

PIÙ PIATTI E PIÙ NUTRIENTI E ZUCCHERI. SODDISFACCIATI.

1 SETTIMANA				
<u>LUNEDÌ</u>	Pasta al Pomodoro	1 etto di carote	Carciofo al vapore	Frutta di stagione
<u>MARTEDÌ</u>	Minestrone di legumi	1 etto di carote al forno, piselli cotti		Frutta di stagione
<u>MERCOLEDÌ</u>	Finocchio con Patate e prosciutto	Minestrone di carote e finocchio	Fagiolina ad insalata	Frutta di stagione
<u>GIOVEDÌ</u>	Passato di verdura con pasta	1 etto di fagioli al forno	Patate e Carote al vapore	Frutta di stagione
<u>VENERDÌ</u>	Pasta all' Amatriciana	Frittata al formaggio	Spinaci al vapore	Frutta di stagione
2 SETTIMANA				
<u>LUNEDÌ</u>	Pasta al Pomodoro	Ansiole di manzo al forno	Biete al vapore	Frutta di stagione
<u>MARTEDÌ</u>	Arrettoni al forno	Verdure miste al forno		Frutta di stagione
<u>MERCOLEDÌ</u>	Pasta e legumi	Pasticcio di Patate e verdure gratinate	Spinaci al burro	Frutta di stagione
<u>GIOVEDÌ</u>	Pasta al pomodoro	Petto di pollo	Patate al forno	Frutta di stagione
<u>VENERDÌ</u>	Pasta ai Ragù di verdure	Tranca di Dentice gratinato *		Frutta di stagione
3 SETTIMANA				
<u>LUNEDÌ</u>	Risotto agli Spinaci	Bistecca ai Fagioli	Biete in padella	Frutta di stagione
<u>MARTEDÌ</u>	Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Carote al vapore	Frutta di stagione
<u>MERCOLEDÌ</u>	Minestrone di verdura con pasta	Petto di Pollo al forno	Patate al forno	Frutta di stagione
<u>GIOVEDÌ</u>	Pizza Margherita	Spinaci al burro	Frutta di stagione	
<u>VENERDÌ</u>	Pasta con carciofi al forno	Tranca di Dentice Gratinato *	Spinaci al vapore	Frutta di stagione
4 SETTIMANA				
<u>LUNEDÌ</u>	Pasta al Pomodoro	Bistecca ai fagioli	Fagiolina ad insalata	Frutta di stagione
<u>MARTEDÌ</u>	Pasta alle fave e pancetta	Frittata classica	Carciofo al vapore	Frutta di stagione
<u>MERCOLEDÌ</u>	Minestrone di verdura con pasta	Petto di Pollo al forno	Patate e Carote al forno	Frutta di stagione
<u>GIOVEDÌ</u>	Risotto con piselli	Formaggio *	Insalata	Frutta di stagione
<u>VENERDÌ</u>	Pasta all' Amatriciana	Merluzzo al forno	Spinaci al burro	Frutta di stagione

N.B. per i piatti con asterisco sono possibili le sostituzioni con altri alimenti previsti all' interno della tabella

MATERIA Kcal	674,36	20,85 gr Pt	22,41 gr Lt	95,95 gr Gl
Mg PLASMA Kcal	796,75	33,67 gr Pt	27,14 gr Lt	111,82 gr Gl



1 SETTIMANA

LUNEDÌ

MENÙ

Pasta al Pomodoro
Frittata al formaggio
Cavolfiore al vapore
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Maieina	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	90 gr
Pomodoro pelato	70 gr	80 gr	80 gr
Uovo di gallina intero	60 gr	100 gr	100 gr
Parmigiano	10 gr	20 gr	20 gr
Cavolfiore *	150 gr	200g	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Aiutance	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti.

MATERNA: Kcal 677,4 *
MEDIO/ADULTI: Kcal 1010
Pr. 27,91 gr.
Pr. 46,08 gr.
Li 20,16 gr.
Li 34,95 gr.
G 91,83 gr.
G 134,82 gr.
Ca 324 mg.
Ca 496 mg.

