



Comune di Paduli
Provincia di Benevento

P.zza XXV Luglio
tel 0824 928019
fax 0824 928129

Prot. 6913
11.10.2019

All'Istituto Comprensivo Statale E. Falchetti - Apice

Sede Paduli

e.p.c. alla ditta

Oggetto: RINNOVO MENU' TABELLE DIETETICHE VIDIMATE ANNO SCOLASTICO 2019/2020-

In allegato alla presente, si trasmettono le tabelle dietetiche vidimate in data 20.09.2019 dei pasti mensile per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della scuola secondaria di I° grado di Paduli per l'anno scolastico 2019/2020 relative ai menù invernale ed estivo inviate a questo ente dall'Azienda Sanitaria Locale BN Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione SIAN, Dott. ssa Anna Romano

Si prega la ditta fornitrice dei pasti e di tutto il personale impiegato nella preparazione, distribuzione e somministrazione degli stessi, di porre particolare attenzione alle norme igienico-sanitarie e di quanto specificato nelle note esplicative.

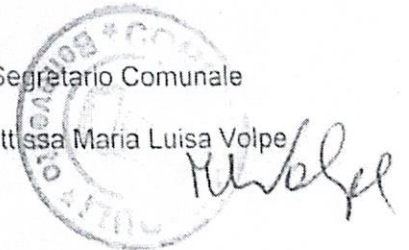
Si pregano inoltre i docenti e i collaboratori della scuola presenti nel corso della somministrazione dei pasti ad una attenta vigilanza nel rispetto di quanto comunicato dall'ASL.

Nel ringraziare per la fattiva collaborazione si inviano distinti saluti.

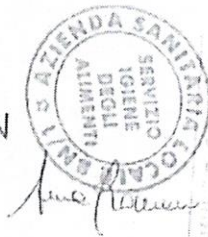
Paduli li 10.10.2019

Il Segretario Comunale

Dott.ssa Maria Luisa Volpe



AZIENDA SANITARIA LOCALE BN



SU RICHIESTA DEL COMUNE PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

12.0 SET. 2017

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene alimenti e nutrizione- Direttore dott.ssa Anna Romano
 Compilatore dott.ssa E. Palombi - medico-specialista in scienza dell' alimentazione
Tabella Pasti Mensile per alunni di scuola Materna A.S. 2017/2018
MENU' Invernale

dal primo giorno di mensa al 31 Marzo

PADULI

lunedì	martedì	1 ^a settimana mercoledì	giovedì	venerdì
gnocchetti sardi gr60 (al sugo) scaloppina vitello gr70 carote lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 di stagione olio 2 cucchiari	riso gr 30 fagioli gr 30 pollo (coscia) gr 70 in umido piselli gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 frittata (1 uovo) spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 zucca gr 100 fiordilatte gr 100 broccoli o spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 in brodo vegetale merluzzo a pomodo 70 bietola gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
2^a settimana				
pasta gr 40 zucca gr 100 petto pollo umido gr70 spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 maiale(fettina) gr 70 purea di patate gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 lenticchie gr 30 scaloppa di vitello gr 70 bietola gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 e patate gr 100 uovo 1 (frittata) carote lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso al sugo gr 60 fiordilatte gr 80 patate lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
3^a settimana				
pasta gr 40 e piselli gr 80 bastoncini pesce 3 bietola gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta in brodo gr 40 vegetale prosciutto cotto gr 50 broccoli o spinaci gr 60 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 60 al sugo cotoletta di tacchino gr70 verdura gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 lenticchie gr 30 platessa gratinata al forno gr 70 carote lesse gr 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	minestrone gr 100 pasta gr 30 frittata- 1 uovo purea patate gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
4^a settimana				
pasta gr 30 lenticchie gr 30 prosciutto cotto gr 50 spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100	risotto gr 40 alla zucca gr 100 pollo (coscia) gr 70 al forno con patate al forno gr 100 pane gr 50 frutta fresca gr 100	pasta gr 30 fagioli gr 30 bastoncini pesce 3 spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100	pasta gr 40 e broccoli gr 60 cotoletta vitello gr70 purea di patate gr 100 pane gr 50 frutta fresca gr 100	pasta al sugo gr 60 platessa in umido gr 70 carote lesse gr 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

VALGONO LE ALTERNATIVE INDICATE Nelle Note (PIZZA; RICOTTA ECC)
MARTEDI in I SETTIMANA IL PRIMO PIATTO Può ESSERE SOSTITUITO DA G100 DI PIZZA

MARCHE RITA

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
 PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/18

