ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Santc Cczza - 73024 Maglic -- Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

Prot.n. 0119204 del 14.08.2023

1° settimana		quantità alimentari (g)
LUNEDI'	• **RISOTTO CON SPINACI** • **GIUNCATA** • **VERDURA COTTA a foglia DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50;** Spinaci **60;** cipolla e brodo di verdure fresche **q.b.,** Parmigiano reggiano **3** • Giuncata **40** • Verdura di stagione **60**; • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **FUSILLI AL SUGO DI POMODORO** • **CUORI DI MERLUZZO CON PANE PROFUMATO, AL FORNO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla **q.b.;** Parmigiano reggiano **3;** • Cuori di merluzzo **60**; pangrattato, prezzemolo **q.b.** • Verdura cruda di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDI	• **TEMPESTINE IN VELLUTATA DI VERDURE FRESCHE** • **BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO AL LIMONE** • **CAROTE A JULIENNE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35**; Verdure miste di stagione **60**; • Petto di pollo **45**; Limone e farina **q.b**. • Carote **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI'	• **PENNETTE AL SUGO DI POMODORO** • **FRITTATA AL LATTE E PARMIGIANO** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla **q.b.,** Parmigiano reggiano **3** • Uovo n.**1** (**50** g); Parmigiano reggiano **3**; latte vaccino UHT p.s. **q.b.** • Verdura di stagione **120** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDì	• **ANTIPASTO DI CUORE DI FINOCCHIO a julienne** • **TUBETTI CON LENTICCHIE** • **PATATE LESSE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Cuore di finocchio (privo dei filamenti) **20** • Pasta secca **35;** Lenticchie DECORTICATE **20**; trito di carote/cipolle/prezzemolo **q.b**. • Patate **100** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali, da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail: siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

2° settimana **quantità alimentari (g)** **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDÌ	• **CAVATELLI FRESCHI AL SUGO DI POMODORO** • **ANELLI DI CALAMARO GRATINATI, AL FORNO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Cavatelli freschi **70**; Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla. **q.b.;** Parmigiano reggiano **3** • Calamaro **60;** pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Verdura di stagione **40**; • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDÌ	• **ANTIPASTO DI CAROTE CRUDE A BASTONCINO** • **MARGHERITINE IN CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI** • **PATATE LESSE PREZZEMOLATE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Carote **20** • Pasta secca **35;** Fagioli cannellini **20;** trito di carote/cipolle/prezzemolo **q.b.** • Patate **100**; prezzemolo **q.b.**; • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDI	• **RISO AL GRATIN AL FORNO CON POMODORO E PARMIGIANO** • **SCHIACCIATINE DI PLATESSA, AL FORNO** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE CON PINOLI** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50;** Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla **q.b.;** Parmigiano reggiano **3** • Filetto di platessa **30**; mollica di pane o pangrat., brodo di verdure fresche***q.b.**, Patata **10**; **(preparate dal cuoco)** • Verdura di stagione **120**; Pinoli tritati finemente **5** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDÌ	• **PIZZA MARGHERITA (piatto unico)** • **PROSCIUTTO COTTO senza polifostati aggiunti** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• **2** Tranci **150;** • Prosciutto cotto **20;** • Verdura di stagione **40;** • Frutta fresca **100**
VENERDÌ	• **PIPE IN CREMA DI VERDURE FRESCHE** • **SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35;** verdure miste stagione **60;** • Lonza **45**; farina e limone **q.b.;** • Verdura di stagione **60;** • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**

Alternativa al menù del Giovedì: Pastina **35 g** in crema di verdure miste di stagione **60 g;** 1 trancio di pizza margherita **75 g**; prosciutto cotto **20 g**; Verdura cruda a foglia di stagione **20 g**; Frutta fresca di stagione **100 g**.

