

ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@asl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 - e-mail: sian@asl.le.it

Direttore - Dott. Roberto Carli

Lecce, - 4 MAG. 2016

Prot. 74006

Alla Responsabile del Settore Servizi Sociali
Servizi alla Persona, Pubblica Istruzione,
Associazionismo, Pari Opportunità e Politiche Giovanili
Dott.ssa Rita Romanello
LEVERANO

OGGETTO: Variazioni Tabelle Dietetiche a.s. 2015-2016

In riferimento alla richiesta di cui all'oggetto, prot. n. 667921 del 20/04/2016 questo Servizio ha accolto le variazioni al menù da voi proposte.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Area Nord della ASL di Lecce, nell'ambito degli interventi di prevenzione nutrizionale nella ristorazione collettiva e più in particolare tesi alla prevenzione delle malnutrizioni in età scolare, richiama alcuni dei punti salienti, già ribaditi in precedenti occasioni.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha come obiettivo principale quello di fornire un pasto:

- di qualità;
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale;
- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Il SIAN, per gli aspetti nutrizionali, può garantire il supporto tecnico, ove richiesto.

Ribadiamo l'importanza del rispetto del capitolato di appalto contenente le tabelle merceologiche specifiche per gli alimenti richiesti, e le corrette pratiche per il buon andamento della ristorazione, in termini di:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- rispetto delle porzioni
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- accettazione del pasto.

Si richiama l'attenzione sul rispetto, da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) gestori del servizio di ristorazione scolastica, di quanto contenuto nella D.G.R. n.890 del 09 maggio 2012, ed alla DGR n.2272 del 13 novembre 2012 del in ordine rispettivamente alla preparazione di pasti per celiaci ed alla formazione obbligatoria.

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti. Distinti saluti

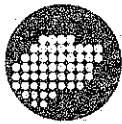
Le dietiste

Dr. Daniela Lez...

Dr. Pina Pacella



Il Dirigente Medico Responsabile Alta Professionalità
"Sovveglianza Nutrizionale e Dietetica Preventiva"
Dr.ssa Fernanda Mazzeo



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Rev.03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ALLEGATO 3



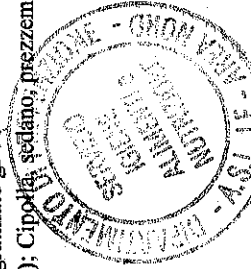
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

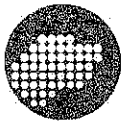
1° settimana

quantità alimentari

L U N	MINESTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...) gr.80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
E	FRITTATA/OMELETTE	→	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura gr. 70(70)
D	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
F	PANE	→	Pane gr 50(70)
	MELA O PESCA O UVA	→	Mela o pesca gr.150(150); o Uva gr.100(100)
M	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA(S)	→	Pasta gr. 70(90); Basilico gr. 5(10); Pinoli gr.4(6); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 7(7)
A	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI	→	Cotoletta di vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Pangratiato gr 15(20); Aromi e/o spezie q.b.
R	VERDURA O ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO	→	Verdura o ortaggi di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
T	PANE	→	Pane gr 50(70)
E	PERA O FRAGOLE O MELONE	→	Pera o Melone gr 150(150) o Fragole gr. 200(200)
D	RISO E PISELLI	→	Riso gr. 60(80); Piselli gr. 50(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
M	PETTO DI POLLO ALL' LIMONE	→	Petto di pollo gr. 80(100); Olio extrav. gr. 5(7); Limone e farina q.b.
R	INSALATA MISTA	→	Misto di Latuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
C	PANE	→	Pane gr 50(70)
O	KIWI O CILIEGIE O UVA	→	Kiwi o Ciliegie gr 150 (150) o Uva gr.100(100)
L	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO e BASILICO	→	Orecchiette fresche gr. 90(110); Pom. pelati gr. 50(60); Olio extrav.gr. 5(7); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Basilico q.b.
E	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr.15(20)
V	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav.gr. 5(8); Parmigiano gr. 5(10); Aromi q.b.
E	PANE	→	Pane gr 50(70)
D	BANANA	→	Banana gr 100(100)
F	FARFALLE O ALTRA PASTA CON CAROTE, ZUCCHINE E GAMBERETTI	→	Pasta gr 60(80); zucchine gr 50(60); Carote gr 40(50); Gamberetti gr. 25(30); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Olio extrav.gr. 5(7)
V	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO	→	Mozzarella gr 60(80); Pomodori gr 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Basilico q.b.
E	PANE	→	Pane gr 50(70)
D	KIWI O ALBICOCCHIE O SUSINE	→	Kiwi o Albicocche o Susine gr 150(150)
F			

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr 70
- (5) Alternativa pasta primavera : Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7)





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Rev.03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - Viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



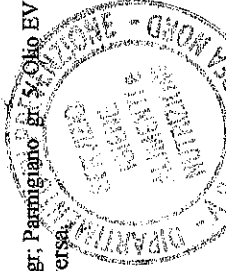
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

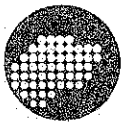
2° settimana

quantità alimentari

L	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→	Riso gr. 70(90); Pomodoro gr. 50(60) Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
U	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)(2)	→	Filetto di platessa gr. 90(120); Pomodori gr. 20(30); Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5(7);
N	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8).
E	PANE	→	Pane gr. 50(70)
D	PERA O PESCA O SUSINE	→	Pera o Pesca o Susine gr. 150(150)
T	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6)	→	Pasta o altro cereale gr. 70(90); Passato di verdure e ortaggi gr. 80(100); Parmigiano gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
M	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO	→	Trito magro di cavallo gr. 50(70); Pomodori pelati gr. 30(40); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Pane grattugiato gr. 10(20);
A	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Olio extrav. gr. 5(7); Uovo gr. 6 (7); Aromi vegetali q.b.
R	PANE	→	Verdura di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
E	MELA O KIWI O CILIEGIA	→	Pane gr. 50(70)
D	PASTA PRIMAVERA	→	Mela o Kiwi gr. 150(150) o Ciliegia gr. 200(200)
T	CACIOTTA FRESCA	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.;
C	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
O	PANE	→	Caciotta fresca gr. 60(80)
L	KIWI O FRAGOLE O UVA	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav. gr. 5(8); Parmigiano gr. 10(15); Aromi q.b.
E	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE	→	Pane gr. 50(70)
G	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO(1)*	→	Kiwi gr. 150(150) o Fragole 200 (200) o Uva gr. 100(100)
I	JULIENNE DI CAROTE	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Capperi (e Olive) q.b.; Olio extrav. gr. 5(7)
V	PANE	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15); Parmigiano
E	PESCA O MELA	→	grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
D	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
F	PROSCIUTTO COTTO S/PLE O BRESAOLA *	→	Pane gr. 50(70)
E	POMODORI MATURI ALL'OLIO	→	Pesca o Mela gr. 150(150)
R	PANE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine ...) gr. 80(100); Pasta o altro cereale gr. 60(80);
B	MELA O FRAGOLA O MELONE	→	Prosciutto cotto s/PLE o Bresaola gr. 50(70)
F		→	Pomodori maturi gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
		→	Pane gr. 50(70)
		→	Mela o Melone gr. 150(150) o Fragole gr. 200(200)

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr. 70
- (2) Alternativa: schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr. 25 (30), polpo gr. 25(30), calamari gr. 40(60) o filetti di merluzzo gr. 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr. 40(50)), Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- (6) Alternativa pasta all'ortolana: Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 20; Verdure miste per sugo 60gr; Parmigiano gr. 5; Olio EVO gr. 5
- *N. B. il 2° piatto del venerdì può essere SCAMBIATO con il 2° piatto del giovedì e viceversa.





