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno con limone Olio extravergine d'oliva e limone quanto basta	N° 3			
Filetto di merluzzo in umido Filetto di merluzzo spinato Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 90 GR. 25 GR. 5			
Sopracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 140 GR. 3			
Hamburger Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Sale e odori quanto basta	GR 70 GR 5			



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini			
Filetto di platessa surgelato impanato al forno Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta	GR. 90			
Prosciutto cotto e caciocavallo Prosciutto cotto Caciocavallo	GR. 35 GR. 35			
Filone di maiale fresco Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
Prosciutto crudo tipo dolce	GR. 50			
Polpette di carne al sugo Carne tritata di vitello di 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Pomodori , Odori e sale quanto basta Uova 30 per 100 porzioni Parmigiano Reggiano	GR. 65 GR. 4 Gr 5			
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella Prosciutto cotto al naturale	N° 2 GR. 35			
Fettina di vitello di 1^ scelta alla Pizzaiola Fettina di vitello Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 35 GR. 4			

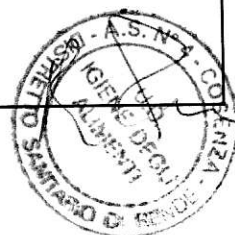


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

CONTORNI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Infanzia			
Fagiolini lessi Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
Patate lesse prezzemolate Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5			
Spinaci con olio e limone Spinaci surgelati Olio extravergine d'oliva Limone e sale quanto basta	GR. 70 GR. 5			
Insalata di pomodori Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5			
Carote lesse con olio e aceto Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
Purè di patate a fiocchi Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Fiocchi di patate, odori e sale quanto basta	GR. 30 GR. 4 GR. 4			
Spinaci al burro o saltati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
Patate al forno Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5			



Piselli in umido Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva (o burro e pancetta) Odori e sale quanto basta	GR. 60 GR. 4			
Fagiolini al burro Fagiolini surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 3			
Bietole saltate in padella Bietole Olio extravergine d'oliva	GR. 70 GR. 4			



TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PANE E FRUTTA	Quantità per: Bambini Materne	NOTE
---------------	---	------

Panino	GR. 60			
Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	GR. 120			