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali, da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

3° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDI'	• **PENNETTE AL SUGO DI POMODORO** • **RICOTTA VACCINA** • **INSALATA DI RADICCHIO E CUORE DI FINOCCHIO a julienne** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla **q.b.,** Parmigiano reggiano **3** • Ricotta vaccina fresca **40** • Radicchio **20;** Cuore di finocchio (privo dei filamenti) **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **RISO IN BRODO DI VERDURE FRESCHE** • **SOFFICE FRITTATA AI CARCIOFI, AL FORNO** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50;** Verdure miste per brodo **q.b;** Parmigiano reggiano **3** • Uovo **n.1 (50 g);** cuori di carciofi (o altra verdura di stagione) **20;** Parmigiano reggiano **3;** latte vaccino UHT p.s. **q.b.** • Verdura di stagione **100** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLED	• **TUBETTI E PATATE** • **POLPETTE DI ZUCCA, CECI E ROSMARINO, AL FORNO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO I** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35**; Patate **25;** cipolla **q.b.** • Polpa di zucca **40**; ceci **20**; Parmigiano reggiano **3**; Pangrattato e rosmarino **q.b.* (preparate dal cuoco)** • Verdura di stagione **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI'	• **LASAGNA AL RAGÙ DI CARNE** • **BIS DI VERDURE DI STAGIONE PREZZEMOLATE, al forno** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca all'uovo **50**; Pomodori pelati **50**; magro di vitellone **45;**; trito di carote/sedano/cipolla **q.b.;** Parmig. Reg. **3; [SALSA BESCIAMELLA:** latte vaccino UHT p.s.**15;** farina **5];** • Verdure di stagione **120**; prezzemolo **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI'	• **FUSILLI IN CREMA DI CAVOLFIORE** • **SCHIACCIATINE DI RANA PESCATRICE AL FORNO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Cavolfiore **60,** cipolla **q.b.;** • Rana pescatrice (o passera di mare) **30**; mollica di pane o pangrat., brodo di verdure fresche***q.b.**, Patata **10**; **(preparate dal cuoco)** • Verdura di stagione **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali, da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

4° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDÌ	• **RISO IN BRODO DI VERDURE FRESCHE** • **FRITTATA AL FORNO CON PREZZEMOLO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50**; Verdure miste per brodo **q.b.**, Parmigiano reggiano **3** • Uovo **(50 g) n. 1;** Parmigiano reggiano **3;** prezzemolo **q.b.** • Verdure di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDÌ	• **MINI PENNETTE AL SUGO DI POMODORO** • **HAMBURGER DI SALMONE GRATINATO, AL FORNO** • **CAROTE A JULIENNE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla **q.b.;** Parmigiano reggiano **3** • Filetto di Salmone **30;** mollica di pane o pangrattato, brodo di verdure fresche* e succo di limone **q.b.;** • Carote **40;** • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDÌ	• **ANTIPASTO DI CAROTE CRUDE A BASTONCINO** • **MARGHERITINE IN CREMA DI FAVE** • **PATATE AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Carote **20;** • Pasta fresca **35**; Fave decorticate sgusciate **20;** cipolle **q.b.** • Patate **100**; • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**
GIOVEDÌ	• **FARFALLE AL SUGO DI POMODORO E OLIVE** • **POLPETTE DI MERLUZZO AL POMODORO** • **VERDURA DI STAGIONE STUFATA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomodori pelati **50;** Parmigiano reggiano **3;** Olive denocciolate e sminuzzate **5;** • Cuori di merluzzo **30**; Pane grattugiato e brodo di verdure fresche * **q.b.**; patate **10**; pelati **10** (Preparate dal cuoco) • Verdure di stagione **120**; aromi **q.b.;** • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**
VENERDÌ	• **ORZO PERLATO IN CREMA DI CAROTE O ZUCCA** • **COTOLETTA DI TACCHINO DORATA AL FORNO CON FARINA DI MAIS** • **VERDURA DI STAGIONE GRATINATA, AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Orzo perlato **35;** Carote o zucca **60;** cipolla e brodo di verdure fresche; **q.b.**, • Fesa di tacchino **45**; farina di mais e aromi **q.b.**; • Verdure di stagione **60**; pangrattato e prezzemolo **q.b.**; • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali, da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail: siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

5° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDÌ	• **FUSILLI IN CREMA DI CARCIOFI** • **CACIOTTINA E PRIMO SALE** • **TRICOLORE DI VERDURE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; cuori di carciofi o altra verdura di stagione **60;** cipolla **q.b** • Caciotta fresca **15** e primo sale **20** • Verdure di stagione **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDÌ	• **MACCHERONCINI ALLA PIZZAIOLA** • **CUORI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS** • **CAROTE A JULIENNE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50**; olive denocc. e sminuzzate **5**; cipolla e origano, capperi **q.b.**; • Cuori di merluzzo **60;** farina di mais **q.b;** • Carote **40;** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDÌ	• **RISO IN PASSATO DI VERDURE FRESCHE** • **STRACCETTI O SPEZZATINO DI VITELLONE IN UMIDO** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **35;** verdure miste di stagione **60**; • Vitellone **45**; Pomodori pelati **20**; aromi **q.b.;** • Verdure di stagione **60;** • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**
GIOVEDÌ	• **ANTIPASTO DI CUORE DI FINOCCHIO a julienne** • **PASTA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI** • **PATATE AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Cuore di finocchio (privo dei filamenti) **20** • Pasta secca **35**; fagioli cannellini **20;** trito di carote/cipolle/prezzemolo **q.b.** • Patate **100**; • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**
VENERDÌ	• **ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO** • **FRITTATA AL POMODORO, AL FORNO** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta fresca **70**; Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla **q.b.**;Parmigiano reggiano **3;** • Uovo **n.1 (50 g);** Parmigiano reggiano **3;** Passata di pomodoro **q.b.;** • Verdure di stagione **120;** • Pane con farina di tipo 1 **40;** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali, da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

Prot.n. 0119204 del 14.08.2023

1° settimana	quantità alimentari (g)
LUNEDI' • **FUSILLI AL PESTO DI BASILICO E PINOLI** • **RICOTTA VACCINA** • **VERDURA CRUDA DI STAGIONE a julienne** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Basilico **q.b.;** Pinoli (tritati finemente) **10;** Parmigiano Reggiano **3;** Aglio **q.b.** (Facoltativo) • Ricotta vaccina fresca **40** • Verdura di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI' • **SEDANI INTEGRALI AL SUGO DI POMODORO** • **FRITTATA AL FORNO** • **VERDURE CRUDE a foglia IN INSALATA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca integrale **50**; Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla **q.b.**;Parmigiano reggiano **3**; • Uovo **n.1 (50 g)**; Parmigiano reggiano **3**; • Verdura di stagione **40**; • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDI' • **RISOTTO IN VELLUTATA DI CAROTE** • **STRACCETTI DI POLLO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE** • **VERDURE COTTE DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50**; carote **60;** cipolla e brodo di verdure fresche **q.b.** • Petto di pollo **45**; Pangrattato e erbe aromatiche (rosmarino, timo, origano..) **q.b.** • Verdure di stagione **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI' • **PENNETTE CON ZUCCHINE, GAMBERETTI E MERLUZZO** • **VERDURA COTTA a foglia DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; zucchine **60;** Gamberetti **30;** Merluzzo **30;** Cipolla **q.b.** • Verdura di stagione **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI' • **ANTIPASTO DI CAROSELLI A BASTONCINO (se di stagione) O DI CAROTE CRUDE A BASTONCINO** • **TUBETTI CON LENTICCHIE** • **PATATE AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Verdura di stagione **20** • Pasta secca **35** ; Lenticchie DECORTICATE **20;** Cipolla, carota e prezzemolo **q.b.** • Patate **100** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Santo Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

2° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDI'	• **SEDANI AL SUGO DI POMODORO** • **FRITTATA CON ZUCCHINE** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla **q.b.**; Parmigiano reggiano **3**; • Uovo **n.1 (50 g);** Zucchina **20;** Parmigiano Reggiano **3** • Verdure di stagione **100** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **TEMPESTINE CON MINESTRONE DI VERDURE FRESCHE** • **ANELLI DI CALAMARO GRATINATI AL FORNO** • **SPICCHI DI POMODORINI CILIEGINO AL PROFUMO DI BASILICO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35;** verdure miste di stagione **60** • Calamaro **60**; mollica di pane o pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Pomodorini **20**,basilico **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDÌ	• **ANTIPASTO DI CAROTE CRUDE A BASTONCINO** • **MALTAGLIATI CON CECI** • **PATATE LESSE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Carote **20** • Pasta fresca ("non all'uovo") **50**; Ceci **20;** Cipolla, carota e prezzemolo **q.b.** • Patate **100** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI'	• **FUSILLI AL SUGO DI POMODORO** • **CUORI DI MERLUZZO CON PANE PROFUMATO AL FORNO** • **VERDURE DI STAGIONE GRATINATE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla **q.b.;** Parmigiano reggiano **3;** • Cuori di merluzzo **60**; pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Verdura di stagione **120**; pangrattato **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI'	• **PIZZA MARGHERITA (piatto unico)** • **PROSCIUTTO COTTO senza polifostati aggiunti** • **VERDURA CRUDA DI STAGIONE a julienne** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• **2** Tranci **150** • Prosciutto cotto **20** • Verdure di stagione **40** • Frutta fresca **100**

Alternativa al menù del Venerdì: Pastina 35 g in crema di verdure miste di stagione 60 g, 1 trancio di pizza margherita 75 g; prosciutto cotto 20 g;Verdura cruda di stagione a julienne 20 g, Frutta fresca di stagione 100 g

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE LECCE – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

3° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDI'	• **PENNETTE CON ZUCCHINE TRIFOLATE** • **HAMBURGER DI SALMONE, AL FORNO** • **CAROTE LESSE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Zucchine **60;** Cipolla **q.b.;** • Filetto di Salmone **30;** Pane gratt. e succo di limone **q.b. (preparato dal cuoco)** • Carote **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **ORECCHIETTE AL RAGÙ DI CARNE** • **BIS DI VERDURA AL FORNO GRATINATA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Pomodori pelati **50**; magro di vitellone **45;** trito di carote/sedano/cipolla q.b. Parmigiano reggiano **3;** • Verdure di stagione **120;** pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDI'	• **ANTIPASTO DI CAROSELLI A BASTONCINO (se di stagione) O DI CAROTE CRUDE A BASTONCINO** • **CORONCINE IN PASSATO DI FAGIOLI BORLOTTI** • **PATATE AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Verdura di stagione **20** • Pasta secca **35**; Fagioli borlotti freschi o surgelati **60**/Fagioli borlotti secchi **30;** Cipolla, carota e prezzemolo **q.b.** • Patate **100** • Pane con farina tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI'	• **MEZZE MANICHE ALLA PIZZAIOLA** • **FRITTATA AL FORNO CON POMODORO** • **VERDURA CRUDA A FOGLIA** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomodori pelati **50;** olive denocciolate sminuzzate **5;** cipolla e origano, capperi **q.b.**; • Uovo n.1 (50 g); Parmigiano reggiano 3; passata di pomodoro **q.b.** • Verdure di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI	• **RISO IN CREMA DI VERDURE MISTE E PISELLI** • **MOZZARELLA** • **VERDURA COTTA DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **35**; Verdure miste di stagione **40;** piselli verdi **20** • Mozzarella **40** • Verdura di stagione **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE LECCE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

