



COMUNE DI MONTEIASI

(Provincia di TARANTO)

Prot. n. 9080
MONTEIASI 8.10.2021

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL/TA
c.a. Dott. Armando Durante e Dott. Giovanni D'Oria
dipartprevenzione.sian.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it
giovannigerar.doria@libero.it

**OGGETTO: Richiesta proroga validità Tabelle Dietetiche per il periodo a.s.2021/2022
(ottobre 2021 – 30 Maggio 2022)**

PREMESSO

- CHE con Determina n. 266 del 9.10.2018 e successivamente con Determina n.293 del 23.10.2018 veniva assunto impegno di spesa e disposto la liquidazione dei diritti per la redazione e vidimazione delle tabelle dietetiche elaborate da codesto Dipartimento secondo le indicazioni dettate dalle "linee di indirizzo per la ristorazione collettiva Scolastica e Aziendale della Regione Puglia", da adottare nell'ambito del servizio di refezione scolastica di questo Ente per i seguenti periodi:
 - a) Tabella PRIMAVERA-ESTATE (Aprile – Maggio – Giugno)
 - b) Tabella AUTUNNO-INVERNO (Ottobre – Marzo)

Per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021

DATO ATTO

- CHE, a causa della pandemia provocata dal virus COVID – 19, dal 5 Marzo 2019 il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia e Primaria di questo Comune è stato sospeso.

TUTTO CIO' PREMESSO

Si chiede a codesto Dipartimento di autorizzare per l'a.s. in corso (2021/2022) la proroga delle validità delle tabelle Dietetiche già vidimate in date 13.12.2018, dando atto che è in corso per il prossimo triennio scolastico una nuova gara di appalto.

In attesa di cortese riscontro, si porgono distinti saluti.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AA.GG.

Giuseppe MATICHECCHIA

*E' come le proroche per
l'A.S. 2021/2022, ad utilizzare
le tabelle dietetiche già in uso.*

22 OTT 2021

A.S.L. TARANTO
Dipartimento di Prevenzione
S.I.A.N. Grottaglie - Manduria
DIRIGENTE MEDICO
Dott. Giovanni D'ORIA

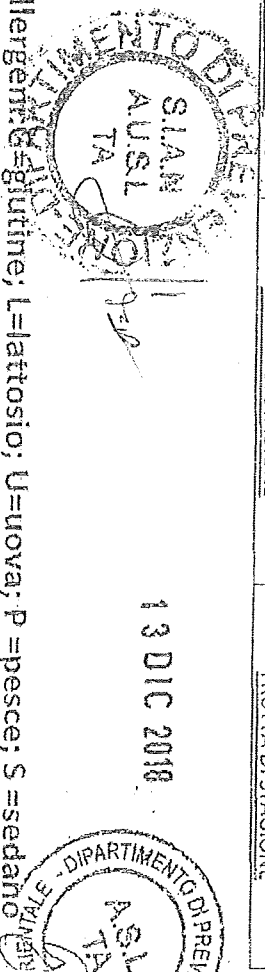
COMUNE DI MONTEIASI
TABELLA DIETETICA Autunno Inverno (Ottobre-Marzo) A.S. 2018/2019 – A.S. 2019/2020 – A.S. 2020/2021
PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO CON SPINACI O CARCIOFI Riso gr.60-(80) * Spinaci gr 30-(40) Carciofi gr 30-(40) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 05-(07)(L)	ORECCHIETTE AL POMODORO Orecchiette gr.60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano(L)gr 05-(07)	RISO O PASTINA IN BRODO VEGETALE Pastina gr.60-(80)(G) Pomodoro fresco e verdure gr.20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 05-(07)(L)	PASTA ALLA PIZZAIOLA Pasta gr.60-(80)(G) Pelati gr.60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Capperi q.b.	PASTA E CECI Pasta gr.40-(50)(G) Ceci gr. 30-(40) Pomodoro fresco e verdure gr.20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)
MOZZARELLA GR. 50 (70) (L)	SALSICCIA DI POLLO, TACCHINO E MAIALE Salsiccia gr. 70(G, L) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	FRITTATA DI SPINACI O ZUCCHINE Spinaci o zucchina gr.30 Uovo ½(U) Latte parzialmente scremato gr.20(L) Grana Padano gr.07(L) Olio extravergine d'oliva gr 05 Pangrattatoq.b(G)	PETTO DI POLLO PANATO Pollo gr.70 (80) Olio extravergine d'oliva gr 05 Pangrattato gr.10(G) Grana Padano q.b.(L)	FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA PANATI AL FORNO Platessa o merluzzo gr.60 (80)(P) Olio extravergine d'oliva gr.05-(07) Pangrattato q.b.(G)
INSALATA DI POMODORO O MISTA Pomodori per insalata o lattuga gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05	BIETOLA LESSA O GRATINATA Bietola gr.70-100 Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Pangrattato gr.05-(07)(G)	INSALATA DI POMODORI Pomodori per insalata gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	INSALATA DI LATTUGA O MISTA Lattuga gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	FAGIOLINI LESSI O CAROTE Fagiolini o carote gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.
PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50(G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE

22 OTT 2021

13 DIC 2018

*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria /Allergene: g=glutine; l=lattosio; U=uova; P=pesce; S=sedano

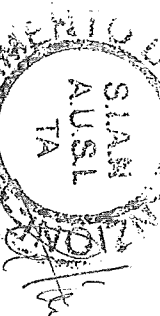


COMUNE DI MONTEIASI
TABELLA DIETETICA Autunno Inverno (Ottobre-Marzo) A.S. 2018/2019 – A.S. 2019/2020 – A.S. 2020/2021
SECONDA SETTIMANA

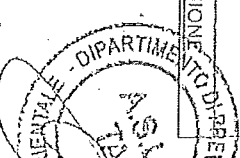
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>PASTA E PATATE</u> Pasta gr.40-(50)(G) Patate gr.70-(80) Pomodoro fresco gr.20 Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	<u>PASTA AL POMODORO</u> Pasta gr.60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	<u>RISOTTO DEL SOLE CON ZUCCA O CAROTE</u> Riso gr.50-(70) Zucca o carote gr.40-(50) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	<u>FUSILLI AL SUGO</u> Pasta gr.60-(80)(G) Pelati gr.60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	<u>PASTA AL TONNO</u> Pasta gr.60-(80)(G) Tonno gr. 10-(15)(P) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Pelati gr.40-(60) Capperi q.b. Olive snocciolate gr.02-(03)
<u>MOZZARELLA GR.50-(70)(L)</u>	<u>HAMBURGER AL FORNO</u> Carne di vitello gr.50(70) Latte parzialmente scremato gr.10(L) Olio extravergine d'oliva gr 05 Grana Padano gr.07(L) Pangrattato gr.05(G)	<u>PROSCIUTTO COTTO GR.50 (G,L)</u>	<u>POLLO ARROSTO DISSOTTATO</u> Pollo gr.70 (90) Olio extravergine d'oliva gr.05-(07)	<u>BASTONCINI O FORMINE DI PESCE SURGELATO AL FORNO(P)</u> Infanzia gr.70 n.2 Primaria n.3
<u>SPINACI O CAVOLFIORI AL FORNO GRATINATI O LESSI</u> Spinaci o cavolfiori gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr.05-(07) Aromi q.b. Pangrattato gr.05-(07)(G)	<u>INSALATA DI LATTUGA O FINOCCHI</u> Lattuga o finocchi gr.70-100 Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	<u>PATATE ARROSTO</u> Patate gr.70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aromi q.b.	<u>INSALATA DI LATTUGA</u> Lattuga gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	<u>JULIENNE DI CAROTE</u> Carote gr.70-(100) Olio extra. d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.
<u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50(G)</u>	<u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u>	<u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u>	<u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u>	<u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u>
<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>

99 NTT ****

*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria /Allergeni:G=glutine; L=lattosio; U=uova; P =pesce; S =sedano



