

# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO (OTTOBRE - MARZO) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020

## PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>PASTA O RISO E LENTICCHIE</u> - pasta o riso gr.40-( 50) - lenticchie gr. 20- ( 30) - pomodoro fresco e verdure gr.20- ( 30) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) <u>FRITTATA DI SPINACI O CARCIOFI</u> - spinaci gr. 30 - ( 40) - carciofi gr. 30 - (40) - uovo $\frac{1}{2}$ - latte parzialmente scremato gr. 20 - grana padano gr. 10 - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - pangrattato q.b. <u>INSALATA DI POMODORI</u> - pomodori per insalata gr. 80/100 - olio extra vergine di oliva g. 05- (07)  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA ALLA PIZZAIOLA</u> - Pasta gr.60-(80) - Pelati gr.60-(80) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - capperi q.b. <u>BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO ALLE VERDURE</u> - pollo gr.70-(90) - sedano gr.05-(07) - carota gr.05-(07) - cipolla gr.05-(07) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) <u>INSALATA DI LATTUGA</u> - lattuga gr.80- ( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - aceto q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u> - pasta g. 60 -( 80) - pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - grana padano g.07- (10)  <u>MOZZARELLA GR. 30 (50) E PROSCIUTTO COTTO GR.30-(50)</u>  <u>ZUCCHINE AL FORNO O BIETOLA LESSA O GRATINATA</u> - zucchine gr. 80- ( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - pangrattato q.b. - bietola gr. 80- ( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) pangrattato q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL SUGO CON RICOTTA</u> - pasta gr.50-(70) - ricotta gr. 20 - ( 30) - pelati gr.50- ( 70) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) <u>FETTINE DI VITELLO ALLE VERDURE</u> - vitello gr.70- ( 90) - sedano gr.05 - ( 07) - carota gr.05 - ( 07) - cipolla gr.05- (07) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) <u>PISELLI STUFATI O PATATE AL FORNO</u> - piselli gr.80- ( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - aromi q.b. - patate gr.90-( 120) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - pangrattato q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL TONNO</u> - pasta g. 60 -( 80) - tonno gr. 10 - ( 15) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - pelati gr.60- ( 80) - capperi q.b. - olive snocciolate gr.02- (03)  <u>BASTONCINI O FORMINE DI PESCE ( MERLUZZO ) N. 2 -( 3)</u>  <u>JULIENNE DI CAROTE</u> - carote gr. 80-( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- (07) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>

3 OTT 2017

A.S.L. TARANTO 2017  
 Dipartimento di Prevenzione  
 S.I.A.N. Grottaglie - Manduria  
 DIRIGENTE MEDICO  
 Dott. Giovanni D'ORIA



*[Handwritten signature]*

# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA AUTUNNO- INVERNO (OTTOBRE - MARZO) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020

## SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta g. 60 -( 80 )</li> <li>- pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g.07-( 10 )</li> </ul> <p><u>SCAMORZA O RICOTTA GR.60-(70)</u></p> <p><u>PATATE AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- patate gr.90-( 120 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA AL POMODORO PER SCUOLA INFANZIA</u></p> <p><u>RIGATONI ALL'AMATRICIANA PER PRIMARIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr.60-(80)</li> <li>- pelati gr.60-(80)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano 07-(10)</li> <li>- pancetta gr.03</li> </ul> <p><u>SOVRACOSCIA DI POLLO DISSOSSATA AL FORNO O COTOLETTA DI POLLO AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pollo gr.80-(100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aromi q.b.</li> <li>- pollo gr. 60 - (80)</li> <li>- olio extravergine d'oliva g. 05 - (07)</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>INSALATA DI LATTUGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lattuga gr.80- (100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>RISOTTO CON ZUCCA O CAROTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riso gr.50-( 70 )</li> <li>- carote gr.50-(70)</li> <li>- zucca gr.50-(70)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano 07-(10)</li> </ul> <p><u>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI AL FORNO O FILETTO DI MAERLUZZO PANATO O TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PER PRIMARIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platessa gr.70-( 80 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b.</li> <li>- Filetto di merluzzo panato gr.70 - (80)</li> <li>- tonno all'olio d'oliva gr.80</li> </ul> <p><u>FAGIOLINI LESSI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fagiolini gr. 80- ( 100 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>ORECCHIETTE AL POMODORO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orecchiette gr. 60 - ( 80 )</li> <li>- pelati gr.60- ( 80 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g. 07- ( 10 )</li> </ul> <p><u>POLPETTINE AL SUGO O IN BRODO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carne di vitello gr. 60-(80)</li> <li>- latte parzialmente scremato gr.07- (10)</li> <li>- pelati gr.20</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g. 07- ( 10 )</li> <li>- uovo 1/3</li> <li>- pangrattato q.b.</li> <li>- aromi q.b.</li> </ul> <p><u>BIETOLA LESSA O GRATINATA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bietola gr. 80- ( 100 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA E CECI O FAGIOLI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr.40-(50)</li> <li>- ceci o fagioli gr.20-(30)</li> <li>- pomodoro fresco e verdure gr.20-( 30 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> </ul> <p><u>FRITTATA DI ZUCCHINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zucchine gr. 40- (50)</li> <li>- uovo <math>\frac{1}{2}</math></li> <li>- latte parzialmente scremato gr.20-(30)</li> <li>- grana padano 07-( 10 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> </ul> <p>pangrattato q.b.</p> <p><u>JULIENNE DI CAROTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carote gr. 80-( 100 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva gr. 05 - (07)</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>



- 3 OTT 2017

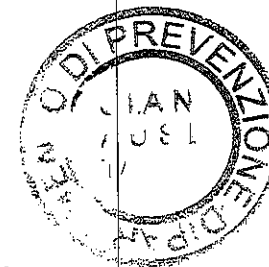
A.S.L. TARANTO  
 Dipartimento di Prevenzione  
 S.I.A.N. Grottaglie - Manduria  
 DIRIGENTE MEDICO  
 Dott. Giovanni D'ORIA

**CITTÀ di GROTTAGLIE**  
 Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA AUTUNNO- INVERNO (OTTOBRE - MARZO) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020  
**TERZA SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u> - pasta g. 60 -( 80 ) - pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- (10)  <u>MOZZARELLA GR.50-(70)</u>  <u>PATATE ARROSTO O PUREA DI PATATE</u> - patate gr.90-( 120 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b. - patate gr.70 (100) - latte parzialmente scremato gr. 07- (10) - olio extravergine gr. 05 (07) - grana padano gr. 05 - (07)  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL POMODORO O SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA PER PRIMARIA</u> - pasta g. 60 -( 80 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- (10 )  - pasta gr.80 - pelati gr.80 - olive ,capperi, prezzemolo q.b. - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g. 10 <u>HAMBURGER O POLPETTONE AL FORNO</u> - carne di vitello gr. 60-(80) - latte parzialmente scremato gr.07- (10) - olio extra vergine di oliva gr. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- ( 10 ) - x il polpettone uova 1/3 <u>INSALATA DI LATTUGA O PISELLI STUFATI</u> - lattuga gr.80- (100) - piselli gr. 80 (100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b x insalata - aroni q.b. x piselli  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>RISO PATATE E ZUCCHINE</u> - riso gr.40-( 50 ) - Pelati gr.40-(50) - zucchine gr. 30 ( 40 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- (10 ) <u>CROCCHETTE O SFORNATO DI PATATE AL FORNO</u> - patate gr.100- 120 - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b. - grana padano gr.05 - uovo 1/6 - latte parzialmente scremato gr.07/10  - patate gr.70 - 90 - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano gr.05/07 - latte parzialmente scremato gr.07/10 - mozzarelle gr.10 -15 - prosciutto cotto gr. 10 - (15) - pangrattato q.b. - uovo 1/6 - - <u>INSALATA DI POMODORI</u> - pomodori per insalata gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PIZZA POMODORO E MOZZARELLA</u> - farina gr. 50 - pelati gr. 20 - olio extravergine di oliva gr. 05 - mozzarelle gr. 20 - lievito di birra gr. 005 <u>PROSCIUTTO COTTO O FESA DI TACCHINO ARROSTO O PETTI DI POLLO ARROSTO gr.30 - (40)</u>  <u>INSALATA MISTA</u> - lattuga gr.60- (80) - carote gr. 20-( 30 ) - olio extra vergine di oliva gr. 05- ( 07 ) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA E LENTICCHIE</u> - pasta gr.40-( 50 ) - lenticchie gr. 20- ( 30 ) - pomodoro fresco e verdure gr.20- ( 30 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) <u>BASTONCINI O FORMINE DI PESCE ( MERLUZZO ) N. 02- ( 03 )</u>  <u>JULIENNE DI CAROTE</u> - carote gr. 80-( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>

