

*Dr. Felice A. Di Stefano*  
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2010 / 2011  
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
Pasta e lenticchie		Pasta al pomodoro		Pasta in brodo		Pasta alla bolognese		Riso e Minestrone	
Petto di pollo al forno		Prosciutto cotto **		Scaloppina di vitello al limone		Mozzarella		Plattessa impanata al forno	
Patate al forno		Insalata verde		Spinaci all'olio		Insalata di pomodori		Carote al forno o Fagiolini	
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Frutta		Frutta		Frutta/ Yogurt*		Frutta		Frutta/ Yogurt*	
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Pasta	50	Pasta	70	Riso	50
Lenticchie	30	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5
Petto di pollo	80	Prosciutto cotto**	70	Carne di vitello	80	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Olio	5			Olio/limone	5	Mozzarella	80	Filetti di plattessa	80
Pane		Pane		Pane		Pane		Pangrattato e Uovo	q.b.
Patate	100	Insalata verde	60/80	Spinaci	100	Pomodori da insalata	100	Carote o Fagiolini	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capolaio stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lisce e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)

Il pane deve essere a formate panini confezionati (monodose) (minimo gr. 50)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di gr. 30/50 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\*\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt parzialmente obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrato al posto frutta

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

ATTENZIONE SANITARIA USL N.°  
 MONTALBANO LCO (MT)  
 DR. R. Spadaro CA (ASL 571)  
 PUBBLICAZIONE



Consiglio d'Amministrazione  
Dott. *Anna Maria Della Porta*

REPERIZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

SECONDA SETTIMANA DEL MESE



UFFICIO SANITARIA USL N° 5  
MONTALBANO U.S.C.O. (MT)  
IDR. P. *Roberto Calbi*  
CALBI

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Formaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Verdure miste	100
Piselli	30	Pelati	50-80	Patate	30	Carne in pezzi	20	Pasta	50
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	3
				Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Fesa di tacchino	80	Formaggio tipo Asiago	70	Bastoncini di pesce	70	Spezzatino di Vitello	80	Mozzarella	80
Olio	5			Olio	5	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Zucchine	100	Insalata verde	60/80	Pomodori da insalata	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata e pomodori	100
Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Olio e Burro	3+3								
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lisce e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)

Il pane deve essere a formate panini confezionati (monodose) minimo gr. 50

La frutta di stagione fresca e con grammatura da 30-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrato al posto frutta.

Ministero della Sanità  
Dipartimento di Montalbano Uscio  
Via *Montalbano Uscio*  
000229/7  
000572/41  
0001-00009  
000119/000119  
0005408  
30/11/2010 14:24:52  
3350542093408280  
0108213443671



*Pa. Sicilia*  
*Daniela Della Rosa*

RIFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA  
TERZA SETTIMANA DEL MESE



ASSEMBLEA SANITARIA LIST N° 5  
MONTALBANO E LICO (MT)  
C.D.P. REGIONE PUBBLICA  
CAL. 137

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di polpette	Pasta e zucchine
Plattessa impanata la forno al forno	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpette di vitello al pomodoro	Filetti di merluzzo alla marinara
Patate e carote al forno	Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchine o Fagiolini	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Pasta	50
Fagioli	30	Pelati	50 - 80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchine	80
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filotti di plattessa	80	Coscia di pollo	80	Mozzarella	80	Polpette di vitello	80	Filotti di merluzzo	80
Pangrattato e uova	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane		Pane		Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata verde	60/80			Patate	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine o Fagiolini	100	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Mezzuzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)

Il pane deve essere a formate panini confezionati in modo da essere minimo gr. 50

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.

*[Handwritten signature]*





*Luigi Della Rosa*

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA  
QUARTA SETTIMANA DEL MESE



SCUOLA MATERNA N.º 4  
MONTALE (PT) (MT)  
MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
Dott. *[Signature]* CAI. 32

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in passato di legumi	Pasta al pomodoro	Riso e Piselli	Pasta all'amatriciana	Pasta e Minestrone
Cotoletta di pollo al forno	Omelette al forno	Bastoncini di pesce al forno	Scamorza/Caciotta fresca	Brasato di Vitello
Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalate verde	Fagiolini e Carote	Insalata mista e pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	60	Pasta	50
Legumi secchi	30	Pelati	50/80	Piselli	40	Prosciutto cotto**	5	Pelati	20
Carote, aromi	q.b.	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati/cipolla	50/10	Verdure miste	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	80	Parmigiano o Grana	5	Brasato di Vitello	
Petto di pollo	80	Uova	60/70					Vitello	80
Pangratto e Uovo	q.b.	Grana	5			Scamorza fresca	80	Brodo Vegetale	q.b.
Olio	5	Olio	5			o Caciotta fresca		Farina	20
Pane		Pane		Pane		Pane		Olio	5
								Pane	
Pomodori da insalata	100	Patate	100	Insalata verde	100			Insalata mista e pomodori	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Fagiolini e Carote	100	Olio	5
						Olio	5		
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