13 DIC 2018



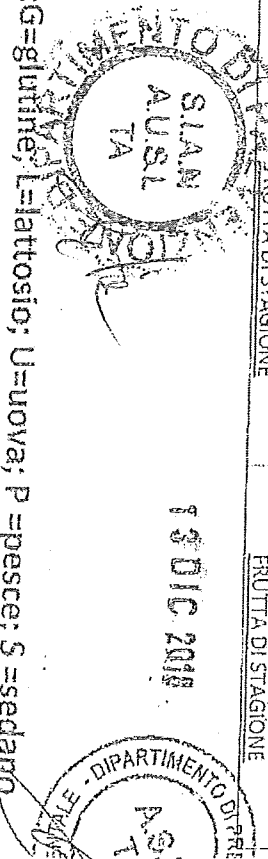
TERZA SETTIMANA

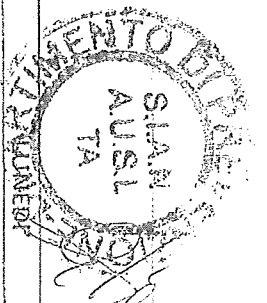
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u> Pasta gr. 50-(70)(G) Pomodoro fresco e verdure gr. 20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>PASTA AL POMODORO</u> Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>RISO O PASTA CON CREMA DI PATATE E ZUCCHINE</u> Riso o pasta gr. 50-(60)(G) Patate gr. 40-(50) Zucchine gr. 30-(40) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>PASTA AL POMODORO</u> Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr. 05-(07)(L)</p>	<p><u>PASTA E LENTICCHIE</u> Pasta gr. 50-(60)(G) Lenticchie gr. 30-(40) Pomodoro fresco e verdure gr. 20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>
<p><u>SALSICCIA DI POLLO, TACCHINO E MAIALE</u> Salsiccia gr. 70-(80)(G, L) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>	<p><u>PROSCUITTO COTTO GR. 50 (G, L)</u></p>	<p><u>MOZZARELLA GR. 50-(70)(L)</u></p>	<p><u>FRITTATA CON SPINACI</u> Spinaci gr. 30 Uovo ½(U) Latte parzialmente scremato gr. 20(L) Grana Padano gr. 07(L) Olio extravergine d'oliva gr. 05 Pangrattato gr. 07(G)</p>	<p><u>FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA IMPANATI AL FORNO</u> Platessa o merluzzo gr. 60 (80)(P) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Pangrattato q.b.(G)</p>
<p><u>TRICOLORE DI INSALATA MISTA</u> Pomodori, insalata, carote e finocchi gr. 70 - (100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07)</p>	<p><u>BIETOLA GRATINATA AL FORNO</u> Bietola gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Pangrattato q.b. (G)</p>	<p><u>PATATE ARROSTO</u> Patate gr. 70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aromi q.b.</p>	<p><u>INSALATA DI POMODORI</u> Pomodori gr. 70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>	<p><u>INSALATA DI LATTUGA O MISTA</u> Insalata gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.</p>
<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)</u> FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)</u> FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)</u> FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)</u> FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)</u> FRUTTA DI STAGIONE</p>

22 OTT 2011

13 DIC 2011

*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria / Allergeni: G=glutine; L=lattosio; U=uova; P =pesce; S =sedano



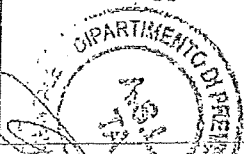


22 OTT 2021

QUARTA SETTIMANA

MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta gr. 40-(50)(G) Carote, zucchine o verdure surgelate q.b.(S) Patate e bietole o verdure surgelate q.b.(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr.05-(07)(L)	PASTA AL POMODORO Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	PASTINA IN BRODO VEGETALE Pastina gr. 50-(70)(G) Pomodoro fresco e verdure gr.20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	PASTA AL SUGO Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr.05-(07)(L)	PASTA CON FAGIOLI Pasta gr. 50-(60)(G) Fagioli gr. 30-(40) Pomodoro fresco e verdure gr.20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)
SCAMORZA GR.50-(70) OFORMAGGIO SPALMABILE QUICK (L)	POLPETTE DI CARNE AL SUGO AL FORNO Carne mista di vitello gr.50 (70) Latte parzialmente scremato gr.10(L) Olio extravergine d'oliva gr.05 Grana padano gr.07(L) Uovo 1/3(U) Pangrattato q.b.(G)	CROCCHETTE O SFORNATO DI PATATE AL FORNO Patate gr.100 Olio extravergine d'oliva gr.05 Pangrattato gr.05(G) Grana Padano gr.05(L) Uovo 1/6(U) Latte parzialmente scremato gr.10(L) Mozzarella(L) e prosciutto (G, L) gr.10	COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO Pollo gr.70 (80) Olio extravergine d'oliva gr 05 Pangrattato gr.10(G)	BASTONCINI O FORMINE DI PESCE SURGELATO AL FORNO(P) Infanzia n.2 Primaria n.3
PATATE AL FORNO O PURE DI PATATE Patate gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr.05-(07) Pangrattato q.b.(G)	INSALATA DI POMODORI O MISTA Pomodori gr.70-(100) Insalata gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	JULIENNE DI CAROTE Carote gr. 70-(100) Olio extra. d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	INSALATA MISTA Insalata gr. 70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	INSALATA MISTA O DI FINOCCHI Insalata gr.70-(100) Finocchi gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)
PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50(G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE

13 DIC 2021

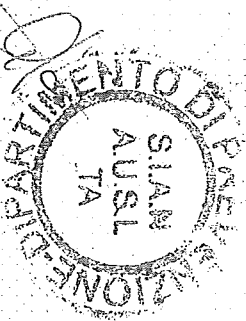


*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria /Allergeni:G=glutine; L=lattosio; U=uova; P =pesce; S =sedano

TABELLA DIETETICA Primavera-Estate (Aprile/Maggio/Giugno) A.S. 2018/2019 A.S. 2019/2020 A.S. 2020/2021
PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO CON SPINACI O CARCIOFI Riso gr. 60-(80) * Spinaci gr. 30-(40) Carciofi gr. 30-(40) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Grana Padano gr. 05-(07)(L)	ORECCHIETTE AL POMODORO Orecchiette gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Grana Padano(L) gr. 05-(07)	RISO O PASTINA IN BRODO VEGETALE O PASTA E PEPERONI Pasta gr. 50-(80)(G) Pomodoro fresco e verdure o peperoni gr. 20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Grana Padano gr. 05-(07)(L)	PASTA ALLA PIZZAIOLA Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Capperi q. b.	PASTA E CECI Pasta gr. 40-(50)(G) Cerci gr. 30-(40) Pomodoro fresco e verdure gr. 20-(30)(S) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07)
MOZZARELLA GR. 50(70)(L)	SALSICCIA DI POLLO, TACCHINO E MAIALE Salsiccia gr. 70(G, L) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07)	OMELETTE AL PROSCIUTTO COTTO Uovo 1(U) Latte parzialmente scremato gr. 03-(05)(L) Grana Padano gr. 07(L) Olio extravergine d'oliva gr. 05	PETTO DI POLLO PANATO Pollo gr. 70 (80) Olio extravergine d'oliva gr. 05 Pangrattato gr. 10(G) Grana Padano q. b. (L)	FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA PANATI AL FORNO Platessa o merluccio gr. 60 (80)(P) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Pangrattato q. b. (G)
INSALATA DI POMODORI O MISTA Pomodori per insalata o lattuga gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05	BIETOLA LESSA O PISELLI STUFATI Bietola o piselli gr. 70-100 Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Pangrattato gr. 05-(07)(G)	INSALATA DI POMODORI Pomodori per insalata gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07)	INSALATA DI LATTUGA O MISTA Lattuga gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Aceto q. b.	FAGIOLINI LESSI O CAROTE Fagiolini o carote gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Aceto q. b.
PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50(G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50(G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50(G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50(G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50(G)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

22 OTT 2021



13 DIC 2021



*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria / Allergeni: G=glutine; L=lattosio; U=uova; P=pesce; S=sedano

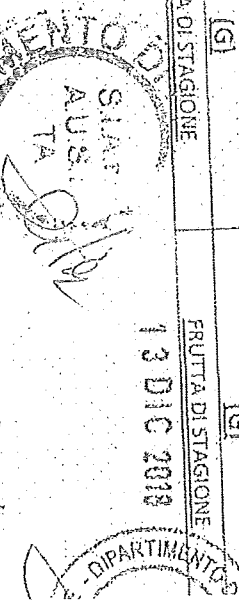
COMUNE DI MONTEIASI
TABELLA DIETETICA Primavera-Estate (Aprile/Maggio/Giugno) A.S. 2018/2019 A.S. 2019/2020 A.S. 2020/2021
SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PASTA E PATATE O MELANZANE Pasta gr. 40-(50)(G) Patate o Melanzane gr. 70-(80) Pomodoro fresco gr. 20 Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr. 07-(10)(L)	PASTA AL POMODORO Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr. 07-(10)(L)	RISO O PASTA DEL SOLE CON ZUCCA O CAROTE Riso o Pasta gr. 50-(70) Zucca o carote gr. 40-(50) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr. 07-(10)(L)	PASTA ALLA BOLOGNESE Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Carne di vitello gr. 15 (20) Grana Padano gr. 07-(10)(L)	PASTA AL TONNO Pasta gr. 60-(80)(G) Tomo gr. 10-(15)(P) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Pelati gr. 40-(60) Capperi q.b. Olive snocciolate gr. 02-(03)
MOZZARELLA GR. 50-(70)(L) Grana Padano gr. 07-(10)(L)	HAMBURGER AL FORNO Carne di vitello gr. 50(70) Latte parzialmente scremato gr. 10(L) Olio extravergine d'oliva gr 05 Grana Padano gr. 07(L) Pangrattato gr. 05(G)	PROSCIUTTO COTTO GR. 50 (G, L)	POLLO ARROSTO DISSOTTATO Pollo gr. 70 (90) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07)	BASTONCINI O FORMINE DI PESCE SURGELATO AL FORNO (P) Infanzia gr. 70 n. 2 Primaria n. 3
SPINACI O CAVOLFIORI AL FORNO GRATINATI O LESSI Spinaci o cavolfiori gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr. 05-(07) Aromi q.b.	INSALATA DI LATTUGA O FINOCCHI Lattuga o finocchi gr. 70-100 Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	PATATE ARROSTO Patate gr. 70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aromi q.b.	INSALATA DI LATTUGA Lattuga gr. 70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	JULIENNE DI CAROTE Carote gr. 70-(100) Olio extra. d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.
PANGRATTATO GR. 05-(07)(G) Aromi q.b.	PANE BIANCO O INTEGRALE (G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)	PANE BIANCO O INTEGRALE GR. 50 (G)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

22 OTT 2021

13 DIC 2019

*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria / Allergeni: G=glutine; L=lattosio; M=moliva; P = pesce; S = sedano



COMUNE DI MONTEIASI

TABELLA DIETETICA Primavera-Estate (Aprile/Maggio/Giugno) A.S. 2018/2019 A.S. 2019/2020 A.S. 2020/2021

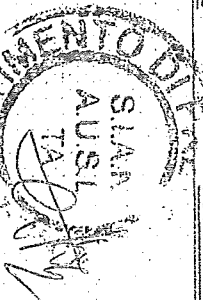
TERZA SETTIMANA

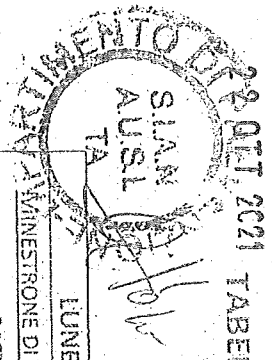
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<p><u>INSALATA DI PASTA O RISO CON VERDURINE</u></p> <p>Pasta o Riso gr.50-(70)(G)</p> <p>Pomodori, carote, zucchine, patate, gr. 20(30)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>PASTA AL POMODORO</u></p> <p>Pasta gr.60-(80)(G)</p> <p>Pelati gr. 60-(80)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>RISO O PASTA CON CREMA DI PATATE E ZUCCHINE</u></p> <p>Riso o pasta gr.50-(60)(G)</p> <p>Patate gr.40-(50)</p> <p>Zucchine gr.30-(40)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Grana Padano gr 07-(10)(L)</p>	<p><u>PASTA AL POMODORO</u></p> <p>Pasta gr.60-(80)(G)</p> <p>Pelati gr.60-(80)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Grana Padano gr.05-(07)(L)</p>	<p><u>PASTA E LENTICCHIE</u></p> <p>Pasta gr.50-(60)(G)</p> <p>Lenticchie gr. 30-(40)</p> <p>Pomodoro fresco e verdure gr.20-(30)(S)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>
<p><u>SALSICCIA DI POLLO, TACCHINO E MAIALE</u></p> <p>Salsiccia gr.70-(80)(G, L)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>	<p><u>PROSCIUTTO COTTO O FESSA DI TACCHINI, ARROSTO GR.50 (G, L)</u></p>	<p><u>MOZZARELLA GR.50-(70)(L)</u></p>	<p><u>FRITTATA CON SPINACI</u></p> <p>Spinaci gr.30</p> <p>Uovo 1/2(U)</p> <p>Latte parzialmente scremato gr.20(L)</p> <p>Grana Padano gr.07(L)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr.05</p> <p>Pangrattato gr.07(G)</p>	<p><u>FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA IMPANATI AL FORNO</u></p> <p>Platessa o merluzzo gr.60 (80)(P)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr.05-(07)</p> <p>Pangrattato q.b.(G)</p>
<p><u>TRICOLORE DI INSALATA MISTA</u></p> <p>Pomodori, insalata, carote e finocchi gr.70-(100)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr.05-(07)</p>	<p><u>BIETOLA GRATINATA AL FORNO</u></p> <p>Bietola gr.70-(100)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr.05-(07)</p> <p>Pangrattato q.b.(G)</p>	<p><u>PATATE ARROSTO</u></p> <p>Patate gr.70 (100)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Aromi q.b.</p>	<p><u>INSALATA DI POMODORI</u></p> <p>Pomodori gr.70 (100)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p>	<p><u>INSALATA DI LATTUGA O MISTA</u></p> <p>Insalata gr.70-(100)</p> <p>Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)</p> <p>Aceto q.b.</p>
<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50(G)</u></p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u></p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u></p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G)</u></p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p><u>PANE BIANCO O INTEGRALE GR.5 (G)</u></p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>