Azienda U.S.L. N. 1 - Agrigento
Dott.ssa Anna Petrillo
Dirigente Medico

MARTEDI
MENÙ

Minestra di Legumi
Pannigiano
Patate al forno
Frutta di stagione

1 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta:			
legumi secchi	30 gr	45 gr	45 gr
Patate	30 gr	40 gr	30 gr
Pannigiano	150 gr	200	200 gr
Pane	25 gr	40 gr	40 gr
Olio extravergine di oliva	40 gr	50 gr	50 gr
Pera	12 gr	15 gr	15 gr
	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

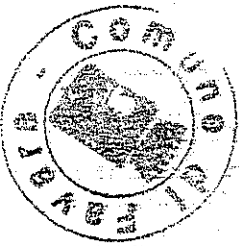
MATERNA: Kcal 594
MEDIO/ADULTI: Kcal 1039

P: 33,87 gr
pr: 16,61 g

LI 21,65 gr
LI 35,49 gr

G 105,63 gr
G 141,775 gr

Ca 352 mg
Ca 540 mg



Azienda U.S.L. N. 1. Arezzo
Dott.ssa Anna Portelli
Dirigente Medico



1 SETTIMANA

MERCOLEDÌ

MENU

Risotto con Piselli e prosciutto			
Merluzzo olio e limone			
Insalata			
Frutta di stagione			
Riso	60 gr	90 gr	80 gr
Piselli	30 gr	80 gr	80 gr
Prosciutto cotto	10 gr	30 gr	30 gr
Parmigiano grat	15 gr	25 gr	
Butiro	5 gr	7 gr	7 gr
Filetti di Merluzzo o Nasello	80 gr	120 gr	100 gr
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde	80 gr	100 gr	100 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Mandaranci & Clementine	180 gr	200 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 671	Pr. 32,79 gr	Li 21,58 gr	G 91,91 gr	Ca 317,1 mg
MEGLIA/ADULTI: Kcal 948,46	Pr. 52,13 gr	Li 49,87 gr	G 114,98 gr	Ca 454,4 mg

Azienda U.S.L. N. 1 - Agrigento
Dott.ssa Angela Pizzullo
Dirigente Medico

GIOVEDÌ
MENU'

1 SETTIMANA

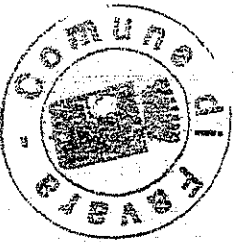
Passato di verdura e fagioli con pasta
Fuso di Pollo al forno
Carote al vapore
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Malessina	Media	Adulti
Pasta	30 gr	45 gr	45 gr
Verdura per minestrone	50 gr	75 gr	75 gr
Fagioli	45 gr	50 gr	50 gr
patate	100 gr	100 gr	100 gr
parmigiano gratt.	15 gr		
Fuso di Pollo	100 gr	100 gr	100 gr
Carote	150 gr	150 gr	150 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Pera	200 gr	200 gr	200 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

IRNA: Kcal 844,2 Pr. 46,76 gr. Li 21,01 gr. G 103,39 gr. Ca 314 mg.
VADULTI: Kcal 1060 Pr. 58,24 gr. Li 30,10 gr. G 148,02 gr. Ca 435 mg.



Azienda U.S.L. N. 1 - Argenta
Dott.ssa Paola Petralla
Dipendente Medico

VENERDI'
MENÙ

1 SETTIMANA

Pasta con cavolfiore al forno
Dentice gratinato
Insalata
Frutta di stagione

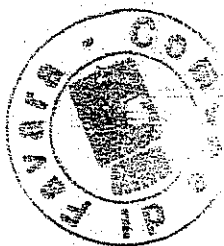
LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Cavolfiore	80 gr	150 gr	150 gr
Patrigliano	10 gr	20 gr	20 gr
Trancio di Dentice	80 gr	120 gr	100gr
Insalata verde	80 gr	100 gr	100 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Arance	180 gr	200 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 625,2
MEDIA/ADULTI: Kcal 910,55

Pr. 32,05 gr.
Li 17,52 gr.
G 89,86 gr.
Ca 322,4 mg.
Pr. 48,97 gr.
Li 27,46 gr.
G 123,73 gr.
Ca 483,3 mg.



Azienda U.S.L. 141 - Reggio Emilia
Dott.ssa Anna Tardito
Dirigente Medico

LUNEDÌ
MENU

Pasta al Pomodoro
Arisia di maiale al forno
Spinaci al vapore
Frutta di stagione

2 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	90 gr
Pomodoro pelato	60 gr	80 gr	70 gr
Parmigiano Grattug.	5 gr	5 gr	5 gr
Arisia di maiale	70 gr	100 gr	100 gr
Spinaci	150 gr	250 gr	250 gr
Rane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Mele	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

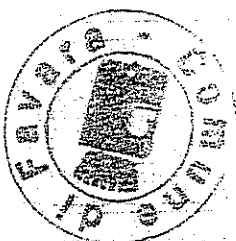
MATERNA Kcal 623,55
MEDIA/ADULTI Kcal 892,7

Pr. 24,44 gr
pr. 44,06

Li 15,93 gr
Li 23,66 gr

G 96,24
G 133,14

Ca 319,3 mg
Ca 490



Azienda U.S.A. N. 1 Agraria
Dott.ssa Agata Petralia
Dirigente Medico

12 SETTIMANA

MARTEDI'

MENU'

Risotto alla Zucca e Piselli
Sogliola o Platessa al forno
Insalata
Frittata di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

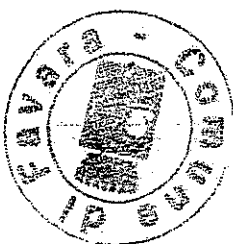
	Materna	Media	Adulti
Riso	60 gr	90 gr	90 gr
Zucca	60 gr	100 gr	100 gr
Butiro	5 gr	7gr	5 gr
Piselli	50 gr	50 gr	50 gr
Cipolla e aromi freschi	q.b	q.b	q.b
Pannigiano grattug	15 gr	20 gr	20 gr
Sogliola o Platessa	100 gr	120gr	120 gr
Insalata verde	80 gr	150 gr	150gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Mandaranci o Clementine	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 695,25 Pr. 36gr
MEDIA/ADULTI Kcal 937,51 Pr 45,75 gr

LI 21,04 LI 29,87 gr
G 96,58 G 129,64 gr

Ca 353,2 Ca 479,75 mg



Azienda U.S.L. 1 Genova
Dott.ssa Paola Baralla
Dietista-Medico

2 SETTIMANA

MERCOLEDI

MENU

Pasta e Legumi
Mozzarella
Patate e verdure al forno
Frittata di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	50 gr	60 GR	60 gr
Legumi secchi	40 gr	35 gr	35 gr
Mozzarella	80 GR	100 GR	100 gr
Patate	100 gr	200 gr	200 gr
Cavolfiore	150 gr	200 gr	200 gr
Carote	50 gr	50 gr	50 gr
Pane	50 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Pere	200 gr	200 gr	200 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

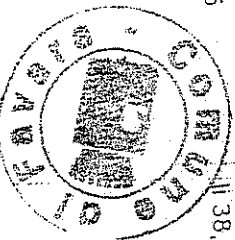
MATERNA 927,7 K cal
MEDIANI/ADULTI Kcal 1154

Pr 41,64
Pr 50,65

Li 28,59
Li 38,77

G 133,75
G 159,84

Ca 275,1
Ca 351,65



Azienda U.S.L. 1 Agrigento
Dott. SSA Maria Petralia
Assistente Medico

GIOVEDI

MENU

Pasta al Ragù di carne
Spinaci al burro
Frigula di stagione

2 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Bovino adulto	30 g	50 gr	35 gr
Maiale magro	30 gr	50 gr	35 gr
Spinaci	150 gr	200 gr	200 gr
Burro	5 gr	7 gr	5 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Mela	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 656,85
MEDIA ADULTI Kcal 935,66

Pr 28,92
Pr 44,16

LI 19,21
LI 30,74

G 98,1
G 127,81

Ca 310,85
Ca 464,7



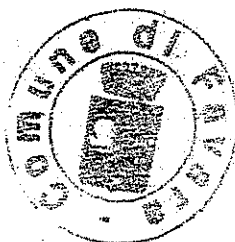
Azienda U.S.L. 14
Dott.ssa Angela Portelli
Dirigente Medico

2 SETTIMANA

VENERDI

MENÙ

Pasta al Ragù di verdure
Dentice gratinato
Palate al forno
Fruita di stagione



LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	90 gr
Zucchine	50 gr	50 gr	50 gr
Funghi coltivati	20 gr	50 gr	50 gr
Cipolla	20 gr	30 gr	30 gr
Pomodori pelati	30 gr	50 gr	50 gr
Parmigiano grattug.	20 gr	20 gr	20 gr
Basilico	10 gr	20 gr	20 gr
Trancio di Dentice	100 gr	120 gr	120 gr
Palate	100 gr	200 gr	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Mandaranci o Clementine	200 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 755,2
MEDIO/ADULTI Kcal 1047,25

