ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE AREA SUD
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – MAGLIE
Largo Codignola, 1 - 73039 - Tricase te/fax 0833.544053 e-mail: siansud@ausl.le.it
Direttore Dott. Giuseppe Longo

TABELLE DIETETICHE SCUOLE MATERNE AUTUNNO-INVERNO A.S. 2012-2013

	1° settimana	quantità alimentari	2° settimana	quantità alimentari
LUNEDI'	PASTINA IN BRODO CON **TRITO MAGRO** DI VITELLONE----------> BASTONCINI DI **MERLUZZO** AL FORNO ------> PATATE AL PREZZEMOLO ----------> PANE g. **50** **MELA** g. **150**	Pastina gr. **45** Olio gr. **5**; Trito magro di vitellone gr. **25**; Parmigiano grattugiato gr. **8** Bastoncini di merluzzo gr.**100**; Olio gr. **5** Patate gr.**110**; Olio gr. **5**; Prezzemolo Q.B.	TORTELLINI **FRESCHI** BURRO E SALVIA---->

PETTO POLLO IMPANATO AL FORNO------->
INSALATA MISTA ---------->
PANE g. **50**
MELA g. **150** | Tortellini freschi gr. **70**; Burro gr. **8**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**; Salvia q.b.
Petto di pollo gr. **80**; Olio gr. **5**
Lattuga gr. **20**; Radicchio gr. **20**; Carote gr. **20**; Olio gr. **5** |
| MARTEDI' | PASTA AL POMODORO ---------->

SCALOPPINE DI **LONZA** DI MAIALE ---------->
INSALATA VERDE ---------->
PANE g. **50**
MANDARINI g. **150** | Pasta gr. **60**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr.**70**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**
Lonza maiale gr. **80**; Olio gr. **5**. Aromi veg Q.B.
Lattuga gr. **50**; Olio gr. **5** | PASTA AL RAGU' **MAGRO DI VITELLONE**--->

CACIOTTA **FRESCA** ---------->
SPINACI AL GRANA ---------->
PANE g. **50**
MANDARINI g. **150** | Pasta gr. **50**; Olio gr. **5**; Carne magra trita di vitellone gr. **20**; Pomodori pelati gr. **50**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**
gr. **80**
Spinaci gr. **120**; Olio gr. **5**; Grana o Parmigiano gr.**10** |
| MERCOLEDI' | MINESTRONE CON PASTA---------->

PETTO TACCHINO IMPANATO AL FORNO----->
FAGIOLINI VERDI ALL'OLIO ---------->
PANE g. **50**
BANANA g. **150** | Pasta gr. **40**; Olio gr. 5; Minestrone gr. **80**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**
Petto di tacchino gr. **80**; Olio gr. **5**
Fagiolini verdi gr.**100**; Olio gr. **5** | MINESTRA DI RISO E PISELLI ---------->

FILETTO MERLUZZO AL LIMONE ---------->
LATTUGA E POMODORI ALL'OLIO ---------->
PANE g. **50**
BANANA g. **150** | Riso gr. **40**; Olio gr. **5**; Piselli verdi gr. **60**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**
Filetto merluzzo gr. **100**; Olio gr. **5**
Lattuga gr. **30**; Pomodori gr. **50**; Olio gr. **5** |
| GIOVEDI' | RISOTTO ALLO ZAFFERANO ---------->

MOZZARELLA---------->
PISELLI VERDI AL BURRO ---------->
PANE g. **50**
PERA g. **150** | Riso gr. **50**; Olio gr. **5**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **12**; Zafferano q.b.
gr. **80**
Piselli verdi gr.**100**; Burro gr. **8** | PASTA AL POMODORO ---------->

SCHIACCIATINA DI **VITELLONE MAGRO** AL FORNO---------->

PATATE AL FORNO---------->
PANE g. **50**
PERA g. **150** | Pasta gr. **60**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr.**70**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**

Trito magro di vitellone gr. **70**; Olio gr. **5**; Grana o Parmigiano gr. **15**; Pane grattugiato gr. **15**
Patate gr.**110**; Olio gr. **5** |
| VENERDI' | MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI ---------->

FETTINA DI VITELLO AI FERRI ---------->
PURE' DI PATATE ---------->
PANE g. **50**
ARANCIA g. **150** | Pasta gr. **40**; Olio gr. **5**; Fagioli secchi gr. **30**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8**
Bistecchina di vitello gr. **80**; Olio gr. **5**
(**GIA' COTTO** E PRONTO) gr.**120** | MINESTRA DI PASTA E PATATE ---------->

FRITTATA ALLE **VERDURE** AL FORNO ------->
INSALATA VERDE ---------->
PANE g. **50**
ARANCIA g. **150** | Pasta gr. **40**; Olio gr. **5**; Patate gr. **60**; Pomodori pelati gr. **15**; Grana o Parmigiano grattug. gr. **8**
(**GIA' COTTA** E PRONTA) gr. **120**
Lattuga gr **50**; Olio gr. **5** |

Nota Bene: le precisazioni riportate in calce alle presenti tabelle sono parte integrante delle tabelle dietetetiche.