3 OTT 2017



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

# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA AUTUNNO- INVERNO (OTTOBRE - MARZO) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020

## QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA</u> - pasta gr.60(80) - carote e zucchine gr.30-(40) o verdure surgelate nella medesima quantità - patate e bietole gr.30-(40) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano 07-( 10 )  <u>POLPETTE DORATE DI PATATE E FORMAGGIO</u> - patate gr. 100 - (120) - uova 1/6 - olio extravergine d'oliva gr. 05 - (07) - grana padano gr. 05 - (07) - latte parz. Screm. gr.07 - (10) - pangrattato q.b. - fontina gr. 10 - (15)  <u>INSALATA DI POMODORI</u> - pomodori per insalata gr.80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL POMODORO</u> - pasta gr. 60 - ( 80 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) grana padano g. 07- ( 10 )  <u>SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO ALLE VERDURE O FETTINE DI VITELLO ALLE VERDURE</u> - salsiccia di pollo e tacchino gr.70-(90) - vitello gr. 70 - (90) - sedano gr.05-(07) - carota gr.05-(07) - cipolla gr.05-(07) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )  <u>INSALATA DI LATTUGA</u> - lattuga gr.80- (100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u> - pasta g. 60 -( 80 ) - pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- ( 10 )  <u>MOZZARELLA GR.50-(70)</u>  <u>PATATE AL FORNO</u> - patate gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA ALLA BOLOGNESE</u> - pasta g. 60 -( 80 ) - carne di vitello gr.15 - ( 20 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- ( 10 )  <u>PROSCIUTTO COTTO GR. 30 - (40)</u>  <u>BIETOLA LESSA O GRATINATA</u> - bietola gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pane grattugiato gr. 05- ( 07 )  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA E PATATE O ZUCCHINE</u> - pasta gr. 40-(50) - patate gr.70-( 80 ) - zucchine gr. 40 - (50) - pomodoro fresco gr.20 - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano 07-( 10 )  <u>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI AL FORNO</u> - platessa gr.70-( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>FAGIOLINI LESSI</u> - fagiolini gr. 80 -(100) - olio extra vergine di olive gr. 05 - (07) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>

- 3 OTT 2017



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

# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA - ESTATE (APRILE - MAGGIO - GIUGNO) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020

## PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>RISOTTO ALLE CAROTE O ZUCCHINE</u> - riso gr.50-( 70) - carote gr.50-(70) - zucchini gr.40-(50) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07) - grana padano 07-(10)  <u>BASTONCINI O FORMINE DI PESCE ( MERLUZZO ) N. 02- ( 03 )</u>  <u>INSALATA DI POMODORI</u> - pomodori per insalata gr.80- ( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>ORECCHIETTE AL POMODORO</u> - orecchiette gr. 60 - ( 80 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07) - grana padano g. 07- ( 10) <u>SOVRACOSCIA DI POLLO DISSOSSATA AL FORNO O COTOLETTA DI POLLO AL FORNO</u> - pollo gr.80-(100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aromi q.b. - pollo gr. 60 - (80) - olio extravergine d'oliva g. 05 - (07) - pangrattato q.b. <u>JULIENNE DI CAROTE</u> - carote gr. 80-( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA E CECI</u> - pasta gr.40-(50) - ceci gr.20- ( 30 ) - pomodoro fresco e verdure gr.20-( 30) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )  <u>MOZZARELLE O RICOTTA O GIUNCATINA GR.50-(70)</u>  <u>PATATE ARROSTO</u> - patate gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL POMODORO E BASILICO</u> - pasta gr. 60 - ( 80 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g. 07- (10) - basilico q.b.  <u>FETTINE DI VITELLO ALLE VERDURE</u> - vitello gr.70- ( 90 ) - sedano gr.05 - ( 07 ) - carota gr.05 - ( 07 ) - cipolla gr.05- ( 07 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )  <u>INSALATA DI LATTUGA</u> - lattuga gr.80- (100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE O PASTA E PEPPERONI</u> - pasta g. 60 -( 80 ) - pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07-(10) - pasta gr.50 - (70) - pelati gr.50- ( 70 ) - peperoni gr. 20- ( 30 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )  <u>FRITTATA DI SPINACI</u> - spinaci gr. 30- (40 ) - uovo $\frac{1}{2}$ - latte parzialmente scremato gr.20-( 30 ) - grana padano 07-( 10 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>FAGIOLINI LESSI</u> - fagiolini gr.80-( 100) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>

- 3 OTT 2017



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

# CITTÀ di GROTTAGLIE

## Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA \_PRIMAVERA - ESTATE (APRILE - MAGGIO - GIUGNO) - A.S. 2017/18 - A.S. 2018/2019 - 2019/2020

### SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<u>PASTA CON MELENZANE O FAGIOLINI X PRIMARIA</u> - pasta gr.50-(70) - melanzane gr. 30 - ( 40 ) - fagiolini gr. 30 - pelati gr. 40-(50) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano 07-(10)  <u>MOZZARELLE GR.50-(70)</u>  <u>PATATE AL FORNO</u> - patate gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PIZZA POMODORO E MOZZARELLA</u> - farina gr. 50 - pelati gr. 20 - olio extravergine di oliva gr. 05 - mozzarelle gr. 20 - lievito di birra gr. 005  <u>PROSCIUTTO COTTO GR. 30-(40)</u>  <u>PISELLI STUFATI O INSALATA DI LATTUGA</u> - piselli gr. 80 - ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aromi q.b. - lattuga gr. 80 - (100) - olio extra vergine 05 - (07) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u>  <u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA</u> - pasta gr.60(80) - carote e zucchine gr.30-(40) o verdure surgelate nella medesima quantità - patate e bietole gr.30-(40) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) grana padano 07-( 10 )  <u>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI AL FORNO</u> - platessa gr.70-( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - pangrattato q.b.  <u>FAGIOLINI LESSI</u> - fagiolini gr. 80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b.  <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50 FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA AL POMODORO E BASILICO</u> - pasta gr. 60 - ( 80 ) - pelati gr.60- ( 80 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) grana padano g. 07-(10) - basilico q.b. <u>HAMBURGER AL FORNO</u> - carne di vitello gr. 60-(80) - latte parzialmente scremato gr.07- ( 10 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano g.07- ( 10 ) <u>INSALATA DI POMODORI</u> - pomodori per insalata gr.80- ( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50 FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>MEZZE MANICHE CON ZUCCA</u> - pasta gr.50-(70 ) - zucca gr. 50 - (70) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - grana padano 07-(10) - <u>POLPETTINE DI PATATE E TONNO</u> - patate gr. 100 - (120) - uova 1/6 - olio extravergine d'oliva gr. 05 - (07) - grana padano gr. 05 - (07) - latte parz. Screm. gr.07 - (10) - pangrattato q.b. - tonno gr. 10 - (15) <u>JULIENNE DI CAROTE</u> - carote gr. 80-( 100 ) - olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 ) - aceto q.b. <u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50 FRUTTA DI STAGIONE</u>

