



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

ALLEGATO 3



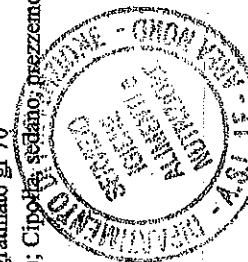
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

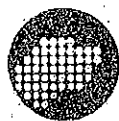
1° settimana

quantità alimentari

L U N E D I	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE	→	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchini...) gr. 80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE	→	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura gr. 70(70)
	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE	→	Pane gr. 50(70)
	MELA O PESCA O UVA	→	Mela o pesca gr. 150(150); o Uva gr. 100(100)
M A R T E D I	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)
	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI	→	Cotoletta di vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Pangrattato gr. 15(20); Aromi e/o spezie q.b.
	VERDURA O ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO	→	Verdura o ortaggi di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
	PANE	→	Pane gr. 50(70)
	PERA O FRAGOLE O MELONE	→	Pera o Melone gr. 150(150) o Fragole gr. 200(200)
M E R C O L E D	RISO E PISELLI	→	Riso gr. 60(80); Piselli gr. 50(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	PETTO DI POLLO AL LIMONE	→	Petto di pollo gr. 80(100); Olio extrav. gr. 5(7); Limone e farina q.b.
	INSALATA MISTA	→	Misto di lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE	→	Pane gr. 50(70)
	KIWI O CILIEGIE O UVA	→	Kiwi o Ciliegie gr. 150 (150) o Uva gr. 100(100)
G I O V E D I	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.
	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)
	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.
	PANE	→	Pane gr. 50(70)
	BANANA	→	Banana gr. 100(100)
V E N E R D I	PARFALLINE 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)
	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO	→	Mozzarella gr. 60(80); Pomodori gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Basilico q.b.
	PANE	→	Pane gr. 50(70)
	KIWI O ALEICOCOCHE O SUSINE	→	Kiwi o Aleicocche o Susine gr. 150(150)

- (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 I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

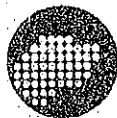
2° settimana

quantità alimentari

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

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: diprev@ausl.le.it
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



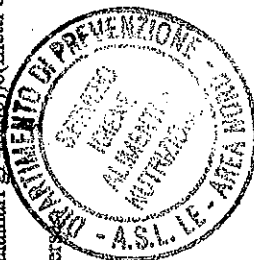
TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

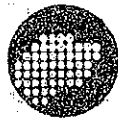
3° settimana

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)
V	FRITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI	→	Uovo n.1 (55 gr.) (1/4 (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)
D	PANE	→	Pane gr. 50(70)
P	MELA O PESCA O UVA	→	Mela o Pesca gr. 150 (150) o Uva gr. 100(100)
M	PASTA AL POMODORO	→	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
A	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)
R	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO	→	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
T	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);
R	POMODORI MATURI IN INSALATA	→	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
C	PANE	→	Pane gr. 50(70)
O	BANANA	→	Banana gr. 100(100)
L	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)
E	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO CON POMODORINI	→	Petto di pollo gr. 80(100); Pomodori freschi gr. 20(25); Olio extrav. gr. 5(7)
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.
D	PANE	→	Pane gr. 50(70)
T	KIWI O ALBICOCCHE O UVA	→	Kiwi o Albicocche gr. 150(150) o Uva gr. 100(100)
F	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE	→	Pasta gr. 60(80); Carote gr. 40(50); Zucchine gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 10(10); Olio extrav. gr. 5(7)
V	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)
N	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
E	PANE	→	Pane gr. 50(70)
R	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) Alternativa: schiacciate o polpettine di pesce (seppie gr. 25 (30), polpo gr. 25(30), calamari gr. 40(60)) (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@asl.le.it
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



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

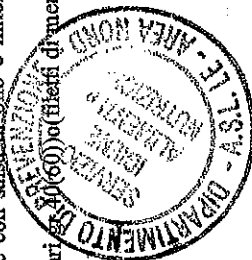
4^a settimana

quantità alimentari

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

- (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.

*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 0832.215318 - 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

quantità alimentari

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 PIATTESSA ALLA SALENTINA (1)	→	Filetto di platessa gr. 90(120); Pomodori gr. 20(30); Capri 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)
P			
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)
B	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO	→	Verdura di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
R	PANE	→	Pane gr. 50(70)
T	MELA O KIWI O CILIEGIE	→	Mela o Kiwi gr. 150 (150) o Ciliegie gr. 200(200)
E			
D	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)
I			
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)
O	BANANA	→	Banana gr. 100(100)
L			
G	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.
I	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.
V	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.
E	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	→	Pane gr. 50(70)
D	PANE	→	Melone o Kiwi gr. 150 (150) o Fragole gr. 200(200)
I	MELONE O KIWI O FRAGOLE	→	
P			
V	RISO E PATATE	→	Riso gr. 60(80); Patate gr. 80(100); Olio gr. 5(7); Pomodori pelati gr. 20(30); Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
E	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)	→	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano grat. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15)
N	JULIENNE DI CAROTE	→	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
E	PANE	→	Pane gr. 50(70)
R	MELA O ALBICOCCA O UVA	→	Mela o Albicocca o gr. 150(150) o Uva gr. 100(100)
D			
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
- (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 grat. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- (5) Alternative 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)

