

ALL. B/1



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O. Autorizzazioni e Controlli – U.O. di Medicina Preventiva
Via G. Garibaldi, 47 – 98066 Patti, Tel. 0941244601-608

Tab. N. 4 – Anno 2007

TABELLA DIETETICA PER ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DA 2 A 3 ANNI
(Sez. Primavera)

Dr. IOPPOLO GIUSEPPE
DIRIGENTE MEDICO
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
DISTRETTO SANITARIO - PATTI

SEZIONE PRIMAVERA

1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Primo piatto Passato di fagioli e verdure con pasta Secondo piatto Affettato di prosciutto cotto e Formaggio tenero (Asiago o primo sale nostrano) con contorno di fagiolini verdi Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pasta con patate, aromatizzata con zucchini, sedano, cipolla, pomodorini Secondo piatto Arrosto di petto di pollo con Patate al forno Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Passato di lenticchie e verdure con pasta Secondo piatto Arrosto di petto (o coscia) di tacchino in umido con contorno di patate al forno Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Brodo vegetale con pasta Secondo piatto Bastoncini di merluzzo senza spine con contorno di spinaci tritati Frutta di stagione o Yogurt
Primo piatto Pasticcio di lasagne Secondo piatto Filetto di vitello alla griglia tagliato a pezzetti e servito con contorno di spinaci tritati Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini freschi Secondo piatto Spicchi di uova sode e prosciutto cotto con contorno di fagiolini verdi olio e limone Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Ravioli di carne in brodo con grana o parmigiano grattugiato Secondo piatto Polpettine di carne in umido con contorno di fieno di carote e cavolo cappuccio Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pennette al pomodoro con grana o parmigiano grattugiato Secondo piatto Arrosto di petto di pollo con Purée di patate Frutta di stagione o Yogurt
Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini Secondo piatto Bocconcini di mozzarella con patate prezzemolate o pomodoro Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pennette ai quattro formaggi Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con purè di patate Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pasticcio di lasagne Secondo piatto Arrosto di petto di pollo con contorno d'insalata verde Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Passato di legumi e cereali con pasta Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con contorno di purea di patate Frutta di stagione o Yogurt
Primo piatto Pasta al forno Secondo piatto Polpettine di carne in umido con contorno di fieno di carote e cavolo cappuccio Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pasticcio di riso al forno Secondo piatto Filetto di vitello alla griglia tagliato a pezzetti e servito con purè di patate o passato di spinaci Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pennette al pomodoro con grana o parmigiano grattugiato Secondo piatto Bocconcini di mozzarella con patate prezzemolate o pomodoro Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pasticcio di lasagne Secondo piatto Arrosto di petto di pollo con contorno d'insalata verde o spicchi di cavolfiore lessato, aceto, olio Frutta di stagione o Yogurt
Primo piatto Risotto al radicchio (o, agli spinaci) con dadini di prosciutto cotto e scamorza Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine in umido con contorno di purea di patate Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Passato di legumi con pasta Secondo piatto Bastoncini di merluzzo senza spine al forno con contorno d'insalata verde Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Pennette con tonno, olive disossate, pomodorini, uveita passa e pinoli, tritati Secondo piatto Filetti di sgogliola impanate al forno con contorno di verdura cotta di stagione Frutta di stagione o Yogurt	Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con contorno di purea di patate Frutta di stagione o Yogurt

Comune di Gioiosa Marea (ME) Protocollo in partenza n. 0021029 del 29-09-2025 Fq. N° 3

SECONDI PIATTI

Carne di vitello	gr 100
Carne di pollo	gr 100
Carne di tacchino	gr 100
Pesce	gr 100
Formaggio tenero (Asiago o primo sale nostrano)	gr 60
Prosciutto cotto senza conservanti	gr 50
Uova	gr 60
Mozzarella o bocconcini di mozzarella	gr 150
CONTORNI	
Insalata verde	gr 150
Spinaci al formaggio	gr 120
Fagiolini verdi	gr 150
Patate	gr 150
Fieno di carote	gr 50
Fieno di cavolo cappuccio	gr 50
Verdura di stagione (cruda o cotta)	gr 100
Frutta fresca di stagione	gr 150
Pane	gr 100
Yogurt alla frutta	gr 125
Macedonia	gr 150

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

Utilizzare esclusivamente:

- ▣ Olio extravergine d'oliva
- ▣ Prosciutto cotto senza conservanti
- ▣ Carni fresche di prima qualità disossate
- ▣ Pesce surgelato di prima qualità senza spine
- ▣ Frutta fresca di stagione (Mele, arance rosse di Sicilia, mandaranci, pere, banane, kiwi, ananas)
- ▣ Pasta di semola di grano duro a lunga tenuta di cottura
- ▣ Il sale va utilizzato con molta parsimonia...
- ▣ Tonno in scatola al naturale
- ▣ Il forno per la cottura di carni e pesce
- ▣ Condimento a crudo delle pietanze

Yogurt, macedonia, biscotti o fette biscottate con marmellata, spremuta d'arance, possono essere presentati a merenda

N.B. Le quantità indicate sono da intendersi al netto

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **MATERNE** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2024-2025~~

(PRIMA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
MACCHERONI AL FORNO FRITTATA DI PATATE INSALATA MISTA	PASTA ALLA ORTOLANA PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA O BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA CON LEGUMI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO COTOLETTE AL FORNO PATATE PREZZOMOLATE (O INSALATA VERDE)
Pasta gr. 60 Piselli gr. 80 Prosciutto gr. 10 Tritato di carne gr. 30 Uova 1 x 4 Scamorza o filatino gr. 20 Patate gr. 100 Uova 1 x 3 Parmigiano gr. 8 Olio gr. 8 Insalata mista gr. 100	Pasta gr. 60 Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine) gr. 70 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 8 Aromi q. b. Insalata verde gr. 100 Olio gr. 6 Pollo * gr. 100 Aceto o succo di limone q. b.	Pasta gr. 60 Pomodoro gr. 70 Parmigiano gr. 10 Platessa gr. 100 (o bastoncini) q. b. Aromi gr. 100 Insalata gr. 8 Olio q. b. Aceto o succo di Limone q. b.	Pasta gr. 40 Pomodoro gr. 30 Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Cotoletta gr. 10 Uovo 1x2 gr. 30 Olio gr. 8 Prosciutto gr. 100 olio insalata gr. 5 Olio q. b.	Pasta gr. 60 Pomodoro gr. 70 Olio gr. 8 Parmigiano gr. 8 Cotoletta gr. 80 Uovo 1 x 4 gr. 8 Olio q. b. Pangrattato q. b. Olio gr. 5 Patate o insal. verde gr. 100 Prezzemolo q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^a qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA

DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MATERNE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2020-2021~~

(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE IN UMIDO CON POMODORO INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA PROSCIUTTO E POMODORO	PASTA CON PATATE TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON PATATE INSALATA VERDE	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie Olio Pomodoro pelati Aromi Pollo * Aromi Olio Insalata verde Pomodori freschi Olio	Pasta Pomodoro Tritato di carne Parmigiano Sedano e cipolle Tritato di carne Uovo Mollica Olio Finocchi e insalata	Maccheroni (o pasta) Pomodoro pelati Tritato di carne Prosciutto Provolotta o scamorza Mozzarella Prosciutto Pomodoro Olio	Pasta Patate Olio Parmigiano Cipolla Sedano Aromi Tacchino * Patate Olio Aceto o succo di limone Insalata verde	Riso Pomodoro (O Funghi) Olio Parmigiano Pesce Aromi Olio Insalata mista Aceto O succo di limone
gr. 40 gr. 30 gr. 8 gr. 10 q. b. gr. 100 q. b. gr. 6 gr. 50 gr. 50 gr. 5	gr. 60 gr. 70 gr. 30 gr. 10 q. b. gr. 40 gr. 10 gr. 20 gr. 100	gr. 60 gr. 80 gr. 30 gr. 20 gr. 20 gr. 70 gr. 40 gr. 40 gr. 10	gr. 60 gr. 30 gr. 10 gr. 10 q. b. q. b. q. b. gr. 100 gr. 100 gr. 10 q. b. gr. 100	gr. 60 gr. 60 gr. 8 gr. 6 gr. 100 q. b. gr. 5 gr. 100 q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti Carne bovina di prima qualità Pesce di 1 ^a qualità senza spine Olio extra vergine d'oliva	Sale e aromi q. b.	Frutta fresca di stagione gr. 150 Pane gr. 80
--	--------------------	--

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI FATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA
 Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MATERNE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico 2020-2021
(TERZA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE CON POMODORO, FUNGHI E PISELLI	PASTA E LEGUMI FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA	PASTICCIO DI RISO AL FORNO COSCE DI POLLO O COTOLETTA DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE	PASTA ALLA ORTOLANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA O CON FUNGHI INSALATA DI POMODORO	PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI TACCHINO (O VITELLO) AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE
Pasta Pomodoro gr. 60 Parmigiano gr. 80 Tritato di carne gr. 10 Parmigiano gr. 20 Uovo gr. 5 Tritato di carne 1x4 Olio gr. 30 Patate gr. 10 Latte gr. 80 Parmigiano q. b. Olio q. b. gr. 5	Riso (o pasta) gr. 40 Fagioli gr. 30 Olio gr. 10 Merluzzo gr. 100 Aromi q. b. Olio gr. 8 Insalata mista gr. 100	Riso gr. 60 Ragù gr. 60 Scamorza o filatino gr. 20 Olio gr. 5 Parmigiano gr. 10 Pollo * gr. 100 Olio gr. 5 Patate gr. 100 Latte q. b. Parmigiano q. b. Olio gr. 5	Pasta gr. 60 Verdure (carote, patate, zucchine, etc.) gr. 60 Parmigiano gr. 10 Carne gr. 80 Funghi gr. 70 Pelati gr. 50 Olio gr. 8 Aromi q. b. Pomodoro gr. 100 Olio gr. 5	Pasta gr. 60 Pomodoro gr. 60 Parmigiano gr. 10 Tacchino * gr. 100 (o vitello) gr. 100 Patate gr. 100 Aromi q. b. Olio gr. 5

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^a qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr.150
 Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **ELEMENTARI** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico **2005-2006**

(PRIMA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
MACCHERONI AL FORNO FRITTATA DI PATATE INSALATA MISTA	PASTA CON LEGUMI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA (O BASTONCINI DI MERLUZZO) IMPANATI AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA ALLA ORTOLANA PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA POMODORO HAMBURGER O COTOLETTE AL FORNO PATATE PREZZOMOLATE (O INSALATA VERDE)
Pasta gr. 70 Pelati gr. 100 Prosciutto gr. 10 Tritato di carne bov. gr. 30 Uova 1 x 4 Scomorza o filatino gr. 30 Patate gr. 130 Uova 1 x 3 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 8 Insalata mista gr. 120	Pasta gr. 40 Fagioli gr. 40 Olio gr. 10 Pomodoro gr. 20 Uovo 1 x 2 Parmigiano gr. 10 Prosciutto gr. 30 Olio gr. 8 Insalata gr. 120 Olio gr. 8	Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 100 Parmigiano gr. 10 Platessa gr. 130 (o bastoncini) q.b. Aromi gr. 120 Insalata gr. 8 Olio q.b. Aceto o succo di Limone q.b.	Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 20 Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Macinato o Cotoletta gr. 100 Uovo 1 x 4 gr. 8 Olio q.b. Pangrattato gr. 5 Olio gr. 150 Patate (o insalata verde) q.b. Prezzemolo gr. 150	

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^ qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **ELEMENTARI** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2020-2021~~

