

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

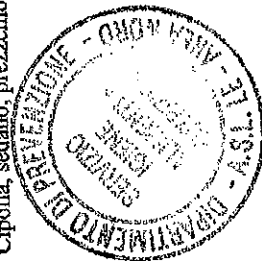
ALLEGATO 2



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

1° settimana		quantità alimentari
L U N E D I	MINESTRONE 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
	FRITTATA/OMELETTE	→ Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10;
	JULIENNE DI CAROTE	→ Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr. 40
	MELA O PESCA O UVA	→ Mela o Pesca gr. 150 o Uva gr. 100
	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5)	→ Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr. 2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
M A R T E D I	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI	→ Frittata di vitello gr. 50; Olio extrav. gr. 5; Pangrattato gr. 10; Aromi e/o spezie q.b.
	VERDURA o ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO	→ Verdura o ortaggi di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
	PANE	→ Pane gr. 40
	PERA O FRAGOLE O MELONE	→ Pera o Melone gr. 150 o Fragole gr. 200
	RISO E PISELLI	→ Riso gr. 40; Piselli o fagioli freschi gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	PETTO DI POLLO AL LIMONE	→ Petto di pollo 60 gr; Olio extrav. gr. 5; Limone e farina q.b.
M E R C O L E D	INSALATA MISTA	→ Misto di Latuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr. 40
	KIWI O CILIEGIE O UVA	→ Kiwi o Ciliegie gr. 150 o Uva gr. 100
	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.
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)	→ Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	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.
G I O V E D I	PANE	→ Pane gr. 40
	BANANA	→ Banana gr. 100
	FARFALLINE O ALTRA PASTA CAROTE, ZUCCHINE E	→ Pasta gr. 40; zucchine gr. 40; Carote gr. 30; Gamberetti gr. 15; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	GAMBERETTI	→ Mozzarella gr. 40; Pomodori gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Basilico q.b.
	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO	→ Mozzarella gr. 40
	PANE	→ Pane gr. 40
V E N E D I	KIWI O ALBICOCCHE 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 0832.215318 - e-mail: dipprev@asl.le.it
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



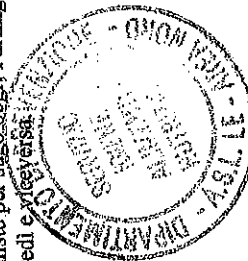
TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

quantità alimentari

2° settimana

L U N E D I	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→	Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI PLATessa ALLA SALENTINA (1)(2)	→	Filetto di platessa gr. 70; Pomodori gr. 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
	INSALATA MISTA	→	Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→	Pane gr. 40
	PERA O PESCA O SUSINE	→	Pera o Pesca o Susine gr. 150
M A R T E D I	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6)	→	Pasta o altro cereale gr. 50; Passato di verdure e ortaggi gr. 30; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO	→	Tritto magro di cavallo gr. 40; Pom. pelati gr. 25; Parmig. gratt. gr. 10; Pangrat gr. 10; Uovo gr. 5; Aromi vegetali q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→	Pane gr. 40
	MELA O KIWI O CILIEGIA	→	Mela o Kiwi gr. 150 o Ciliegia gr. 200
M E R C O L E 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
	CACIOTTA FRESCA	→	Caciotta fresca gr. 40
	VERBURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Verdure miste di stagione gr. 100; Pane grattugiato gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Aromi q.b.
	PANE	→	Pane gr. 40
	KIWI O FRAGOLE O UVA	→	Kiwi o Fragole gr. 150 o Uva gr. 100
G I O V E D I	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE	→	Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Capperi (e Olive) q.b.; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)*	→	Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→	Pane gr. 40
	PESCA O MELA	→	Pesca o Mela gr. 150
V E N E R D I	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchini) gr. 30; Pasta o altro cereale gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	PROSCIUTTO COTTO S/PLE O BRESAOLA *	→	Prosciutto cotto s/PLE o Bresaola gr. 30
	POMODORI MATURI ALL'OLIO	→	Pomodori maturi gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→	Pane gr. 40
	MELA O FRAGOLA O MELONE	→	Mela o Melone gr. 150 o Fragole 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; filetti di platessa o rana pescatrice gr. 30), Uovo gr. 5, Pane gr. 10, 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 DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