AZIENDA SANITARIA LOCALE - LECCE - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

11 LUG. 2012

ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE AREA SUD
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – MAGLIE
Largo Codignola, 1 - 73039 - Tricase te/fax 0833.544053 e-mail: siansud@ausl.le.it
Direttore Dott. Giuseppe Longo

TABELLE DIETETICHE SCUOLE MATERNE **AUTUNNO-INVERNO A.S. 2012-2013**

	3° settimana	**quantità alimentari**	**4° settimana**	**quantità alimentari**
LUNEDI'	MINESTRA DI PASTA E LENTICCHIA----------> FILETTO **PLATESSA** GRATINATO---------->> PATATE AL PREZZEMOLO---------->> PANE g. **50** **MELA** g. **150**	Pasta gr. **40**; Olio gr. **5**; Lenticchia secca gr. **30**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** Filetto di platessa gr.**100**; Olio gr. **5**; Grana o Parmigiano gr. **5**; Pane grattugiato gr. **5** Patate gr.**110**; Olio gr. **5**; Prezzemolo Q.B.	TORTELLINI **FRESCHI** AL POMODORO---->> FILETTO **MERLUZZO** ALLA LIVORNESE--->> CAROTE CRUDE A JULIENNE ---------->> PANE g. **50** **MELA** g. **150**	Tortellini freschi gr. **70**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr. **70**; Grana o Parmigiano gratt. gr. **8** Filetto merluzzo gr.**100**; Olio gr. **5:** Pomodori pelati gr. **25** Carote gr. **90**; Olio gr. **5**
MARTEDI'	PASTA AL POMODORO---------->> **PETTO POLLO** AI FERRI ---------->> LATTUGA E POMODORI ALL'OLIO---------->> PANE g. **50** **MANDARINI** g. **150**	Pasta gr. **60**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr.**70**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** Petto di Pollo gr. **80**; Olio gr. **5** Lattuga gr. **30**; Pomodori gr. **50**; Olio gr. **5**	FUSILLI IN SALSA ROSATA---------->> SCHIACCIATINA **VITELLONE MAGRO** AL FORNO ---------->> PATATE AL FORNO---------->> PANE g. **50** **MANDARINI** g. **150**	Pasta gr. **50**; Olio gr. 5; Ricotta fresca gr. **20**; Latte gr. **15**; Pomodori pelati gr. **40**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** Trito magro di vitellone gr. **70**; Olio gr. **5**; Grana o Parmigiano gr. **15**; Pane grattugiato gr. **15** Patate gr.**110**; Olio gr. **5**
MERCOLEDI'	FARFALLINE CON RICOTTA E PARMIGIANO -->> POLPETTE DI **VITELLONE MAGRO** AL POMODORO---------->> FAGIOLINI ALL'OLIO ---------->> PANE g. **50** **BANANA** g. **150**	Farfalline gr. **40**; Ricotta fresca gr. **45**; Grana o Parmigiano grattugiato gr.**10** Trito magro di vitellone gr.**70**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr. **15**; Grana o Parmigiano gr. **15**; Pane grattugiato gr. **15** Fagiolini verdi gr.**100**; Olio gr. **5**	MINESTRONE CON PASTA---------->> PROSCIUTTO COTTO **Senza P.F.**---------->> PISELLI VERDI IN UMIDO---------->> PANE g. **50** **BANANA** g. **150**	Pasta gr. **40**; Olio gr. **5**; Minestrone gr. **80**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** gr. **40** Piselli verdi gr. **100**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr. **30**
GIOVEDI'	PASTA AL RAGU' **MAGRO DI VITELLONE**-------->> FRITTATA **AL FORMAGGIO** AL FORNO---------->> INSALATA VERDE---------->> PANE g. **50** **PERA** g. **150**	Pasta gr. **50**; Olio gr. **5**; Carne magra trita di vitellone gr. **20**; Pomodori pelati gr. **50**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** (**GIA' COTTA** E PRONTA) gr. **100** Lattuga gr. **50**; Olio gr. **5**	ORECCHIETTE **FRESCHE** AL POMODORO---------->> COSCIA POLLO **DISOSSATA** ARROSTO ->> POMODORI ALL'OLIO---------->> PANE g. **50** **PERA** g. **150**	Orecchiette fresche g. **70**; Olio gr. **5**; Pomodori pelati gr. **60**; Grana o Parmigiano grattug. gr. **8** Coscia pollo senz'osso e pelle gr.**125**; Olio gr. **5** Pomodori gr. **100**; Olio gr. **5**
VENERDI'	MINESTRA DI PASTA E PASSATO VERDURE---->> PARMIGIANO O GRANA **A SCAGLIE**---------->> PATATE AL FORNO ---------->> PANE g. **50** **ARANCIA** g. **150**	Pasta gr. **45**; Olio gr. **5**; Passato di verdure gr. **60** Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** gr. **50** Patate gr. **110**; Olio gr. **5**	MINESTRA DI PASTA E CECI---------->> FRESCO TENERO---------->> INSALATA MISTA---------->> PANE g. **50** **ARANCIA** g. **150**	Pasta gr. **40**; Olio gr. **5**; Ceci secchi gr. **30**; Grana o Parmigiano grattugiato gr. **8** **N. 1** (65gr. circa) Lattuga gr. **20**; Radicchio gr. **20**; Carote gr. **30**; Olio gr. **5**

Nota Bene: le precisazioni riportate in calce alle presenti tabelle sono parte integrante delle tabelle dietetetiche.

1 1 LUG. 2012

AZIENDA SANITARIA LOCALE - LECCE - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE