

# CITTA' DI PARTINICO

( Provincia di Palermo )

ASSESSORATO PUBBLICA ISTRUZIONE PROMOZIONE CULTURALE, TURISMO E SPETTACOLO

## Menù Scuola dell'infanzia – Anno scolastico 2009/10 – 2010/11

### 1° SETTIMANA

**LUN:** TORTELLINI IN BRODO  
PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO  
INSALATA VERDE  
FRUTTA DI STAGIONE

**MAR:** PASTA AL FORNO  
PROVOLETTA DOLCE  
INSALATA MISTA  
FRUTTA DI STAGIONE

**MER:** PASTA CON PASSATO DI VERDURE  
POLPETTE DI VITELLO AL SUGO  
PATATE AL SUGO  
FRUTTA DI STAGIONE

**GIOV:** PASTINA ALL'OLIO  
ARISTA DI MAIALE PANATO  
SPINACI ALL'OLIO  
FRUTTA DI STAGIONE

**VEN:** PASTA AL POMODORO  
PESCE SPADA AI FERRI  
FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO  
FRUTTA DI STAGIONE  
DESSERT

### 2° SETTIMANA

**LUN:** PASTA AL POMODORO  
VITELLO PANATO  
INSALATA MISTA  
FRUTTA DI STAGIONE

**MAR:** PASSATO DI MINISTRONE CON PASTA  
FILETTI DI SOGLIOLA DORATI AL FORNO  
PATATE PREZZEMOLATE  
FRUTTA DI STAGIONE

**MER:** PASTA ALLA BOLOGNESE  
PROSCIUTTO COTTO  
INSALATA VERDE  
FRUTTA DI STAGIONE

**GIOV:** PASTINA IN BRODO VEGETALE  
PETTO DI TACCHINO PANATO AL FORNO  
TRIS DI VERDURE ALL'OLIO  
FRUTTA DI STAGIONE

**VEN:** PIZZA MARGHERITA  
CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO  
FRUTTA DI STAGIONE  
DESSERT

### 3° SETTIMANA

**LUN:** PASSATO DI LEGUMI CON PASTA  
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO  
INSALATA VERDE  
FRUTTA DI STAGIONE

**MAR:** PASTINA ALL'OLIO E PARMIGIANO  
ARROSTO DI VITELLO  
PATATINE AL FORNO  
FRUTTA DI STAGIONE

**MER:** ANELLONI AL FORNO  
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE  
INSALATA MISTA  
FRUTTA DI STAGIONE

**GIOV:** PASTA CON PATATE  
PETTO DI POLLO PANATO  
CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE  
FRUTTA DI STAGIONE

**VEN:** MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO  
FUNNY FISH ( MERLUZZO PANATO )  
SPINACI ALL'OLIO  
FRUTTA DI STAGIONE  
DESSERT

### 4° SETTIMANA

**LUN:** TORTELLINI IN BRODO VEGETALE  
PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO  
INSALATA MISTA  
FRUTTA DI STAGIONE

**MAR:** PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA  
FILETTI DI PLATESSA PANATI AROMATIZ.  
PATATE ARROSTO CON AROMI  
FRUTTA DI STAGIONE

**MER:** PASTA AL RAGU' DI CARNE  
PROSCIUTTO COTTO  
INSALATA VERDE  
FRUTTA DI STAGIONE

**GIOV:** CONCHIGLIETTE AL POMODORO  
SGALOPPINA IN UMIDO  
PISELLI E CAROTE IN UMIDO  
FRUTTA DI STAGIONE

**VEN:** PASSATO DI MINISTRONE CON RISO  
PESCE SPADA PANATO AL FORNO  
INSALATA VERDE O INS. DI POMODORO  
FRUTTA DI STAGIONE  
DESSERT

N.B. PANE GR. 50 per ogni pasto ( non deve essere consegnato il venerdì della seconda settimana )

ACQUA LT 0,50 “ “ “

FRUTTA DI STAGIONE (le banane devono essere consegnate una volta alla settimana)

SUCCO DI FRUTTA (deve essere consegnato una volta alla settimana in sostituzione alla frutta fresca)