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Rev.03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - Viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



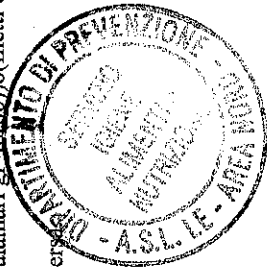
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

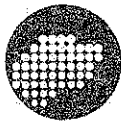
3° settimana

quantità alimentari

L	RISOTTO ALLO ZAFFERANO *	→	Riso gr. 70(90); Zafferano e cipolla q.b.; Verdure per brodo vegetale q.b.; Parmigiano gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
U	FRITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI	→	Uovo n.1 (55 gr.) (1/2 (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Zucchine o asparagi gr. 70(70)
N	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
E	PANE	→	Pane gr 50(70)
D	MELA O PESCA O UVA	→	Mela o Pesca gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
F	PASTA AL POMODORO	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
M	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO	→	Trito magro di vitellone gr. 50(70); Olio extrav. gr. 5(7); Pangrattato gr. 15(20); Parmigiano gr. 10(10); Uovo gr. 6(7)
A	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
R	PANE	→	Pane gr 50(70)
E	PERA O SUSINE	→	Pera o Susine gr 150(150)
D	PASTA E LENTICCHIE	→	Pasta gr. 60(80); Lenticchia secca gr. 30(40); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
M	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO	→	Melanzane gr. 70; Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 10(10); Pane grattugiato gr. 20; Uovo gr. 6(7);
E	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
R	PANE	→	Pane gr 50(70)
C	BANANA	→	Banana gr 100(100)
O	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE*	→	Pasta o altro cereale gr. 70(90); Passato di verdure e ortaggi gr. 80(100); Parmigiano gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
L	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO con POMODORINI	→	Petto di pollo gr. 80(100); Pomodori freschi gr. 20(25); Olio extrav. gr. 5(7)
E	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav. gr. 5(8); Parmigiano gr. 5(10); Aromi q.b.
D	PANE	→	Pane gr 50(70)
F	KIWI O ALBICOCCHE O UVA	→	Kiwi o Albicocche gr 150(150) o Uva gr 100(100)
G	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE	→	Pasta gr. 60(80); Carote gr. 40(50); Zucchine gr. 50(60); Parmig. grattugiato gr. 10(10); Olio extrav. gr. 5(7)
I	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15)
O	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
V	PANE	→	Pane gr 50(70)
E	MELA O MELONE O CILIEGIE	→	Mela o Melone gr 150(150) o Ciliegie gr. 200

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) **Alternative:** schiacciate o polpettine di pesce: (seppie gr. 25 (30), polpo gr. 25(30), calamari gr. 40(60)) o filetti di merluzzo gr. 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr. 40(50); Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- *N.B. Il 1° piatto del lunedì può essere SCAMBIATO con il 1° piatto del venerdì e viceversa.





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Rev.03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - Viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

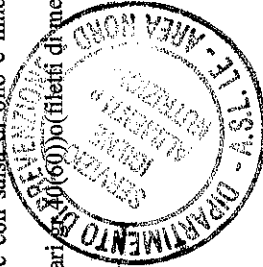
4^a settimana

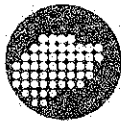
quantità alimentari

L	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE	→	Riso gr. 60(80); Carote tritate finemente gr.60(80); Parmigiano gr. 5(10); Yogurt bianco gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(7)
U	SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO	→	Sovra coscia di pollo dissostata gr. 80(100); Olio extrav. gr.5(7); Aromi q.b.
N	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
E	PANE	→	Pane gr 50(70)
D	MELA O ALBICOCHE O UVA	→	Mela o Albicocche gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
F	PASTA AL POMODORO CON MELANZANE	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr.30(40) /freschi gr 60(70); Melanzane gr 70(90); Olive gr 20(30); Parmig gratt gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7); Basilico q.b.
M	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1)	→	Filetto di platessa gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Aromi q.b.
A	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdura di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
R	PANE	→	Pane gr 50(70)
T	KIWI O PESCA O SUSINE	→	Kiwi o Pesca o Susine gr 150(150)
E	PASTA PRIMAVERA	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7).
R	PARMIGIANO A SCAGLIE E BRESAOLA	→	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 25(30); Bresaola gr 30(40)
C	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr.: 120(150) Olio extrav. gr. 5(8).
O	PANE	→	Pane gr 50(70)
L	PERA O ALBICOCHE O MELONE	→	Pera o Albicocche o Melone gr 150(150)
E	MINESTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE *	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchini...) gr.80(100); Pasta o altro cereale gr. 60(80); Parmig. grattugiato. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
D	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO	→	Trito di vitellone magro gr.50(70); Parm. gr. 10(15); Pane gratt. gr. 10(20); Latte gr.10(20); Olio extrav. gr. 5(7); Uovo gr 6(7)
I	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(30); Carote gr. 20(25); Olio extrav. gr. 5(8).
O	PANE	→	Pane gr 50(70)
V	BANANA	→	Banana gr 100(100)
E	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO *	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori freschi gr. 60(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7); basilico q.b.
N	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1/2)	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15)
E	PATATE AL FORNO	→	Patate gr. 60(80); Olio extrav. gr. 5(8)
R	PANE	→	Pane gr 50(70)
D	PERA O CILIEGIE O UVA	→	Pera o Ciliegie gr 150(150) o Uva gr 100(100)