02.11.2017
 21000

MARGHERITA

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020



AZIENDA SANITARIA LOCALE BN

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene alimenti e nutrizione- Direttore dott.ssa Anna Romano

Compilatore dott.ssa E. Palombi - medico-specialista in scienza dell' alimentazione

Tabella Pasti Mensile per alunni di scuola Materna A.S. 2017/2018

5^a settimana

dal primo giorno di mensa al 31 Marzo

lunedì	martedì	mercoledì	PADULI giovedì	venerdì
pasta gr 30 piselli gr 80 fiordilatte gr 80 carote lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 di stagione olio 2 cucchiari	riso in brodo gr 40 tacchino in umido 70 purea di patate gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 di stagione olio 2 cucchiari	gnocchetti sardi gr 60 (al sugo) prosciutto cotto gr 50 bietola gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 lenticchie gr 30 bastoncini pesce 3 carote lesse gr 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 30 patate gr 80 frittata-1 uovo scarola in umido gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari

6^a settimana

pasta gr 30 e fagioli gr 30 maiale (fettina) gr 70 spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 40 zucca gr 100 prosciutto cotto gr 50 piselli gr 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	riso gr 40 in brodo vegetale Uovo 1 (frittata) spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 e patate gr 60 cotoletta vitello g70 carote lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 platessa al forno g 70 purea patate gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
---	--	---	--	---

7^a settimana

pasta gr 40 in brodo vegetale frittata (1 uovo) scarola al limone 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 formaggio gr 50 piselli gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 piselli gr 80 maiale (fettina) gr 70 carote lesse gr 70 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	minestrone gr 100 riso gr 30 prosciutto cottog50 spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 fagioli gr 30 bastoncini pesce 3 patate lesse gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
--	---	--	---	--

8^a settimana

riso al sugo gr 60 petto pollo umidog80 broccoli ospinacig 60 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 lenticchie gr 30 fiordilatte gr 100 patate al forno gr 100 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 zucca gr 100 cotoletta vitello g80 piselli gr 70 pane gr 60 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta al sugo gr 60 uovo 1 (frittata) spinaci gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari	pasta gr 30 fagioli gr 30 platessa al pom gr 80 broccoli gr 80 pane gr 50 frutta fresca gr 100 olio 2 cucchiari
---	---	---	---	---

VALGONO LE ALTERNATIVE INDICATE nelle note (PIZZA; RICOTTA ECC)

GIOVEDI' in sesta SETTIMANA IL PRIMO PIATTO Può ESSERE SOSTITUITO DA G100 DI PIZZA.

MARGHERITA

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2018/19

2017-18
Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Materna
 SCOMPOSIZIONE IN NUTRIENTI INVERNALE
 1 settimana

	paduli			
	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
lunedì				
pasta gr 60	6,20	48,24	0,24	216,6
vitello gr 70	14,49	0,00	0,70	64,40
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,0
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,0
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,0
TOTALE	26,99	95,44	21,84	652,0
martedì				
riso gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
fagioli gr 30	6,06	14,31	0,60	83,40
pollo (coscia) gr 70	17,94	0,00	4,34	122,50
patate gr 80	1,68	14,32	0,01	68,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	33,42	97,33	25,87	734,80
mercoledì				
pasta gr60	6,20	48,24	0,24	216,6
uovo1	12,49	0,00	8,70	128,00
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	24,99	95,44	29,84	715,60
giovedì				
pasta gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
zucca gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
fiordilatte gr 80	15,92	3,92	12,88	194,40
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	27,26	77,02	34,60	687,30
venerdì				
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20
platessa gr 70	15,92	2,00	7,80	79,00
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	26,54	77,88	28,94	591,20



SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
 PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

09 NOV 2019

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
 PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Materna

2 settimana

invernale

lunedì

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
pasta gr 40	4,32	28,68	0,24	141,20
pollo (petto)gr 70	14,49	0,00	0,70	64,40
spinaci gr 80	2,72	2,16	0,60	33,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	26,03	75,84	22,04	593,60

martedì

pasta gr 60	6,20	48,24	0,20	216,60
maiale gr 70	12,75	0,00	5,90	109,90
patate gr 80	1,68	14,32	0,01	68,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	25,13	107,56	26,61	749,50

mercoledì

pasta gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
lenticchie gr 30	6,06	14,31	0,60	83,40
vitello gr 70	14,49	0,00	0,70	64,40
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	30,09	85,21	22,62	624,70

giovedì

pasta gr 40	4,32	28,68	0,56	141,20
uovo1	12,49	0,00	8,70	128,00
patate gr 80	1,68	14,32	0,01	68,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	22,99	88,00	29,77	692,20

venerdì

riso gr 60	6,2	48,24	0,2	216,6
fiordilatte gr 80	15,92	3,92	12,88	194,40
patate gr 80	1,68	14,32	0,01	68,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	28,30	111,48	33,59	834,00