GELATO (nel mese di maggio deve essere consegnato una volta alla settimana in sostituzione alla frutta fresca)

# PRIMI PIATTI

**MENU' ALTERNATO                      TERNATO**  
**PRIMA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>TORTELLINI IN BRODO VEGETALE</b>	
tortellini	50
carote ,sedano, cipolle	30
acqua	100cc
sale , prezzemolo	q.b.
olio extravergine di oliva	5
parmigiano reggiano	8
<b>PASTA AL FORNO</b>	
pasta	60
tritato di vitello l'taglio	20
carote,sedano,cipolle	15
pomodori pelati	40
passata di pomodoro	40
prosciutto cotto                      cotto s.p.	10
caciocavallo fresco a tocchetti	10
parmigiano reggiano	5
olio extravergine di oliva	5
sale, aromi pane grattugiato	q.b.
<b>PASTA CON PASSATO DI VERDURE</b>	
pasta	35
sedano,carote,cipolle	10
verdure( indivia,broccoli,etc)	50
patate	10
pomodori pelati	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale, prezzemolo aromi	q.b.
<b>PASTINA IN BRODO VEGETALE                      ALL'OLIO</b>	
pastina	60
olio extravergine di oliva	6
sale,prezzemolo	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>PASTA AL POMODORO</b>	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero ,basilico,sale	q.b.
parmigiano reggiano	8

# SECONDI PIATTI

**MENU'**  
**ALTERNATO TERNATO**  
**PRIMA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>DO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO</b>		
petto di pollo 1° taglio		60
pane grattugiato	q.b.	
sale ed aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
<b>PROVOLETTA</b>		
provoletta dolce		50
<b>POLPETTE DI VITELLO AL SUGO</b>		
tritato di vitello 1° taglio		60
uovo	q.b.	
pane grattugiato		5
parmigiano reggiano		5
aglio, prezzemolo	q.b.	
sale ed aromi	q.b.	
pomodori pelati		15
passata di pomodoro		15
olio extra vergine d'oliva		4
<b>ARISTA DI MAIALE PANATO</b>		
arista		60
pane grattugiato	q.b.	
sale ed aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
<b>PESCE SPADA AI FERRI</b>		
tranci di pesce spada		80
olio extra vergine di oliva		10
sale ed aromi	q.b.	
limone	q.b.	

# CONTORNI

## MENU'

ALTERNATO

TERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA VERDE</b>	
lattuga	80
sale,origano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	q.b.
aceto o limone	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>	
lattuga	20
radicchio	20
carote gratt.	10
finocchio	15
pomodoro	15
sale	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
<b>PATATE AL SUGO</b>	
patate	100
pomodori pelati	20
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
<b>PATATINE</b>	
patate a bastoncino a forno	100
olio extra vergine d'oliva	2
sale	q.b.
<b>PATATE ARROSTO CON AROMI</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	20
prezzemolo	10
sale	50
<b>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</b>	
patate	120
latte parzialmente scremato	10
parmigiano reggiano	10
olio extra vergine d'oliva	5
pane grattugiato	q.b.
uovo	q.b.
sale,prezzemolo	q.b.

# CONTORNI

**MENU'**  
**ALTERNATO            TERNATO**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	
pomodoro	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale,origano	q.b.
<b>FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO</b>	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO</b>	
patate	40
piselli	15
carote	15
olio extra vergine di oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PISELLI E CAROTE IN UMIDO</b>	
piselli	40
carote	40
pomodori pelati	10
cipolla, sale e condimenti	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE</b>	
carote	80
parmigiano reggiano	5
pane grattugiato	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>	
spinaci	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.