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



-3 OTT 2017

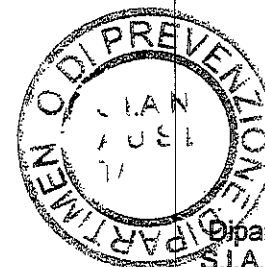
# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA - ESTATE (APRILE - MAGGIO - GIUGNO) - A.S. 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020

## TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><u>PASTA E LENTICCHIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr.40-( 50)</li> <li>- lenticchie gr. 20- ( 30)</li> <li>- pomodoro fresco e verdure gr.20- ( 30)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> </ul> <p><u>MOZZARELLA GR. 30 (50) E PROSCIUTTO COTTO GR.30-(50)</u></p> <p><u>INSALATA DI POMODORI E JULIENNE CAROTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pomodori x insalata gr. 60 - (70)</li> <li>- carote gr. 20-( 30)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA AL SUGO CON RICOTTA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr.50-(70)</li> <li>- ricotta gr. 20 - ( 30)</li> <li>- pelati gr.50- ( 70)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> </ul> <p><u>ARISTA DI MAIALE ALLE VERDURE O A COTOLETTA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vitello gr.70- ( 90)</li> <li>- sedano gr.05 - ( 07)</li> <li>- carota gr.05 - ( 07)</li> <li>- cipolla gr.05- ( 07)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>INSALATA DI LATTUGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lattuga gr.80- (100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA AL TONNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta g. 60 -( 80)</li> <li>- tonno gr. 10 - ( 15)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- pelati gr.60- ( 80)</li> <li>- capperi q.b.</li> <li>- olive snocciolate gr.02- ( 03)</li> </ul> <p><u>SFORMATO DI PATATE O ARANCINI DI RISO X PRIMARIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- patate gr.70 - 90</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- grana padano gr.05/07</li> <li>- latte parzialmente scremato gr.07/10</li> <li>- mozzarelle gr.10 -15</li> <li>- prosciutto cotto gr. 10 - (15)</li> <li>- pangrattato q.b.</li> <li>- uovo 1/6 - ( 1/5)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riso g r.50</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05</li> <li>- grana padano gr.10</li> <li>- latte parzialmente scremato gr.10</li> <li>- mozzarelle gr.10</li> <li>- pangrattato 05.</li> <li>- uovo 1/3</li> </ul> <p><u>BIETOLA LESSA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bietola gr. 80- ( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA AL POMODORO E BASILICO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr. 60 - ( 80)</li> <li>- pelati gr.60- ( 80)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- grana padano g. 07- ( 10)</li> <li>- basilico q.b.</li> </ul> <p><u>POLPETTONE AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carne di vitello gr. 60-(80)</li> <li>- latte parzialmente scremato gr.07- (10)</li> <li>- olio extra vergine di oliva gr. 05- ( 07)</li> <li>- grana padano g.07- ( 10)</li> <li>- uova 1/3</li> </ul> <p><u>INSALATA DI LATTUGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lattuga gr.80- (100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>RISOTTO CON SPINACI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso gr. 60 (80)</li> <li>- Spinaci gr. 30 - (40)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- grana padano gr. 07 - (10)</li> </ul> <p><u>PROSCIUTTO COTTO O FESA DI TACCHINO ARROSTO O PETTI DI POLLO ARROSTO gr.30 - (40)</u></p> <p><u>JULIENNE DI CAROTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carote gr. 80-( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07)</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>



- 3 OTT 2017

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

# CITTÀ di GROTTAGLIE

Provincia di Taranto

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA - ESTATE ( APRILE- MAGGIO - GIUGNO ) - A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - 2019/2020

## QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><u>PASTA E PATATE O ZUCCHINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr. 40-(50)</li> <li>- patate gr.70-( 80 )</li> <li>- zucchine gr. 40 - (50)</li> <li>- pomodoro fresco gr.20</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano 07-( 10</li> </ul> <p><u>OMELETTE AL PROSCIUTTO COTTO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uovo 1</li> <li>- grana padano gr. 05 - (07)</li> <li>- olio extra vergine di oliva gr. 05 - (07)</li> <li>- latte parz. Scremato gr. 03 - (05)</li> <li>- prosciutto cotto gr. 20 - (30)</li> </ul> <p><u>INSALATA DI POMODORI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pomodori da insalata gr.80- ( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA ALLA BOLOGNESE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta g. 60 -( 80 )</li> <li>- carne di vitello gr.15 - (20)</li> <li>- pelati gr.60- ( 80 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g.07- ( 10 )</li> </ul> <p>- <u>MOZZARELLA O CACIOTTA O FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE GR. 50 - (70)</u></p> <p><u>PISELLI STUFATI O ZUCCHINE AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piselli gr.80- ( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aromi q.b.</li> <li>- zucchine gr. 80- ( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>RISO PATATE E ZUCCHINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riso gr.40-( 50)</li> <li>- Pelati gr.40-(50)</li> <li>- zucchine gr. 30 ( 40 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g.07- ( 10 )</li> </ul> <p><u>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platessa gr.70-( 80 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b.</li> </ul> <p><u>JULIENNE DI CAROTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carote gr. 80-( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u></p> <p><u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA AL POMODORO E BASILICO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr. 60 - ( 80 )</li> <li>- pelati gr.60- ( 80 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g. 07- ( 10 )</li> <li>- basilico q.b.</li> </ul> <p><u>SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO ALLE VERDURE O BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO ALLE VERDURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salsiccia di pollo e tacchino gr.70-(90)</li> <li>- pollo gr. 70 - (90)</li> <li>- sedano gr.05-(07)</li> <li>- carota gr.05-(07)</li> <li>- cipolla gr.05-(07)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aromi q.b.</li> </ul> <p><u>INSALATA DI LATTUGA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lattuga gr.80-( 100)</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- aceto q.b.</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>	<p><u>PASTA E LENTICCHIE O PASTINA IN BRODO VEGETALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta gr.40-( 50)</li> <li>- lenticchie gr. 20- ( 30 )</li> <li>- pomodoro fresco e verdure gr.20- ( 30 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pasta g. 60 -( 80 )</li> <li>- pomodoro fresco e verdure g. 20-( 30 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- grana padano g.07- 10</li> </ul> <p><u>PROSCIUTTO COTTO O FESA DI TACCHINO ARROSTO O PETTI DI POLLO ARROSTO gr.30 - (40)</u></p> <p><u>PATATE AL FORNO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- patate gr.90-( 120 )</li> <li>- olio extra vergine di oliva g. 05- ( 07 )</li> <li>- pangrattato q.b)</li> </ul> <p><u>PANE BIANCO/ INTEGRALE G. 50</u> <u>FRUTTA DI STAGIONE</u></p>

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





## GRAMMATURE PER LA FRUTTA DI STAGIONE

N.B. Grammature per la frutta di stagione ( valido per tutte le settimane ) :

- Mela - pera - banana - arancia - mandarini gr. 180
- Uva gr. 100
- Fragole gr. 200
- Albicocche gr. 200
- Pesche gr. 200
- Melone gr. 200
- Anguria gr. 200

Oppure :

- Succhi di frutta in brick da ml. 200
- Yogurt da gr. 125

Può essere anche offerta, come alternativa alla frutta di stagione ( periodo primavera - estate ) il gelato alla frutta

N.B. Le quantità espresse in parentesi nella tabella , sono riferite alla Scuola Primaria .  
La frutta di stagione sempre in alternanza

-3 OTT 2017



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