Il pane deve essere adeguato panini confezionati (mondo minimo gr. 50)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di gr. 30-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

*[Signature]*

*[Signature]*



*Veronica Della Rosa*

REPRESIONE SCOLASTICA ANNO 2010 / 2011  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE

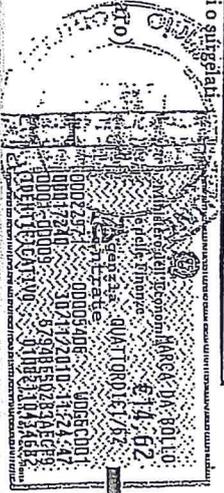
PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta in brodo	Pasta alla bolognese	Riso e Minestrone
Petto di pollo al forno	Prosciutto cotto **	Scaloppina di vitello al limone	Mozzarella	Plattessa impanata al forno
Patate al forno	Insalata verde	Spinaci all'olio	Insalata di pomodori	Carote al forno o Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/ Yogurt*	Frutta	Frutta/ Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	60	Pasta	70	Pasta	60	Pasta	70	Riso	60		
Lenticchie	40	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10	Verdure miste	100		
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20		
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5		
Petto di pollo	100	Prosciutto cotto**	70	Carne di vitello	100	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5		
Olio	5			Olio/limone	5	Mozzarella	90	Filetti di platessa	100		
Pane		Pane				Pangrattato e Uovo	q.b.		q.b.		
Patate	120	Insalata verde	80/100	Spinaci	120	Pomodori da insalata	120	Carote o Fagiolini	120		
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5		
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125		

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati.  
in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù  
Il pane deve essere appiattito panini confezionati (mondo) massimo gr. 60)  
La frutta di stagione fresca e con grammatura da 80-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro)  
e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)  
\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.  
\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati.

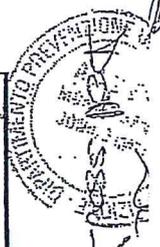
ASSEMBLEA SANITARIA USL N° 5  
MONTEBELLUNA (TV)  
IL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
*[Signature]*







nei Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt (tra Spigligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrato al posto frutta).  
 \*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati



**TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE**  
**QUARTA SETTIMANA DEL MESE**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in passato di legumi	Pasta al pomodoro	Riso e Piselli	Pasta all'amatriciana	Pasta e Minestrone
Cotoletta di pollo al forno	Omelette al forno	Bastoncini di pesce al forno	Scamorza/ Caciotta fresca	Brasato di Vitello
Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalate verde.	Fagiolini e Carote	Insalata mista e pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	60	Pasta	70	Riso	60	Pasta	70	Pasta	60
Legumi secchi	40	Pelati	50/80	Piselli	50	Prosciutto cotto**	10	Pelati	20
Carote, aromi	q.b.	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati/cipolla	50/10	Verdure miste	100
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	90	Parmigiano o Grana	5	Brasato di Vitello	100
Petto di pollo	100	Ova	70/80			Seamorza fresca	90	Vitello	q.b.
Pangratto e Uovo	q.b.	Grana	5			o Caciotta fresca		Brodo Vegetale	20
Olio	5	Olio	5	Pane		Pane		Farina	20
Pane		Pane						Olio	5
Pomodori da insalata	120	Patate	120	Insalata verde	120	Fagiolini e Carote	120	Insalata mista e pomodori	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5		5	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sui menù

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro)

e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\*Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrato al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

INFORMAZIONI GENERALI  
 NOME ALUNNO: ...  
 COGNOME ALUNNO: ...  
 DATA DI NASCITA: ...  
 INDIRIZZO: ...  
 TELEFONO: ...

LA PRESSIONE SANGUIGNA È UN INDICATORE DI SALUTE. UN VALORE ELEVATO INDICA UN RISCHIO DI MALATTIE CARDIACHE E VASCOLARI. UN VALORE BASSO INDICA UN RISCHIO DI MALATTIE RENALI E DI IPERTENSIONE.