<b>PANE COMUNE</b>	50gr
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	150gr
<b>ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA</b>	50 cl
<b>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</b>	20 cl
<b>DESSERT: pasticceria fresca assortita - sigarette</b>	2 pz
oppure ( cannicchi, sfogliatine ripiene, bignè, etc. )	1 pz

# PRIMI PIATTI

**MENU' ALTERNATO    TERNATO**  
**SECONDA SETTIMANA**

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>PASTA AL POMODORO</b>	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero, basilico, sale	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>PASSATO DI MINISTRONE CON PASTA</b>	
pasta	25
legumi secchi (lenticchie, fagioli, piselli)	10
carote, sedano, cipolle	30
indivia, broccolo, etc.	30
patate	10
pomodori pelati	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PASTA ALLA BOLOGNESE</b>	
pasta	60
carne di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	30
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>PASTINA IN BRODO VEGETALE</b>	
pastina	50
carote, sedano, cipolle	30
acqua	100cc
sale, prezzemolo	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
parmigiano reggiano	8
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	
pasta di pane ( farina, lievito di birra, zucch., sale, olio extra v. oliva)	80
pomodori pelati	50
mozzarella	15
prosciutto	15
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale e origano	q.b.

## SECONDI PIATTI

**MENU'**  
**ALTERNATO            TERNATO**  
**SECONDA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>VITELLO PANATO</b>	
carne di vitello 1° taglio	60
pane grattugiato	q.b.
sale ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
<b>FILETTI DI SOGLIOLA DORATI AL FORNO</b>	
filetti di sogliola	80
farina bianca	6
sale ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	
prosciutto cotto coscia s.p.	50
<b>PETTO DI TACCHINO PANATO AL FORNO</b>	
petto di tacchino	60
pane grattugiato	q.b.
sale ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>CROCHE DI PATATE A FORNO</b>	
croche di patate ( 4 pz.)	100

# CONTORNI

## MENU'

ALTERNATO

TERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA VERDE</b>	
lattuga	80
sale,origano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	q.b.
aceto o limone	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>	
lattuga	20
radicchio	20
carote gratt.	10
finocchio	15
pomodoro	15
sale	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
<b>PATATE AL SUGO</b>	
patate	100
pomodori pelati	20
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
<b>PATATINE</b>	
patate a bastoncino a forno	100
olio extra vergine d'oliva	2
sale	q.b.
<b>PATATE ARROSTO CON AROMI</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	20
prezzemolo	10
sale	50
<b>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</b>	
patate	120
latte parzialmente scremato	10
parmigiano reggiano	10
olio extra vergine d'oliva	5
pane grattugiato	q.b.
uovo	q.b.
sale,prezzemolo	q.b.

# CONTORNI

**MENU'**  
**ALTERNATO            TERNATO**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	
pomodoro	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale,origano	q.b.
<b>FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO</b>	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO</b>	
patate	40
piselli	15
carote	15
olio extra vergine di oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PISELLI E CAROTE IN UMIDO</b>	
piselli	40
carote	40
pomodori pelati	10
cipolla, sale e condimenti	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE</b>	
carote	80
parmigiano reggiano	5
pane grattugiato	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>	
spinaci	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.

<b>PANE COMUNE</b>	50gr
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	150gr
<b>ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA</b>	50 cl
<b>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</b>	20 cl
<b>DESSERT: pasticceria fresca assortita - sigarette</b>	2 pz
oppure ( canolicchi, sfogliatine ripiene, bignè, etc. )	1 pz

# PRIMI PIATTI

**MENU'**  
**ALTERNATO            TERNATO**  
**TERZA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>PASSATO DI LEGUMI CON PASTA</b>	
pasta	30
legumi secchi (fagioli, piselli, lenticchie)	25
sedano, carote, cipolle	20
pomodori pelati	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PASTINA ALL'OLIO E PARMIGIANO</b>	
pastina	60
olio extra vergine d'oliva	6
sale	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>ANELLONI AL FORNO</b>	
pasta	60
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	15
pomodori pelati	40
passata di pomodoro	40
prosciutto cotto s.p.	10
caciocavallo fresco a tocchetti	10
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine d'oliva	5
sale, aromi, pane grattugiato	q.b.
<b>PASTA CON PATATE</b>	
pasta	40
patate	100
pelato	10
carote, sedano, cipolla	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
parmigiano reggiano	5
aromi e condimenti	q.b.
<b>MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO</b>	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodori	30
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero, basilico, sale	q.b.
parmigiano reggiano	8