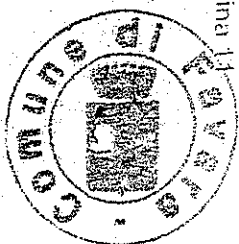
Pr. 38,56 gr
Pr. 48,68

Li 21,82 gr
Li 29,17

G 107,62
G 156,17

Ca 338,1
Ca 538,7

Azienda U.S.L. N. 1 Agiti
Dott.ssa Anna Polizzi
Dirigente Medico



LUNEDÌ
MENÙ

Risotto agli Spinaci
Frittata di Vitello ai Funghi
Insalata
Frutta di stagione

3 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Riso	60 gr	90 gr	80 gr
Spinaci	50 gr	80 gr	100 gr
Burro	5 gr	5 gr	5 gr
Formaggio grattugiato	15 gr	25 gr	5 gr
Vitello	60 gr	100 gr	100 gr
Insalata	80 gr	150 gr	150 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Aranche	200 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 649,96
MEDIA/ADULTI Kcal 968,9

Pt. 29,3
Pt. 47,57

Li 21,9
Li 30,62

G 31,04
G 133,94

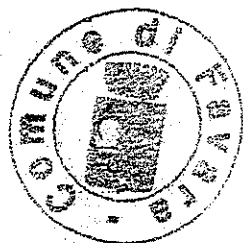
Ca 366,8
Ca 479,45

Azienda U.S.L. N. 1
Dott.ssa Agata Petralia
Dirigente Medico

MARIE DI

MEAL

Pasta alla Siciliana
Frittata al Formaggio
Cavolfiore al vapore
Frutta di stagione



3 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Malerna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Pomodoro pelato	50 gr	80 gr	80 gr
accolughe sott'olio	4 gr	5 gr	5 gr
capperi			
Uovo di gallina intero	60 gr	100 gr	100 gr
Paniniano Grattug.	20 gr	25 gr	25 gr
Cavolfiore	100 gr	250gr	250gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	20 g	15 gr
Miele	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 690,34
MEDIA/ADULTI Kcal 1015,4

Pr. 29,79
Pr. 47,61

LI 22,96
LI 34,03

GI 94,44
GI 137,98

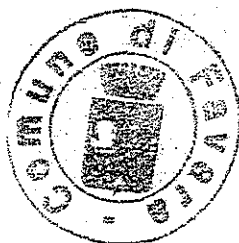
Ca 319,86
Ca 440,45

Azienda U.S.L. di Agrigento
Dott.ssa Maria Petralia
Dirigente Medico

MERCOLEDI

MENU

Minestrone di verdura con pasta
Petto di Pollo al forno
Bieta all' olio
Frutta di stagione



3 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Malerna	Media	Adulti
Pasta	40 gr	45 gr	40 gr
Verdura per minestrone	50 gr	75 gr	100 gr
Parmigiano grattug.	10 gr	25 gr	20 gr
Petto di Pollo	60 gr	100 gr	70 gr
Bieta	150 gr	250 gr	250 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Mandarini	200 gr	200 gr	200 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 643
MEDIA/ADULTI Kcal 919,07

Pt. 27,49
Pt. 45,22

LI 16,72
LI 27,83

GI 101,77
GI 129,86

Ca 313,09
Ca 487,75

Azienda U.S.L. N. 1 Agrigento
Dott.ssa Agata Petrillo
Dirigente Medico

GOVERNMENT

Pizza Margherita
Cavolo Broccolo e Patate al vapore
Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Infanzia di stagione	Infanzia di stagione	Infanzia di stagione
LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE			
Farina			
Lievito			
Olio extravergine di oliva per l'impasto			
Acqua e sale			
Mozzarella di Vacca			
Pomodoro pelato			
Cavolo broccolo			
Patate			
Avance			
Olio extravergine di oliva per il condimento			

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

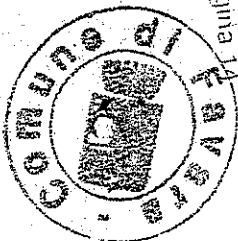
MAATERNAL Kcal	Pr.
748,45	29,02
MASIMADULTI Kcal	Pr.
1062,43	42,76