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) Alternativa: schiacciate o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.

*N.B. Il 1° piatto del venerdì può essere SCAMBATO con il 1° piatto del giovedì e viceversa





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Rev.03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - Viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

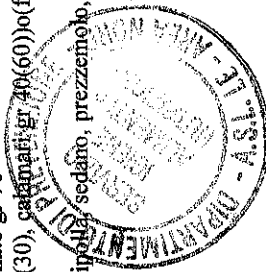


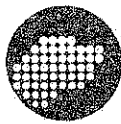
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

5° settimana

L	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→	Riso gr. 70(90); Pomodoro gr. 60(70) Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
U	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)	→	Filetto di platessa gr. 90(120); Pomodori gr. 20(30); Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5(7)
N	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
E	PANE	→	Pane gr. 50(70)
D	PERA O PESCA	→	Pera o Pesca gr. 150(150)
F			
M	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5)	→	Pasta gr. 70(90); Basilico gr. 5(10); Pinoli gr. 4(6); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 7(7)
A	SCAMORZA FRESCA	→	Scamorza fresca gr. 60(80)
R	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO	→	Verdura di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
T	PANE	→	Pane gr. 50(70)
E	MELA O KIWI O CILIEGIE	→	Mela o Kiwi gr. 150 (150) o Ciliegie gr. 200(200)
D			
F	PASTA CON FAGIOLI O ALTRO LEGUME	→	Pasta gr. 60(80); Fagioli o altro legume freschi o secchi (solo se non reperibili i freschi) gr. 50(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
M	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO	→	Petto di tacchino gr. 80(100); Pomodori pelati gr. 30(50); Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5(7);
E	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
R	PANE	→	Pane gr. 50(70)
C	BANANA	→	Banana gr. 100(100)
O			
L	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E	→	Pasta fresca gr. 90(110); Pom. pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7); Basilico q. b.
E	BASILICO	→	Melanzane gr. 100(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gr. 10(15); Pane grattugiato gr. 20(30); Uovo gr. 6(7); Aromi q.b.
O	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav. gr. 5(8); Parmigiano gr. 5(10); Aromi q.b.
V	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Pane gr. 50(70)
E	PANE	→	Melone o Kiwi gr. 150 (150) o Fragole gr. 200(200)
D	MELONE O KIWI O FRAGOLE	→	Riso gr. 60(80); Patate gr. 80(100); Olio gr. 5(7); Pomodori pelati gr. 20(30); Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
I	RISO E PATATE	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15)
G	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
I	JULIENNE DI CAROTE	→	Pane gr. 50(70)
O	PANE	→	Mela o Albicocca o Uva gr. 150(150) o Uva gr. 100(100)
V	MELA O ALBICOCCA O UVA	→	

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr. 70
- (2) Alternativa: schiacciate o polpettine di pesce (seppie gr. 25 (30), polpo gr. 25(30), calamari gr. 40(60)) o filetti di merluzzo gr. 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr. 40(50); Uovo gr. 6(7), Pane grat. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- (5) Alternativa pasta primavera: Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUBBLA

REV. 03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - Viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ALLEGATO 2



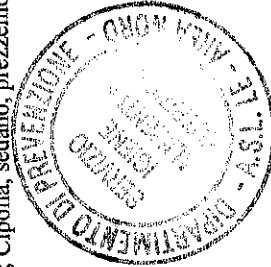
TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

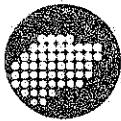
1° settimana

quantità alimentari

L	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr.80; Riso o altro cereale gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
U	FRITTATA/OMELETTE	→	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10;
N	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
D	PANE	→	Pane gr 40
I	MELA O PESCA O UVA	→	Mela o Pesca gr 150 o Uva gr. 100
M	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5)	→	Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr.2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
A	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI	→	Fetina di vitello gr.50; Olio extrav. gr. 5; Pangrattato gr 10; Aromi e/o spezie q.b.
R	VERDURA O ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO	→	Verdura o ortaggi di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
T	PANE	→	Pane gr 40
E	PERA O FRAGOLE O MELONE	→	Pera o Melone gr 150 o Fragole gr. 200
D	RISO E PISELLI	→	Riso gr. 40; Piselli o fagioli freschi gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
M	PETTO DI POLLO AL LIMONE	→	Petto di pollo 60 gr; Olio extrav. gr. 5; Limone e farina q.b.
E	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
R	PANE	→	Pane gr 40
C	KIWI O CILIEGIE O UVA	→	Kiwi o Ciliegie gr 150 o Uva gr.100
O	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO e BASILICO	→	Orecchiette fresche gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano grattugiato gr. 5; Basilico q.b.
L	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)	→	Filetto di merluzzo gr. 70. Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
E	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
D	PANE	→	Pane gr 40
I	BANANA	→	Banana gr 100
V	FARFALLE O ALTRA PASTA CAROTE, ZUCCHINE E GAMBERETTI	→	Pasta gr 40; zucchini gr 40; Carote gr 30; Gamberetti gr. 15; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav.gr. 5
E	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO	→	Mozzarella gr 40; Pomodori gr 100; Olio extrav. gr. 5; Basilico q.b.
R	PANE	→	Pane gr 40
D	KIWI O ALBICOCCHIE O SUSINE	→	Kiwi o Albicocche o Susine gr 150

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinati), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50;
- (5) **Alternativa pasta primavera :** Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano gr. 5; Olio extrav gr.5





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

REV. 03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.216318 - e-mail: cdipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



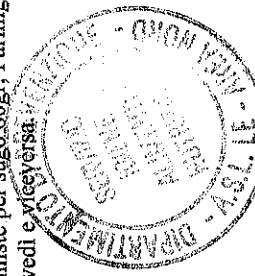
TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

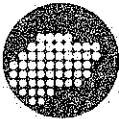
2° settimana

quantità alimentari

L	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→	Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
N	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)(2)	→	Filetto di platessa gr. 70; Pomodorini gr. 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
E	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
D	PANE	→	Pane gr. 40
I	PERA O PESCA O SUSINE	→	Pera o Pesca o Susine gr. 150
M	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6)	→	Pasta o altro cereale gr. 50; Passato di verdure e ortaggi gr. 80; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
A	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO	→	Trito magro di cavallo gr. 40; Pom. pelati gr. 25; Parmig. gratt. gr. 10; Pangrat gr. 10; Uovo gr. 5; Olio extrav. gr. 5; Aromi vegetali q.b.
R	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
T	PANE	→	Pane gr. 40
E	MELA O KIWI O CILIEGIA	→	Mela o Kiwi gr. 150 o Ciliegia gr. 200
D	PASTA PRIMAVERA	→	Pasta gr. 50; Pom. pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr. 5
M	CACIOTTA FRESCA	→	Caciotta fresca gr. 40
E	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
R	PANE	→	Pane gr. 40
C	KIWI O FRAGOLE O UVA	→	Kiwi o Fragole gr. 150 o Uva gr. 100
O	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE	→	Pasta gr. 50; Pomodorini pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Capperi (e Olive) q.b.; Olio extrav. gr. 5
L	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)*	→	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
E	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
D	PANE	→	Pane gr. 40
I	PESCA O MELA	→	Pesca o Mela gr. 150
V	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine) gr. 80; Pasta o altro cereale gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
E	PROSCIUTTO COTTO S/PLF O BRESAOLA *	→	Prosciutto cotto s/PLF o Bresaola gr. 30
N	POMODORI Maturi ALL'OLIO	→	Pomodori maturi gr. 100; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	→	Pane gr. 40
R	MELA O FRAGOLA O MELONE	→	Mela o Melone gr. 150 o Fragole gr. 200
D			

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr. 50;
- (2) Alternativa: schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr. 20, polpo gr. 20, calamari gr. 40) o filetti di merluzzo gr. 40; filetto di platessa o rana pescatrice gr. 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- (6) Alternativa pasta all'ortolana: Pasta gr. 50; Pomodorini pelati gr. 20; Verdure miste per sugo, 60gr; Parmigiano gr. 5; Olio EVO gr. 5
- *N. B. il 2° piatto del venerdì può essere SCAMBIATO con il 2° piatto del giovedì e viceversa.