(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTONE (O POLPETTE) CON POMODORO E PISELLI INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA, PROSCIUTTO E POMODORO	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON FUNGHI INSALATA VERDE	PASTA CON PATATE BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie Olio Pomodori pelati Pollo * Aromi Olio Insalata verde Pomodori freschi Olio	Pasta Pomodoro Tritato di carne Parmigiano Sedano e cipolle Tritato di carne Parmigiano Uovo Mollica Olio Piselli Finocchi e insalata	Maccheroni (o pasta) Pomodori pelati Tritato di carne Parmigiano Prosciutto Provolone o scamorza Mozzarella 100 (o Prosciutto) 50 Pomodoro Olio	Riso Pomodoro (o funghi) Olio Parmigiano Aromi Tacchino * Funghi Olio Insalata verde Aceto o succo di limone	Pasta Patate Pomodoro Cipolla Sedano Olio Parmigiano Pesce Aromi Olio Insalata mista Aceto O succo di limone
gr. 40 gr. 40 gr. 8 gr. 20 gr. 130 q. b. gr. 6 gr. 50 gr. 50 gr. 50 gr. 5	gr. 70 gr. 90 gr. 30 gr. 10 q. b. gr. 50 gr. 10 1 x 4 gr. 10 gr. 25 gr. 30 gr. 120	gr. 70 gr. 100 gr. 30 gr. 10 gr. 30 gr. 20 gr. gr. gr. gr. 80 gr. 10	gr. 70 gr. 70 gr. 8 gr. 6 q. b. gr. 130 gr. 70 gr. 10 gr. 100 q. b.	gr. 70 gr. 40 gr. 10 q. b. q. b. gr. 10 gr. 10 gr. 120 q. b. gr. 5 gr. 120 q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^a qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **ELEMENTARI** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico **2024-2025**

(TERZA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE CON POMODORO FUNGHI E PISELLI	PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA	PASTICCIO DI RISO AL FORNO COSCE DI POLLO O COTELETTE DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE	PASTA ALLA ORTOLANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA O CON FUNGHI INSALATA DI POMODORO	PASTA E LEGUMI COTOLETTA DI TACCHINO (O VITELLO) AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE
Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 90 Parmigiano gr. 15 Olio gr. 5 Tritato di carne gr. 80 Pangrattato q.b. Uovo 1 x 4 Piselli gr. 50 Funghi gr. 40 Olio gr. 5	Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 80 Parmigiano gr. 10 Merluzzo gr. 130 Aromi q.b. Olio gr. 8 Insalata mista gr. 120	Riso gr. 80 Ragù gr. 80 Tritato di carne gr. 30 Scamorza (o filatino) gr. 20 Olio gr. 5 Parmigiano gr. 10 Pollo * gr. 130 Olio gr. 5 Aromi q.b. Patate gr. 110 Latte q.b. Parmigiano q.b. Olio* q.b.	Pasta gr. 70 Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine, etc.) gr. 70 Parmigiano gr. 10 Carne gr. 100 Olio gr. 8 Aromi q.b. Pomodoro gr. 100 Olio gr. 5	Riso (o pasta) gr. 40 Legumi gr. 40 Olio gr. 10 Tacchino * (o vitello) gr. 130 Patate gr. 100 Aromi q.b. Olio gr. 5

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^ qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MEDIE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2022-2023~~ **2023-2024**

(PRIMA SETTIMANA)			
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
MACCHERONI AL FORNO FRITTATA DI PATATE INSALATA MISTA	PASTA CON LEGUMI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA (O BASTONCINI DI MERLUZZO) IMPANATI AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA ALLA ORTOLANA PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO INSALATA VERDE
Pasta gr. 90 Pelati gr. 50 Prosciutto gr. 10 Tritato di carne bov. gr. 30 Uova 1 x 4 Scauporze o filatino gr. 30 Patate gr. 150 Uova 1 x 2 Parmigiano gr. 8 Olio gr. 8 Insalata mista gr. 150	Pasta gr. 60 Legumi gr. 40 Olio gr. 10 Pomodoro gr. 20 Uovo 1 x 3 Parmigiano gr. 10 Prosciutto * gr. 30 Olio gr. 8 Insalata gr. 150 Olio gr. 8	Pasta gr. 90 Pomodoro gr. 90 Olio gr. 5 Parmigiano gr. 10 Platessa gr. 10 (o bastoncini) * gr. 160 Insalata gr. 150 Olio gr. 10 Aceto o succo di Limone q. b.	Pasta gr. 90 Pomodoro gr. 20 Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Carne tritata o Cotoletta* gr. 100 Uovo 1 x 4 Olio gr. 8 Pangrattato q. b. Olio * gr. 5 Patate (o insalata verde) gr. 150 Prezzemolo q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti.

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^a qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr.150
 Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **MEDIE** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2000-2001~~ **2001-2002**
(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTONE (O POLPETTE) CON POMODORO E PISELLI INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA, PROSCIUTTO E POMODORO	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON FUNGHI INSALATA VERDE	PASTA CON PATATE BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie gr. 50 Olio gr. 50 Pomodori pelati gr. 8 Aromi gr. 20 Pollo * q.b. Aromi gr. 150 Olio q.b. Insalata verde gr. 6 Pomodori freschi gr. 50 Olio gr. 70 Piselli gr. 3	Pasta gr. 90 Pomodoro gr. 100 Tritato di carne gr. 30 Parmigiano gr. 10 Sedano e cipolle q.b. Tritato di carne gr. 50 Parmigiano gr. 10 Uovo 1 x 4 Mollica gr. 10 Olio gr. 25 Piselli gr. 30 Finocchi e insalata gr. 150	Maccheroni (o pasta) gr. 90 Pomodoro pelati gr. 100 Tritato di carne gr. 30 Parmigiano gr. 10 Prosciutto gr. 30 Provolone o scamorza gr. 20 Mozzarella gr. 120 (o Prosciutto) gr. 60 Pomodoro gr. 100 Olio gr. 10	Riso gr. 90 Pomodoro (o funghi) gr. 90 Olio gr. 8 Parmigiano gr. 6 Aromi q.b. Tacchino * gr. 160 Funghi gr. 70 Olio gr. 10 Insalata verde gr. 120	Pasta gr. 90 Patate gr. 50 Pomodoro gr. 10 Cipolla q.b. Sedano q.b. Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Pesce gr. 150 Aromi q.b. Olio gr. 5 Insalata mista gr. 150 Aceto o succo di limone q.b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^ qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.	Frutta fresca di stagione gr. 150 Pane gr. 80
--------------------	--

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **MEDIE** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2020-2021~~ **(TERZA SETTIMANA)**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE CON POMODORO, FUNGHI E PISELLI	PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA	PASTICCIO DI RISO AL FORNO COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE	PASTA ALLA ORTOLANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA O CON FUNGHI INSALATA DI POMODORI	PASTA E LEGUMI COTOLETTA DI TACCHINO (O VITELLO) AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE
Pasta 90 gr. Ragù 100 gr. Parmigiano 10 gr. Olio 6 gr. Tritato di carne 100 gr. Pangrattato q. b. Uovo 1 x 4 Piselli 60 gr. Funghi 40 gr. Olio 5 gr.	Pasta 90 gr. Pomodoro 100 gr. Parmigiano 10 gr. Merluzzo 150 gr. Aromi q. b. Olio 8 gr. Insalata mista 150 gr.	Riso 100 gr. Ragù 100 gr. Tritato di carne 40 gr. Piselli 40 gr. Scamorza 30 gr. Parmigiano 10 gr. Olio 5 gr. Pollo * 160 gr. Aromi q. b. Olio 5 gr. Patate 120 gr. Latte q. b. Parmigiano q. b. Olio* 5 gr.	Pasta 90 gr. Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine, etc.) 80 gr. Olio 8 gr. Parmigiano 10 gr. Carne 100 gr. Funghi 80 gr. Pelati 100 gr. Burro 10 gr. Aromi q. b. Pomodori 150 gr. Olio 6 gr.	Riso (o pasta) 50 gr. Fagioli 50 gr. Olio 10 gr. Tacchino (o vitello) 150 gr. Patate 100 gr. Aromi q. b. Olio 5 gr.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti

Carne bovina di prima qualità

Pesce di 1^a qualità senza spine

Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr.150
Pane gr. 80