22 OTT 2021

13 DIC 2018

*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria /Allergeni:G=glutine; L=lattosio; U=uova; P=pesce; S=sedano





LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
AMMINISTRAZIONE DI VERDURE CON PASTA Pasta gr.40-(50)(G) Carote, zucchine o verdure surgelate q.b.(S) Patate e bietole o verdure surgelate q.b.(S) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	PASTA AL POMODORO Pasta gr. 60-(80)(G) Pelati gr. 60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	INSALATA DI PASTA O RISO CON VERDURE Pasta o Riso gr.50-(70)(G) Pomodori, carote, zucchine, patate, gr. 20(30) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr 07-(10)(L)	PASTA AL SUGO Pasta gr.60-(80)(G) Pelati gr.60-(80) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr.05-(07)(L)	RISOTTO CON SPINACI Riso gr.50-(80)(G) Spinaci gr. 30-(40) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Grana Padano gr.05-(07)(L)
GRANA PADANO GR.05-(07)(L) SCAMORZA GR.50-(70) OFORMAGGIO SPALMABILE QUICK (L)	POLPETTE DI CARNE AL SUOGO AL FORNO Carne mista di vitello gr.50 (70) Latte parzialmente scremato gr.10(L) Olio extravergine d'oliva gr.05 Grana padano gr.07(L) Uovo 1/3(U) Pangrattato q.b.(G)	CROCCHETTE O SFORNATO DI PATATE AL FORNO Patate gr.100 Olio extravergine d'oliva gr.05 Pangrattato gr.05(G) Grana Padano gr.05(L) Uovo 1/6(U) Latte parzialmente scremato gr.10(L) Mozzarella(L) e prosciutto (G) Lgr.10	COTOLETTA DI PETTO DI POLLO AL FORNO Pollo gr.70 (80) Olio extravergine d'oliva gr 05 Pangrattato gr.10(G)	BASTONCINI O FORMINE DI PESCI SURGELATO AL FORNO(P) Infanzia n.2 Primaria n.3
PATATE AL FORNO O PURE DI PATATE Patate gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr.05-(07) Pangrattato q.b.(G)	INSALATA DI POMODORI O MISTA Pomodori gr.70-(100) Insalata gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)	JULIENNE DI CAROTE Carote gr.70-(100) Olio extra. d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	INSALATA MISTA Insalata gr.70 (100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07) Aceto q.b.	INSALATA MISTA O DI FINOCCHI Insalata gr.70-(100) Finocchi gr.70-(100) Olio extravergine d'oliva gr 05-(07)
PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50(G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE	PANE BIANCO O INTEGRALE GR.50 (G) FRUTTA DI STAGIONE

13 DIC 2018



*Le quantità in parentesi sono riferite alla Scuola Primaria / Allergenici: G=glutine; L=lattosio; U=uova; P =pesce; S =sedano