SI RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

20 SET 2019



08 NOV 2018
SI RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Romano

Materna invernale

3 settimana

invernale

lunedì

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
pasta gr 40				
piselli gr 80	4,32	28,68	0,56	141,20
bastoncini 3	4,52	10,24	0,24	56,00
verdura gr 80	7,7	0,25	4,04	133,7
pane gr 50	1,80	2,20	0,40	16,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiari	0,20	11,00	0,30	60,00
TOTALE	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	22,84	86,37	25,74	701,90

martedì

pasta gr 40				
verdura gr 80	4,32	28,68	0,56	141,20
prosciutto cotto gr 50	1,80	2,20	0,40	16,00
verdura gr 80	9,90	0,45	7,00	107,50
pane gr 50	1,80	2,20	0,40	16,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiari	0,20	11,00	0,30	60,00
TOTALE	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	22,32	78,53	28,86	635,70

mercoledì

riso gr 60				
facchino gr 70	6,20	43,02	0,84	195,00
verdura gr 80	18,00	0,00	0,00	100,00
pane gr 50	1,80	2,20	0,40	16,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiari	0,20	11,00	0,30	60,00
TOTALE	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	30,5	90,22	21,74	666

giovedì

pasta gr 30				
lenticchie gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
verdura gr 80	6,06	14,31	0,60	83,40
platessa gr 70	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	12,11	0,09	0,91	60,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiari	0,20	11,00	0,30	60,00
TOTALE	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	24,47	86,12	22,41	596,00

venerdì

minestrone gr 100				
pasta gr 30	1,68	14,32	0,01	68,00
uovo1	3,24	23,70	0,42	105,90
patate gr 80	12,49	0,00	8,70	128,00
pane gr 50	1,68	14,32	0,01	68,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiari	0,20	11,00	0,30	60,00
TOTALE	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	21,91	83,02	29,63	656,90



CHIEDSTA DEL COMUNE SI CONFERMA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

12.0 SET. 2019

SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA
PER L'ANNO SCOLASTICO
2019/2020

Materna

4 settimana

invernale

lunedì

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
pasta gr 30				
lenticchie gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
prosciutto cotto gr 50	6,06	14,31	0,60	83,40
verdura gr 100	9,90	0,40	7,35	107,50
pane gr 50	1,20	2,80	0,20	20,00
frutta fresca gr 100	4,30	34,00	0,20	145,0
olio 2 cucchiaini	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	24,90	86,21	29,07	671,80

martedì

riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40
pollo (coscia) gr 70	17,94	0,00	4,34	122,50
patate gr 100	2,10	17,90	1,00	85,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	28,86	91,58	26,40	704,90

mercoledì

pasta gr 30	3,24	23,70	0,42	105,90
fagioli gr 30	6,06	14,31	0,60	83,40
bastoncini 3	7,7	0,25	4,04	133,7
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	23,30	85,46	25,96	694,00

giovedì

pasta gr 60	6,20	43,02	0,84	195,00
vitello gr 70	14,49	0,00	0,70	64,40
verdura gr 170	2,20	3,80	0,40	40,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	27,39	91,82	22,44	654,40

venerdì

pasta gr 60	6,20	43,02	0,84	195,00
platessa gr 70	12,11	0,09	0,91	60,00
carote gr 80	1,00	6,08		8,00
pane gr 50	4,30	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	23,81	94,19	22,25	618,00

COMUNTA DEL COMUNE DI CONFERRA
PRIMO SCOLASTICO 2019/2020

SET. 2019



Tabella pasti mensile per Alunni di Scuola Materna

2017/2018
MENU' INVERNALE

5 settimana paduli

lunedì

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
pasta gr 30	3,24	23,70	0,24	105,90
piselli gr 80	4,52	48,24	0,24	56,00
fiordilatte gr 80	15,92	3,92	12,88	194,40
carote gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,00
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	27,05	119,14	34,02	739,30

martedì

riso gr 40	4,32	28,68	0,56	142,40
tacchino gr 70	18,00	0,00	0,00	100,00
patate gr 80	1,80	14,40	0,80	68,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,00
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	28,63	88,08	21,86	665,40

mercoledì

pasta gr 60	6,20	48,24	0,24	216,60
prosciutto cotto gr 50	9,90	0,45	7,00	107,50
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,00
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	22,41	95,89	28,14	695,10

giovedì

pasta gr 30	3,24	23,70	0,24	105,90
lenticchie gr 30	6,06	14,31	0,60	83,40
bastoncini 3	7,70	0,25	4,04	133,70
carote gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,00
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	23,31	85,21	25,78	694,00

venerdì

riso gr 30	3,24	23,70	0,24	105,90
patate gr 80	1,80	14,40	0,80	68,00
uovo 1	12,49	0,00	8,70	128,00
verdura gr 80	1,80	2,20	0,40	16,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,00
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiaini	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	23,84	85,30	30,64	672,90

20 SET. 2019



SU RICHIESTA DEL COMITATO GENITORI PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Materna

6 settimana

MENU' INVERNALE

lunedì

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
pasta gr 30	3,24	23,70	0,24	105,90
fagioli gr 30	6,06	14,31	0,60	83,40
maiale gr 70	12,75	0,00	5,90	109,90
verdura gr 100	1,20	2,80	0,20	20,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,0
frutta gr 100	0,00	0,00	20,00	150,00
olio 2 cucchiari				
TOTALE	27,56	74,81	27,14	649,50

martedì

pasta gr 40	4,32	26,68	0,24	141,2
prosciutto cotto gr 50	9,90	0,45	7,00	107,50
verdura gr 180	5,00	3,70	1,00	44,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	23,73	75,83	28,74	506,50

mercoledì

riso gr 40	4,32	26,68	0,24	141,2
uovo1	12,49	0	8,7	128
verdura gr 100	1,20	2,80	0,20	20,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	22,52	74,48	29,64	503,00

giovedì

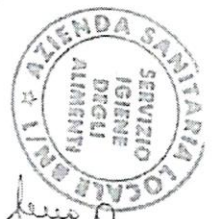
pasta gr 30	3,24	23,70	0,24	105,90
patate gr 60	1,26	10,56	0,00	51,00
vitello gr 70	14,49	0,00	0,70	64,40
carote gr 80	1,00	2,00	0,20	18,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	25,58	86,24	21,96	595,00

venerdì

pasta gr 60	6,20	48,24	0,24	216,60
platessa gr 70	12,40	0,00	5,24	70,80
patate gr 80	1,80	14,40	0,80	68,00
pane gr 50	4,31	34,00	0,20	145,0
frutta fresca gr 100	0,20	11,00	0,30	60,00
olio 2 cucchiari	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	24,91	107,64	26,78	710,40

04/07/2019

120 SET. 2019



Lucy Roussee

SI RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERMA PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Materna

7 settimana

MENU' INVERNALE

lunedì

pasta gr 40
 uovo 1
 verdura gr 60
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiali

Proteine Glicidi Lipidi Kcal

4,32 26,68 0,24 141,2
 12,49 0 8,7 128
 1,00 2,20 0,40 14,00
 4,31 34,00 0,20 145,0
 0,20 11,00 0,30 60,00
 0,00 0,00 20,00 150,00

TOTALE

22,32 73,88 29,84 497,00

martedì

pasta gr 60
 formaggio gr 50
 piselli gr 80
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiali

6,02 48,24 0,24 216,60
 12,75 0,00 19,20 220,00
 4,52 48,24 0,24 56,00
 4,31 34,00 0,20 145,0
 0,20 11,00 0,30 60,00
 0,00 0,00 20,00 150,00

TOTALE

27,80 141,48 40,18 847,60

mercoledì

pasta gr 30
 piselli gr 80
 maiale gr 70
 verdura gr 70
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiali

3,24 23,70 0,24 105,90
 4,52 48,24 0,24 56,00
 12,75 0,00 5,90 109,90
 1,80 2,20 0,40 16,00
 4,31 34,00 0,20 145,0
 0,20 11,00 0,30 60,00
 0,00 0,00 20,00 150,00

TOTALE

23,58 95,44 27,04 536,9

giovedì

riso gr 30
 minestrone gr 80
 prosciutto cotto gr 50
 verdura gr 70
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiali

3,24 23,70 0,24 105,90
 4,52 48,24 0,24 56,00
 9,90 0,45 7,00 107,50
 1,80 2,20 0,40 16,00
 4,31 34,00 0,20 145,0
 0,20 11,00 0,30 60,00
 0,00 0,00 20,00 150,00

TOTALE

20,73 95,89 28,14 534,50

venerdì

pasta gr 30
 fagioli gr 30
 bastoncini pesce 3
 patate gr 80
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiali

3,24 23,70 0,24 105,90
 6,06 14,31 0,60 83,40
 7,70 0,25 4,04 133,70
 1,80 14,40 0,80 68,00
 4,31 34,00 0,20 145,0
 0,20 11,00 0,30 60,00
 0,00 0,00 20,00 150,00

TOTALE

20,07 73,96 25,94 640,10

Materna

8 settimana

MENU' INVERNALE

SERVIZIO DEL COMITATO
 S. MARIA S. GIOVANNI S. B. P. C. 200



120 SET. 2018

[Handwritten signature]

[Handwritten number: 001000000]

PER L'ANNO SCOLASTICO
 2017/2018
 SERVIZIO DEL COMITATO S. MARIA S. GIOVANNI S. B. P. C. 200

lunedì

riso gr 60
 pollo gr 70
 verdura gr 60
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiari

	Proteine	Glicidi	Lipidi	Kcal
	6,54	43,02	0,84	195,00
	17,94	0,00	4,34	122,50
	1,80	2,20	0,40	16,00
	4,31	34,00	0,20	145,00
	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	30,79	90,22	26,08	688,50

martedì

pasta gr 30
 lenticchie gr 30
 fiordilatte gr 80
 patate gr 100
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiari

	3,24	23,70	0,24	105,90
	6,06	14,31	0,60	83,40
	15,92	3,92	12,88	194,40
	2,10	17,90	1,00	85,00
	4,31	34,00	0,20	145,00
	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	28,59	81,13	34,98	717,80

mercoledì

zucca gr 80
 pasta gr 30
 vitello gr 70
 piselli gr 70
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiari

	1,00	2,20	0,40	22,00
	3,24	23,70	0,24	105,90
	14,49	0,00	0,70	64,40
	4,52	48,24	0,24	56,00
	4,31	34,00	0,20	145,00
	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	27,76	119,14	22,08	603,30

giovedì

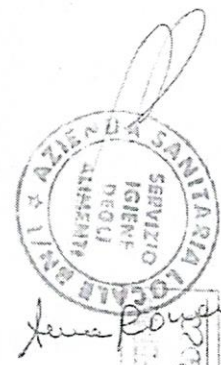
pasta gr 60
 uovo1
 spinaci gr 80
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiari

	6,54	43,02	0,84	195,00
	12,49	0	8,7	128
	1,00	2,20	0,40	22,00
	4,31	34,00	0,20	145,00
	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	24,54	90,22	30,44	700,00

venerdì

pasta gr 30
 fagioli gr 30
 platessa gr 70
 broccoli gr 80
 pane gr 50
 frutta fresca gr 100
 olio 2 cucchiari

	3,24	23,70	0,24	105,90
	6,06	14,31	0,60	130,00
	12,40	0,00	5,24	70,80
	2,72	2,16	0,60	22,00
	4,31	34,00	0,20	145,00
	0,20	11,00	0,30	60,00
	0,00	0,00	20,00	150,00
TOTALE	28,93	85,17	27,18	683,70



SU RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERISCE
 PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

RICHIESTA DEL COMUNE SI CONFERISCE
 PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

NOTE PER LE TABELLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA



20 SET. 2019

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto (al netto degli scarti).

Acqua da bere: liscia.

Olio: extra vergine di oliva.

Sale da cucina: preferibilmente iodato.

Si può fare uso come aromatizzanti di: succo di limone, basilico, prezzemolo.

Aggiungere per la pasta e per il riso al sugo: pomodori e parmigiano q.b.

Purea di patate, per ogni 100 grammi: (patate gr 100, latte gr 50, burro gr 5, parmigiano gr 10).

Brodo vegetale: (patate gr 50, carote gr 10, zucchine gr 50, pomodori gr 20, aromi q.b.)

Minestrone: (patate, fagioli, zucchine, carote, pomodori, piselli e aromi).

Il formaggio morbido si intende senza polifosfati e conservanti aggiunti

Il vitello ed il petto di pollo possono essere cucinati a cotoletta, a scaloppina, a spezzatino o al pomodoro.

Evitare le frittiture.

Non utilizzare carne macinata.

Il pesce può essere cucinato al forno o in umido.

I bastoncini di pesce devono essere di merluzzo.

Si consigliano verdura e frutta di stagione (pomodori, broccoli, scarola, bietole, spinaci, carote, mele, pere, mandarini, banane, cachi, arance).

Il peso dei legumi (fagioli) si riferisce al prodotto secco.

Il peso dei piselli si riferisce al prodotto surgelato.

NON UTILIZZARE SEDANO (potrebbe provocare allergia)

SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE SUCCESSIVE NOTE DI COMPLEMENTO ALLE TABELLE DIETETICHE.