4° settimana — **quantità alimentari (g)** — **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDI'	• **TUBETTINI CON LENTICCHIE** • **PATATE E ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35**; lenticchie secche **20;** Cipolla, carota e prezzemolo **q.b.** • Patate **100**; Zucchine **60**; Pangrattato **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **RISO IN CREMA DI BIETOLE** • **FRITTATA AL LATTE E PARMIGIANO** • **VERDURA COTTA a foglia DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50;** Bietole **60;** Cipolla **q.b.** • Uovo **n.1 (50 g);** Parmigiano reggiano **3;** latte vaccino UHT p.s. **q.b.** • Verdura di stagione **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDI'	• **FARFALLE ALLA PIZZAIOLA** • **SCHIACCIATINE DI PLATESSA, AL VAPORE (con prezzemolo e limone)** • **VERDURE CRUDE DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomod. pelati **50;** olive denocc.e sminuzzate **5;** cipolla e origano, capperi **q.b.**; • Filetto di platessa **30;** mollica di pane o pangrattato, brodo di verdure fresche***q.b.;** patate **10;** prezzemolo e succo di limone **q.b.** **(preparate dal cuoco)** • Verdura di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
GIOVEDI'	• **PENNETTE ALL'ORTOLANA al profumo di menta** • **POLPETTONE DI TACCHINO IN UMIDO** • **CAROTE LESSE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Verdure miste (melanzane, carote, zucchine) **60;** menta **q.b.** • Fesa di tacchino **25,** parmigiano reggiano **3;** mollica di pane o pangrattato, prezzemolo e brodo di verdure fresche **q.b.** • Carote **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI'	• **FUSILLI AL SUGO DI POMODORO** • **CUORI DI MERLUZZO CON PANE PROFUMATO AL FORNO** • **VERDURA CRUDA a foglia DI STAGIONE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomodori pelati **50;** Cipolla, sedano, carote **q.b.;** Parmigiano regg. **3** • Cuori di merluzzo **60;** pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Verdura di stagione **40** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni

ASL Lecce
PugliaSalute

DIPARTIMANTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott.Alberto Fedele Viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AREA SUD MAGLIE
Direttore ff Dott. Martino Protopapa
Via Sante Cezza - 73024 Maglie – Tel. 0836.425231
e-mail:siansud@asl.lecce.it; sian.uo.maglie@asl.lecce.it;
pec: siansud.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE * LECCE * DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

5° settimana **quantità alimentari (g)** **Prot.n. 0119204 del 14.08.2023**

LUNEDI'	• **TEMPESTINE IN VELLUTATA DI CAROTE** • **RICOTTA VACCINA** • **SPICCHI DI POMODORINI CILIEGINO AL PROFUMO DI BASILICO** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50**; Carote **60;** Brodo di verdure fresche **q.b.** • Ricotta vaccina fresca **40** • Pomodorini **20,** Basilico **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MARTEDI'	• **PENNETTE AL SUGO DI MELANZANE** • **STRACCETTI DI LONZA AL FORNO, CON ERBE AROMATICHE** • **CAROTE LESSE** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **50;** Pomodori pelati **50**; sedano/carote/cipolla **q.b**; melanzane **60;** Parmig. Reg. **3;** • Lonza **45**; Pangrattato **q.b.**; erbe aromatiche (rosmarino, timo, menta…) **q.b.**; aglio (**facoltativo**) • Carote **60** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
MERCOLEDÌ	• **CORONCINE CON LENTICCHIE** • **PATATE LESSE** • **VERDURA CRUDA a foglia** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta secca **35;** lenticchie decorticate **20;** Cipolla, carota e prezzemolo **q.b.** • Patate **100** • Verdura di stagione **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca
GIOVEDI'	• **SEDANI INTEGRALI AL SUGO DI POMODORO E BASILICO** • **CUORI DI MERLUZZO con pane profumato, al forno** • **DADOLATA DI VERDURE (ZUCCHINE, POMODORINI, MELANZANE, PEPERONI GIALLI E ROSSI)** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Pasta integrale **50;** Pomodori pelati **50;** sedano/carote/cipolla/basilico **q.b.;** Parmig. Regg. **3;** • Cuori di merluzzo **60**; pangrattato e prezzemolo **q.b.** • Zucchine **40** + pomodorini **40** + peperoni rossi e gialli e melanzane **40;** basilico/aglio/alloro **q.b.** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**
VENERDI'	• **RISOTTO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO** • **FRITTATA AL FORNO** • **VERDURA CRUDA a foglia** • **PANE DI TIPO 1** • **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	• Riso parboiled **50;** zucchine **60;** Zafferano **q.b.** • Uovo **n.1 (50 g);** Parmigiano reggiano **3** • Verdura di stagione **20** • Pane con farina di tipo 1 **40** • Frutta fresca **100**

- La quantità totale di olio extra vergine d'oliva da utilizzare a pranzo è pari a **13 g** totali da ripartire nelle ricette
- * Il cuoco ha facoltà di utilizzare "brodo di verdure fresche" nella ricetta o se necessario anche in altre preparazioni