ALIMENTAZIONE E VITOLICI VARI IN UNO DEI VOSTRI LABORATORI VASCISTOLCOSS-NEFROLOGIA



ANALISI SANGUINIA PER UNO DEI VOSTRI LABORATORI VASCISTOLCOSS-NEFROLOGIA



Davidella Della Porta

REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2010 / 2011  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta in brodo	Pasta alla bolognese	Riso e Minestrone
Petto di pollo al forno	Prosciutto cotto **	Scaloppina di vitello al limone	Mozzarella	Plattessa impanata al forno
Patate al forno	Insalata verde	Spinaci all'olio	Insalata di pomodori	Carote al forno o Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/ Yogurt*	Frutta	Frutta/ Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80/100	Pasta	70	Pasta	80	Riso	70
Lenticchie	40	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	20	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5
Petto di pollo	120	Prosciutto cotto**	80	Carne di vitello	120	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Olio	5			Olio/limone	5	Mozzarella	100	Filetti di plattessa	120
Pane		Pane						Pangrattato e Uovo	q.b.
Patate	150	Insalata verde	150	Spinaci	150	Pomodori da insalata	150	Carote o Fagiolini	150
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli sgrassanti. E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso debbono essere riportati sul menù.

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g. 180/250 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocchi, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà Epibigatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrato al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

0 747 54012



0728701281160  
509539036590503  
814211011224100  
1805500  
30650000  
1527000

Handwritten notes and signatures on the left side of the page.

Handwritten notes and signatures in the middle of the page.

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page.



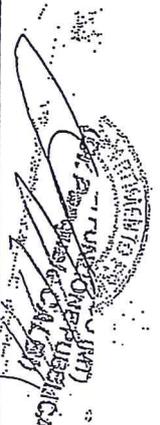
**VALUTAZIONE ANNO SCOLASTICO 2014/2015**  
**REFEZIONE SCOLASTICA**  
**TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA**

**SECONDA SETTIMANA DEL MESE**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Formaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
/ Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
/ Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80	Riso	70	Pasta	80	Verdure miste	100
Piselli	40	Pelati	50-80	Patate	50	Carne in pezzi	30	Pasta	70
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	40	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
				Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Fesa di tacchino	120	Formaggio tipo Asiago	80	Bastoncini di pesce		Spezzatino di Vitello	120	Mozzarella	100
Olio	5			Olio	100	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane	5	Olio	5	Pane	
Zucchine	150					Spinaci o Bieta	150	Insalata e pomodori	150
Parmigiano o Grana	5	Insalata verde	150	Pomodori da insalata	150	Olio	5	Olio	5
Olio e Burro	3+3	Olio	5	Olio	5				
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù.  
 Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)  
 La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolastico) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolastico)  
 \* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.





**TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA**  
**TERZA SETTIMANA DEL MESE**

AGENZIA SANITARIA USL N° 5  
 MACORTALBAICO 100 (157)  
 (Dr. Paolo Sestini) CALABRO

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta e fagioli		Pasta al pomodoro		Risotto alla parmigiana		Pasta ai ragù di polpette		Pasta e zucchine	
Plattessa impanata la forno al forno		Coscia di pollo al forno		Mozzarella		Polpette di vitello al pomodoro		Filetti di merluzzo alla marinara	
Patate e carote al forno		Verdura lessa a foglia verde		Insalata verde		Zucchine o Fagiolini		Patate al forno	
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Fruita/Yogurt*		Fruita		Fruita/Yogurt*		Fruita		Fruita	
<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>
Pasta	70	Pasta	80	Riso	70	Pasta	80	Pasta	70
Ragoli	40	Pelati	50 - 80	Brodo vegetale	q.b	Pelati	50/80	Zucchine	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filetti di plattessa	120	Coscia di pollo	120	Mozzarella	100	Polpette di vitello	120	Filetti di merluzzo	120
Pangrattato e nuovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane		Pane		Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	150	Spinaci o Bieta	150	Insalata verde	150			Patate	150
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine o Fagiolini	150	Olio	5
Fruita fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Fruita fresca di stagione	150	Fruita fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Fruita fresca di stagione	150	Fruita fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in questi ultimi casi dovrà essere riportato sul menù

Il pane deve essere a fermento panini confezionati (monodose minimo Et. 60)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-90 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.

*[Handwritten signature]*

**SECTORE 3 (Seccante)**