LI 29,19
LI 36,68

G197,88
G1148,4

Ca 326,4
Ca 447,6

~~Azienda U.S.T. n. 2
Dott.ssa Lucia P. Ciralla
Dipartimento Medicina
Agilingara~~



3 SETTIMANA

GIOVEDÌ

MENU

Pizza Margherita
Cavolo Broccolo e Patate al vapore
Fritta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Malena	Media	Adulti
Farina	80 gr	120 gr	120 gr
Lievito	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva per l'impasto	5gr	7 gr	5 gr
Acqua e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella di Vacca	60 gr	80 gr	75 gr
Pomodoro pelato	50 gr	70 gr	70 gr
Cavolo broccolo	150 gr	250 gr	250 gr
Patate	100 gr	200 gr	200 gr
Arance	200 gr	200 gr	200 gr
Olio extravergine di oliva per il condimento	10 gr	10 gr	10 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 748,45
MASS/ADULTI Kcal 1052,43

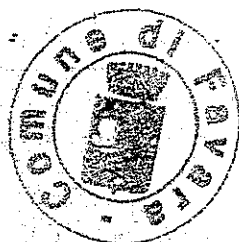
Pr. 29,02
Pr. 42,76

LI 29,19
LI 36,58

GI 97,88
GI 148,4

Ca 326,4
Ca 447,6

Azienda U.S.L. n. 7
Dott.ssa Anna Pirella
Dirigente Medico



3 SETTIMANA

VENERDI

MENU

Pasta al Pomodoro
Merluzzo al forno
Spinaci al vapore
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

Pasta
Pomodoro, pelato
Parmigiano grato
Merluzzo
Spinaci
Pane
Pera
Olio extravergine di oliva

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 604,35
MEDIA ADULTI Kcal 820,9

Pr. 31,31
Pr. 41,34

LI 13,53
LI 19,23

GI 94,08
GI 127,38

Ca 381,05
Ca 592,35

Malema

Media

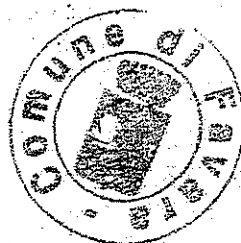
Adulti

60 gr	90 gr	80 gr
80 gr	90 gr	90 gr
5 gr	5 gr	5 gr
80 gr	100 gr	100 gr
150 gr	250 gr	250 gr
40 gr	70 g	70 g
180 gr	180 gr	180 gr
10 gr	15 gr	15 gr

[Handwritten signature]

Azienda U.S.L. n. 4
Dott. S. Agnola Petralia
Dott. S. Agnola Petralia
Dott. S. Agnola Petralia

4 SETTIMANA



LUNEDÌ

MENÙ

Pasta e Legumi
Mozzarella
Patate e verdure al forno
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

Pasta
Legumi secchi
Mozzarella
Patate
Cavolfiore
Carote
Pomodoro pelato
Olio extravergine di oliva
Pane
Banana

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 912,75
MEDIANI/ADULTI: Kcal 1055

Pt. 42,07 gr.
Pr. 44,20 gr.

LI 32,32 gr.
LI 34,63 gr.

G 120,56 gr.
G 150,44 gr.

Ca 285,5 mg.
Ca 324,15 mg.

Malema

Media

Adulti

35 gr	50 gr	50 gr
30 gr	35 gr	35 gr
80 gr	80 gr	80 gr
80 gr	200 gr	200 gr
150 gr	200 gr	200 gr
50 gr	50 gr	50 gr
30 gr	35 gr	35 gr
10 gr	15 gr	15 gr
40 gr	50 gr	50 gr
200 gr	200 gr	200 gr

Azienda U.S.L. n. 1
Dott.ssa Angela Portafello
Dirigente Medico



4 SETTIMANA

MARTEDI

MENU

Risotto con i Piselli
Stracchino
Insalata
Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

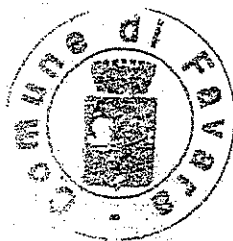
	Materna	Media	Adulti
Riso	60 gr.	90 gr.	80 gr.
Piselli	50 gr.	100 gr.	100 gr.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5 gr.	5 gr.	5 gr.
Burro	5 gr.	7 gr.	7 gr.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Stracchino	50 gr.	80 gr.	80 gr.
Insalata	80 gr.	200 gr.	200 gr.
Panè	40 gr.	70 g.	70 g.
Avance *	180 gr.	180 gr.	180 gr.
Olio extravergine di oliva	10 gr.	10 gr.	10 gr.