quantità alimentari

3° settimana

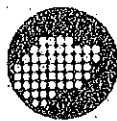
L V N E D I	RISOTTO ALLO ZAFFERANO *	→ Riso gr. 50; Zafferano e cipolla q.b.; Verdure per brodo vegetale q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FRIITATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI	→ Uovo n.1 (55 gr.) Parmigiano grattugiato gr. 10; Zucchine o asparagi gr. 50
	INSALATA MISTA	→ Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr 40
	MELA O PESCA O UVA	→ Mela o Pesca gr 150 o Uva gr 100
M A E T E D I	PASTA AL POMODORO	→ Pasta gr. 50; Pomodori pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO	→ Tritto magro di vitellone gr.40; Olio extrav. gr. 5; Pom. pelati gr. 25; Pane grattugiato gr. 10; Uovo gr. 5; Parmigiano gr.10
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→ Verdure di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr 40
	PERA O SUSINE	→ Pera o Susine gr 150
M E R C O L E D	PASTA E LENTICCHIE	→ Pasta gr. 40; Lenticchia secca gr. 20; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	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
	POMODORI MATURI IN INSALATA	→ Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr 40
	BANANA	→ Banana gr 100
G I O V E D I	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
	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO CON POMODORI	→ Petto di pollo gr. 60; Pomodori freschi gr. 15; Olio extrav. gr. 5
	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.
	PANE	→ Pane gr 40
	KIWI O ALBICOCCHE O UVA	→ Kiwi o Albicocche gr. 150 o Uva gr 100
V E N E R D I	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE	→ Pasta gr. 40; Carote gr. 30; Zucchine gr. 40; Parmigiano grattugiato gr. 10; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→ Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE	→ Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr 40
	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) Alternative: 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 PUSL 14

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: diapprev@asl.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 dissostata gr. 60; Olio extrav. gr.5; Aromi q.b.
E	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
D	PANE	→	Pane gr 40
F	MELA O ALBICOCHE O UVA	→	Mela o Albicocche gr 150 o Uva gr 100
M	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.
A	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1)	→	Filetto di platessa gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Aromi q.b.
R	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5
T	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	PARMIGIANO 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
C	PANE	→	Pane gr 40
G	PERA O ALBICOCHE O MELONE	→	Pera o Albicocche o Melone gr 150
I	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE *	→	Verdure miste (bietole, Carote, Sedano, Zucchini...) gr.80; Pasta o altro cereale gr.40; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extr. gr. 5
O	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO	→	Trito di vitellone magro gr. 40; Parmig. grattugiato gr. 10; Latte gr. 10; Olio extrav. gr. 5; Uovo gr 5
V	INSALATA MISTA	→	Misto di lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	→	Pane gr 40
D	BANANA	→	Banana gr 100
I	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO *	→	Pasta gr. 50; Pomodori freschi gr. 60; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; basilico q.b.
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	PATATE AL FORNO	→	Patate gr. 50; Olio extrav. gr. 5
E	PANE	→	Pane gr 40
D	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





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 0832.21.6318 - 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

L U N E D I	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO	→ Riso gr. 50; Pomodoro gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	FILETTO DI PLATessa ALLA SALENTINA (1)	→ Filetto di platessa gr. 70; Pomodori gr. 20; Capperi, olive e cipolla q.b.; Olio extrav. gr. 5
	INSALATA MISTA	→ Misto di Lattuga gr. 20; Radicchio rosso gr. 20; Carote gr. 20; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr. 40
	PERA O PESCA	→ Pera o Pesca gr. 150
M A R T E D I	PASTA AL PESTO PASTA PRIMAVERA(4)	→ Pasta gr. 50; Basilico gr. 5; Pinoli gr. 2; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5
	SCAMORZA FRESCA	→ Scamorza fresca gr. 40
	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO	→ Verdura di stagione gr. 100; Olio extrav. gr. 5; Pomodoro q.b.
	PANE	→ Pane gr. 40
	MELA O KIWI O CILIEGIE	→ Mela o Kiwi gr. 150 o Ciliegie gr. 200
M E R C O L E D	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
	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO	→ Petto di tacchino gr. 60; Pomodori pelati gr. 30; Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5
	POMODORI MATURI IN INSALATA	→ Pomodori maturi da insalata gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr. 40
	BANANA	→ Banana gr. 100
G I O V E D I	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E BASILICO	→ Pasta fresca gr. 70; Pom. pelati gr. 50; Parmigiano grattugiato gr. 5; Olio extrav. gr. 5; Basilico q. b.
	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
	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.
	PANE	→ Pane gr. 40
	MELONE O KIWI O FRAGOLE	→ Melone o Kiwi gr. 150 o Fragole gr. 200
V E N E R D I	RISO E PATATE	→ Riso gr. 40; Patate gr. 60; Olio gr. 5; Pomodori pelati gr. 10; Parmigiano grattugiato gr. 5
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→ Filetto di merluzzo gr. 70; Olio extrav. gr. 5; Parmigiano gratt. gr. 5; Pane grattugiato gr. 5
	JULIENNE DI CAROTE	→ Carote tagliate a julienne gr. 100; Olio extrav. gr. 5
	PANE	→ Pane gr. 40
	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) Alternative: schiacciate o polpettine di pesce: (seppie gr. 20, polpo gr. 20, calamari gr. 40) (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

