

TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA MATERNA A.S.2018/2019 – COMUNE DI LUZZI

MENU'	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p>LUNEDI' Pasta al ragù con tritato di vitello Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori (per il periodo marzo/novembre) e bietola saltata in padella (per il periodo dicembre/febbraio) Panino Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI' Minestrone con pasta Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Risotto con zucca gialla o fiori di zucca Sogliola alla mugnaia al limone Carote lesse Panino Banana</p> <p>GIOVEDI' Pasta fresca al pomodoro Pizzaiola di vitellino Piselli stufati Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI' Pasta e ceci (passati per le scuole materne) Filetto di merluzzo al forno Spinaci saltati in padella Panino Kiwi</p>	<p>LUNEDI' Pasta: farfalle con carote, zucchine e pomodorini Caciocavallo e prosciutto crudo dolce Insalata di pomodori (per il periodo marzo/novembre) e finocchi gratinati (per il periodo dicembre/febbraio) Panino Banana</p> <p>MARTEDI' Pasta con patate al pomodoro Cotoletta di petto di petto di pollo Insalata di carote Panino Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Pasta con fagioli Filetto di merluzzo con qualche pomodorino gratinato oppure Polpette di merluzzo al forno Spinaci saltati in padella Panino Kiwi</p> <p>GIOVEDI' Timballo di pasta al forno Frittata al forno con spinaci e ricotta Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione</p> <p>VENERDI' Riso con piselli Filetto di platessa al limone Patate lesse prezzemolate Panino Banana</p>

70 LUG 2019
A.S. 2018/2019
IGIENE DEGLI ALIMENTI
DISTRETTO SANITARIO N. 10 UFFUGO

MENU'

TERZA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta con patate in bianco
Bresaola e parmigiano
Zucchine gratinate o Insalata di pomodori
Panino
Kiwi o frutta di stagione
(da maggio in poi anche albicocche)

MARTEDI'

Minestrone di verdure con pasta
Filone di maiale al forno
Bietole saltate in padella
Panino
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Pasta fresca al pomodoro
Merluzzo in bianco (olio, limone e prezzemolo)
oppure Polpette di merluzzo al forno
Patate al forno
Panino
Frutta di stagione

GIOVEDI'

Risotto in bianco
Polpette di vitello al sugo con piselli
Panino
Banana

VENERDI'

Pasta con lenticchie
Filetto di platessa gratinato
Spinaci saltati in padella
Panino
Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Frittata al forno con zucchine
Insalata di carote e fagiolini
Panino
Banana

MARTEDI'

Pasta con piselli
Sopracosce di pollo al forno
Patate al forno
Panino
Frutta di stagione

MERCOLEDI'

Pasta con patate in bianco
Polpettine di merluzzo
Insalata di carote
Panino
Frutta di stagione

GIOVEDI'

Pasta con lenticchie
Cotolette di vitello al forno
Zucchine grigliate
Panino
Kiwi

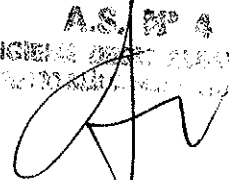
VENERDI'

Trancio di pizza con bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto
Fagiolini o insalata di pomodori
Panino
Frutta di stagione

170 LUG. 2011
AGENZIA
DIPUGO

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
Pasta al pomodoro Pasta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4	GR. 70 GR. 55 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 60 GR. 5 GR. 5	Riso al pomodoro Riso Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60 GR. 50 GR. 4 GR. 4	GR. 70 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 70 GR. 5 GR. 5
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	GR. 60 GR. 70 GR. 20 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 80 GR. 30 GR. 5 GR. 5	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	GR. 70 GR. 30 GR. 20 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 35 GR. 25 GR. 80 GR. 6 GR. 6
Pasta e lenticchie Pasta Lenticchie Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 30 GR. 40 GR. 4	GR. 35 GR. 50 GR. 5	GR. 40 GR. 60 GR. 5	Riso e piselli Riso Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5 GR. 5	GR. 80 GR. 45 GR. 6 GR. 5	GR. 90 GR. 50 GR. 6 GR. 6
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	GR. 180 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 200 GR. 80 GR. 6 GR. 6	Pasta e ceci Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 5	GR. 50 GR. 30 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 6
Pasta con fagioli Pasta Fagioli secchi Pelati sgocciolati Q.B. Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 4	GR. 50 GR. 30 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 5	Pasta con piselli Pasta Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40 GR. 30 GR. 5 GR. 5	GR. 50 GR. 35 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 6 GR. 6
Minestrone con pasta Pasta Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 4 GR. 4	GR. 50 GR. 70 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 80 GR. 5 GR. 5	Pasta fresca al pomodoro Pasta fresca Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 70 GR. 40 GR. 5	GR. 80 GR. 45 GR. 5	GR. 90 GR. 50 GR. 6

A.S. SP 4
 IGIENE DEL SERVIZIO
 DISTRETTO SANITARIO N. 4 OFFICINA


Pasta al ragù con tritato di carne Pasta Carne di vitello tritata 1ª scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 20 GR. 40 GR. 4 GR. 4	GR. 60 GR. 25 GR. 50 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 30 GR. 60 GR. 5 GR. 5	Minestrone con riso Riso Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 50 GR. 60 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 70 GR. 6 GR. 6
PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie		Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie
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	GR. 150 GR. 5 GR. 40 GR. 50	GR. 200 GR. 5 GR. 50 GR. 60	Risotto con zucca gialla o fiori di zucca Riso Zucca Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50 GR. 50 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 80 GR. 5 GR. 5	GR. 70 GR. 100 GR. 6 GR. 6
Pasta con carote, zucchini e pomodorini Pasta Zucchini Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40 GR. 25 GR. 25 GR. 25 GR. 5 GR. 5	GR. 50 GR. 30 GR. 30 GR. 30 GR. 5 GR. 5	GR. 60 GR. 40 GR. 40 GR. 40 GR. 6 GR. 6				