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 714	Pt. 23,94 gr.	LI 29,42 gr.	G 94,38 gr.	Ca 466,55 mg.
MEDIA/ADULTI: Kcal 985,81	Pt. 35,47 gr.	LI 39,03 gr.	G 131,327 gr.	Ca 677,65 mg.

Azienda U.S.L. di Ferrara
Dott.ssa Anna Petralia
Dirigente Medico

4 SETTIMANA



MERCOLEDÌ

MENÙ

Minestrone di verdura con pasta
 Arrosto di Vitello
 Risi alla valignola
 Frittata di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

Pasta
 Verdura per minestrone
 Parmig. Gratt.
 Bovoio adulto
 Risi
 Frittata
 Mandorle
 Olio extravergine di oliva

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERIA Kcal 668,8
 MEDIO/ADULTI Kcal 840

Pr. 33,43 gr.
 Pr. 42,75 gr.

LI 16,74 gr.
 LI 24,02 gr.

G 101,77 gr.
 G 120,47 gr.

Ca 310,1 mg.
 Ca 425,25 mg.

Materna

40 gr
 50 gr
 10 gr
 80 gr
 150 gr
 40 gr
 180 gr
 10 gr

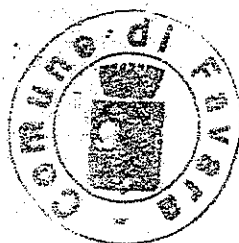
Media

50 gr
 75 gr
 15 gr
 100 gr
 200 gr
 50 gr
 180 gr
 15 gr

Adulti

50 gr
 100 gr
 15 gr
 100 gr
 200 gr
 50 gr
 180 gr
 15 gr

Azienda U.S.I. N. 1
 Dott.ssa Maria P. Petrelli
 Dirigente Medico



4 SETTIMANA

GIOVEDI
MENU

Pasta alla fave e pancetta
Frittata classica
Cavolfiore al vapore
Frutta di stagione

USCITA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta corta	60 gr	90 gr	80 gr
Fave fresche	30 gr	50 gr	50 gr
Pancetta magra	10 gr	10 gr	10 gr
Cipolla	10 gr	25 gr	25 gr
Pecorino	60 gr	100 gr	100 gr
Uovo di gallina intero			
poco latte			
farina	150 gr	250 gr	250 gr
Cavolfiore	40 gr	50 gr	50
Pane	180 gr	200 gr	200 gr
Arance	15 gr	15 gr	15 gr
Olio extravergine di oliva			

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 750,35
MEDIANI/ADULTI Kcal 993,55

Pt. 32,49 gr.
Pr. 46,65 gr.

LI 30,99 gr.
LI 36,87 gr.

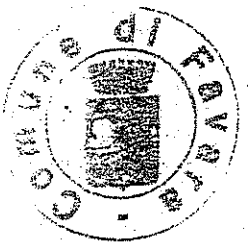
G 90,82 gr.
G 125,69 gr.

Ca 329,1 mg.
Ca 444,55 mg.

Azienda U.S.L. N. 8 - Agrigento
Dott.ssa Paola Palumbo
Dipartimento Medicina

VENERDI
MENU

Pasta al Pomodoro
Merluzzo al forno
Carote al vapore
Fruita di stagione



4 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Malerna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Pomodoro pelato	50 gr	100 gr	100 gr
Parmig. Grall.	15 gr	15 gr	15 gr
Merluzzo	100 gr	120 gr	120 gr
Carote	150 gr	200 gr	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Mela	180 gr	180 gr	180 gr
Olio extravergine di oliva	15 gr	15 gr	15 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 723,4	Pr. 34,97	Li 21,58	G 103,14	Ca 390
MEDIO/ADULTI Kcal 888	Pr 42,93	Li 22,28	G 136,64	Ca 496,7

Azienda U.S.L. N. 1 Agrigoro
Dott.ssa Agata Pettalia
Dirigente Medico