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

REV. 03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippo
DIREZIONE - viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: diprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

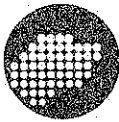
3° settimana

quantità alimentari

L	RISOTTO ALLO ZAFFERANO *	Riso gr. 50; Zafferano e cipolla q.b.; Verdure per brodo vegetale q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav.gr. 5
U	FRIITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI	Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10; Zucchine o asparagi gr. 50
N	INSALATA MISTA	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	Pane gr 40
D	MELA O PESCA O UVA	Mela o Pesca gr 150 o Uva gr 100
I	PASTA AL POMODORO	Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
M	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO	Trito magro di vitellone gr.40; Olio extrav. gr. 5; Pom. pelati gr 25; Pane grattugiato gr 10; Uovo gr 5; Parmigiano gr10
A	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	Verdure di stagione gr. 100; Olio extrav.gr. 5
R	PANE	Pane gr 40
T	PERA O SUSINE	Pera o Susine gr 150
E	PASTA E LENTICCHIE	Pasta gr. 40; Lenticchia secca gr. 20; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav.gr. 5.
D	CROCCHETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO	Melanzane gr 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 10; Pane grattugiato gr. 20; Uovo extrav. gr 5
M	POMODORI MATURI IN INSALATA	Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	Pane gr 40
R	BANANA	Banana gr 100
C	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE*	Pasta o altro cereale gr. 50; Passato di verdure e ortaggi gr. 80; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5.
O	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO CON POMODORINI	Petto di pollo gr 60; Pomodorini freschi gr 15; Olio extrav. gr. 5
V	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav.gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
E	PANE	Pane gr 40
D	KIWI O ALBICOCHE O UVA	Kiwi o Albicocche gr 150 o Uva gr 100
I	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE	Pasta gr. 40; Carote gr 30; Zucchine gr 40; Parmig. grattugiato gr. 10; Olio extrav. gr. 5
V	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO. (1)(2)	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
E	JULIENNE DI CAROTE	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
R	PANE	Pane gr 40
D	MELA O MELONE O CILIEGIE	Mela o Melone gr 150 o Ciliegie gr 200.

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 50
- (2) **Alternativa:** schiacciate o polpettine di pesce: (seppie gr 20, polpo gr 20, calamari gr 40) o filetti di merluzzo gr 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr 30, Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- *N.B. Il 1° piatto del lunedì può essere **SCAMBIATO** con il 1° piatto del venerdì e viceversa.





ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

REV. 03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - viale Don Minzoni, 8
73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: clipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

4° settimana

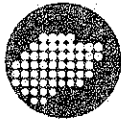
quantità alimentari

L	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE	→	Riso gr. 40; Carote tritate finemente gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Yogurt bianco gr. 15; Olio extrav. gr. 5
U	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO	→	Sovra coscia di pollo dissossata gr. 60; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
N	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	→	Pane gr. 40
D	MELA O ALBICOCHE O UVA	→	Mela o Albicocche gr. 150 o Uva gr. 100
I	PASTA AL POMODORO CON MELANZANE	→	Pasta gr. 50; Pom. pelati gr. 30/freschi gr. 60; Melanzane gr. 35; Olive gr. 15; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr. 5; basilico q.b.
M	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1)	→	Filetto di platessa gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
A	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
R	PANE	→	Pane gr. 40
E	KIWI O PESCA O SUSINE	→	Kiwi o Pesca o Susine gr. 150
D	PASTA PRIMAVERA	→	Pasta gr. 50; Pom. pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmig. gratt. gr. 5; Olio extrav. gr. 5
M	FARMIGIANO A SCAGLIE E BRESAOLA	→	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 20; Bresaola gr. 20
E	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
R	PANE	→	Pane gr. 40
C	PERA O ALBICOCHE O MELONE	→	Pera o Albicocche o Melone gr. 150
O	MINESTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE *	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...) gr. 80; Pasta o altro cereale gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extr. gr. 5
L	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO	→	Trito di vitellone magro gr. 40; Parmig. grattugiato gr. 10; Pane gratt. gr. 10; Latte gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Uovo gr. 5
E	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
V	PANE	→	Pane gr. 40
E	BANANA	→	Banana gr. 100
D	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO *	→	Pasta gr. 50; Pomodori freschi gr. 60; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; basilico q.b.
I	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1/2)	→	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
G	PATATE AL FORNO	→	Patate gr. 50; Olio extrav. gr. 5
O	PANE	→	Pane gr. 40
V	PERA O CILIEGIE O UVA	→	Pera o Ciliegie gr. 150 o Uva gr. 100

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Filetto di salmone gratinato gr. 50
- (2) **Alternativa:** schiacciate o polpettine di pesce: (seppie gr. 20, polpo gr. 20, calamari gr. 40) o filetti di merluzzo gr. 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr. 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.

*N.B. Il 1° piatto del venerdì può essere SCAMBIATO con il 1° piatto del giovedì e viceversa.





ASLLECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

REV. 03.05.2016 per il Comune di Leverano

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore - Dott. Giovanni De Filippis
DIREZIONE - viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce - Tel. e Fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

5° settimana

quantità alimentari

LUNEDÌ	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→ Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
MARTEDÌ	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)	→ Filetto di platessa gr. 70; Pomodorini gr. 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
MERCOLEDÌ	INSALATA MISTA	→ Mistro di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
GIOVEDÌ	PANE	→ Pane gr. 40
VENERDÌ	PERA O PESCA	→ Pera o Pesca gr. 150
LUNEDÌ	PASTA AL PESTO (PASTA PRIMAVERA(4))	→ Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr. 2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
MARTEDÌ	SCAMORZA FRESCA	→ Scamorza fresca gr. 40
MERCOLEDÌ	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO	→ Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
GIOVEDÌ	PANE	→ Pane gr. 40
VENERDÌ	MELA O KIWI O CILIEGIE	→ Mela o Kiwi gr. 150 o Ciliegie gr. 200
LUNEDÌ	PASTA CON FAGIOLI O ALTRO LEGUME	→ Pasta gr. 40; Fagioli borlotti freschi o secchi (solo se non reperibili i freschi) gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
MARTEDÌ	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO	→ Petto di tacchino gr. 60; Pomodori pelati gr. 30; Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5
MERCOLEDÌ	POMODORI Maturi IN INSALATA	→ Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
GIOVEDÌ	PANE	→ Pane gr. 40
VENERDÌ	BANANA	→ Banana gr. 100
LUNEDÌ	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E	→ Pasta fresca gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; Basilico q. b.
MARTEDÌ	BASILICO	→ Basilico
MERCOLEDÌ	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO	→ Melanzane gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 10; Pane grattugiato gr. 20; Uovo gr. 5
GIOVEDÌ	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→ Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
VENERDÌ	PANE	→ Pane gr. 40
LUNEDÌ	MELONE O KIWI O FRAGOLE	→ Melone o Kiwi gr. 150 o Fragole gr. 200
MARTEDÌ	RISO E PATATE	→ Riso gr. 40; Patate gr. 60; Olio gr. 5; Pomodori pelati gr. 10; Parmigiano grattugiato gr. 5
MERCOLEDÌ	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→ Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
GIOVEDÌ	JULIENNE DI CAROTE	→ Carote tagliate a Julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
VENERDÌ	PANE	→ Pane gr. 40
LUNEDÌ	MELA O ALBICOCCA O UVA	→ Mela o Albicocca o gr. 150 o Uva gr. 100

- (1) Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). Con diversa quantità: Filetto di salmone gratinato gr. 50
- (2) Alternativa: schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr. 20, polpo gr. 20, calamari gr. 40) o filetti di merluzzo gr. 40, filetto di platessa o rana pescatrice gr. 30), Uovo gr. 5, Pane gratt. gr. 10, erbe aromatiche.
- (4) Alternativa pasta primavera : Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 30; Cipolla, sedano, prezzemolo; carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5