10 LUG 2018

A.S. 11 4
L. 11/10/2010
C.M. 11/10/2010


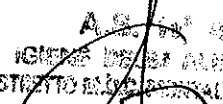


TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno)	N° 3	N° 4	N° 5	
Cotoletta di carne di vitello Cotoletta di vitello 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine d'oliva quanto basta	GR. 70	GR. 80	GR. 90	
Frittata al forno con spinaci e ricotta Uova Spinaci surgelati Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta Ricotta	N° 1 GR. 20 GR. 5 GR.20	N° 1 GR. 25 GR. 5 GR 25	N° 1,5 GR. 30 GR. 6 GR 30	
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	GR. 80 GR. 100 GR. 50 GR. 5	GR. 100 GR. 110 GR. 60 GR 5	
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno con limone Olio extravergine d'oliva e limone quanto basta	N° 3	N° 4	N° 5	
Filetto di merluzzo in umido Filetto di merluzzo spinato Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 90 GR. 25 GR. 5	GR. 100 GR. 30 GR. 5	GR. 110 GR. 35 GR. 6	
Sopracoscia di pollo al forno Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 140 GR. 3	GR. 150 GR. 3	GR. 160 GR. 3	
Hamburger Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Sale e odori quanto basta	GR 70 GR 5	GR 75 GR 5	GR 80 GR 5	
Filetto di platessa surgelato impanato al forno Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta	GR. 90	GR. 100	GR. 110	

10 DIC 2011
 A.S. 44
 SERVIZI DI SOSTEGNO
 DIETETICI
 U.S.

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Prosciutto cotto e caciocavallo Prosciutto cotto Caciocavallo	GR. 35 GR. 35	GR. 40 GR. 40	GR. 45 GR. 45	
Filone di maiale fresco Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 100 GR. 5	
Prosciutto crudo tipo dolce	GR. 50	GR. 60	GR. 70	
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	GR. 70 GR. 5 GR 5	GR. 80 GR. 5 GR 5	
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno) Prosciutto cotto al naturale	N° 2 GR. 35	N° 3 GR. 40	N° 4 GR. 45	
Fettina di vitello alla Pizzaiola Fettina di vitello di 1^ scelta Petati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 35 GR. 4	GR. 80 GR. 40 GR. 5	GR. 90 GR. 45 GR. 5	


 A.S. 14
 IGIENE DEGLI ALIMENTI
 DISTRETTO SANITARIO ALTO ADIGE

IMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

Quantità per:		NOTE
Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
GR. 80 GR. 4	GR. 90 GR. 5	
GR. 70 GR. 5	GR. 80 GR. 5	
GR. 110 GR. 6	GR. 120 GR. 6	
GR. 90 GR. 5	GR. 100 GR. 6	
GR. 90 GR. 5	GR. 100 GR. 6	
GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	

10 LUG 2018


CONTORNI	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Purè di patate a fiocchi Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Focchi di patate, odori e sale quanto basta	GR. 30 GR. 4 GR. 4	GR. 35 GR. 5 GR. 5	GR. 40 GR. 6 GR. 6	
Spinaci al burro o saltati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	
Patate al forno Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5	GR. 110 GR. 6	GR. 120 GR. 6	
Bietole saltate in padella Bietole Olio extravergine d'oliva	GR. 70 GR. 4	GR. 80 GR. 5	GR. 90 GR. 6	

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PANE E FRUTTA	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne	Bambini Elem.	Ragazzi Medie	
Panino	GR. 60	GR. 80	GR. 100	
Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	GR. 120	GR. 150	GR. 180	100 100 100 AS N° 4 IGIENE PUBBLICA ALBERGHETTI DISTRETTO DI MONTECATO DI PUGO

MENU' SPECIALE PER LE FESTIVITA' DI NATALE- CARNEVALE E PASQUA
A.S.2018/2019 COMUNE DI LUZZI

NATALE

PRIMO MENU'

CULLURIELLI, TORTINO DI ALICI SPUMATI AL FORNO, INSALATA DI FAGIOLINI
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

SECONDO MENU'

PASTA CHINA CON POLPETTINE, INVOLTINI DI CARNE CON VITELLO, PATATA AL
FORNO, FRUTTA DI STAGIONE TURDILLI E SCALILLE

CARNEVALE

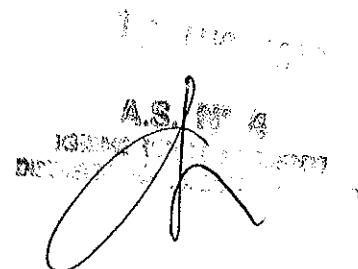
LASAGNE, POPIETTINE DI CARNE FRITTA, INSALATA DI FAGIOLINI, FRUTTA DI
STAGIONE E CHIACCHIERE

PASQUA

LASAGNA, CAPRETTO E AGNELLO CON PATATE, FRUTTA DI STAGIONE E CUCULI

FESTA COMPLEANNO

UNA VOLTA AL MESE AL POSTO DELLA FRUTTA UN DOLCE PREPARATO DALLA
CUOCA: CROSTATA OPPURE DOLCE SECCO SENZA CREMA


A.S. 2018/2019
MUNICIPALITA' DI LUZZI
10000