## SECONDI PIATTI

**MENU' ALTERNATO  
TERZA SETTIMANA**

**TERNATO**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>BASTONCINI DI MERLUZZO A FORNO</b>	
bastoncini di merluzzo ( 3 pz.)	80
<b>ARROSTO DI VITELLO</b>	
carne di vitello 1° taglio	60
pane grattugiato	q.b.
condimento ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
<b>PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE</b>	
prosciutto cotto coscia s.p.	30
provoletta dolce	30
<b>PETTO DI POLLO PANATO</b>	
petto di pollo	60
pane grattugiato	q.b.
sale ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>FUNNJ FISH</b>	
merluzzo macinato panato-fantasie di forme-1 pz                      n.3 pz	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.

# CONTORNI

## MENU'

ALTERNATO

TERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA VERDE</b>	
lattuga	80
sale,origano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	q.b.
aceto o limone	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>	
lattuga	20
radicchio	20
carote gratt.	10
finocchio	15
pomodoro	15
sale	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
<b>PATATE AL SUGO</b>	
patate	100
pomodori pelati	20
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
<b>PATATINE</b>	
patate a bastoncino a forno	100
olio extra vergine d'oliva	2
sale	q.b.
<b>PATATE ARROSTO CON AROMI</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	20
prezzemolo	10
sale	50
<b>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</b>	
patate	120
latte parzialmente scremato	10
parmigiano reggiano	10
olio extra vergine d'oliva	5
pane grattugiato	q.b.
uovo	q.b.

sale,prezzemolo

q.b.

## CONTORNI

## MENU'

ALTERNATO

TERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	
pomodoro	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale,origano	q.b.
<b>FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO</b>	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO</b>	
patate	40
piselli	15
carote	15
olio extra vergine di oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PISELLI E CAROTE IN UMIDO</b>	
piselli	40
carote	40
pomodori pelati	10
cipolla, sale e condimenti	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE</b>	
carote	80
parmigiano reggiano	5
pane grattugiato	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>	
spinaci	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.

PANE COMUNE

50gr

FRUTTA DI STAGIONE

150gr

ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA

50 cl

<b>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</b>	20 cl
<b>DESSERT: pasticceria fresca assortita - sigarette</b>	2 pz
oppure ( cannolicchi, sfogliatine ripiene, bignè, bignè, etc. )	1 pz

## PRIMI PIATTI

### MENU' ALTERNATO QUARTA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>TORTELLINI IN BRODO VEGETALE</b>	
tortellini	50
carote, sedano, cipolle	30
acqua	100cc
sale, prezzemolo	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
parmigiano reggiano	8
<b>PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA</b>	
pasta	40
lenticchie	20
pomodori pelati	10
sedano, carote, cipolle	20
verdura	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PASTA AL RAGU' DI CARNE</b>	
pasta	60
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	30
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>CONCHIGLIETTE AL POMODORO</b>	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero, basilico, sale	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>PASSATO DI MINISTRONE CON RISO</b>	
riso	30
legumi secchi (lenticchie, fagioli, piselli )	10

carote, seda, cipolle	30
indivia, broccolo, etc.	30
patate	10
pomodori pelati	10
olio extra vergine di oliva	5
sale e aromi	q.b.

## SECONDI PIATTI

### MENU' ALTERNATO TERNATO QUARTA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>PETTO DI POLLO PANATO A FORNO</b>	
petto di pollo	60
pane grattugiato	q.b.
sale ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>FILETTI DI PLATESSA PANATI AROMATIZZATI</b>	
filetti di platessa	80
pane grattugiato	q.b.
condimenti ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
limoni	q.b.
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	
prosciutto cotto coscia s.p.	50
<b>SGALOPPINA IN UMIDO</b>	
carne di vitello 1° taglio	60
pomodori pelati	10
condimenti ed aromi	q.b.
farian bianca	q.b.
olio extravergine di oliva	5
<b>PESCE SPADA PANATO A FORNO</b>	
tranci di pesce spada	80
pane grattugiato	q.b.
olio extravergine di oliva	5
sale ed aromi	q.b.
limone	q.b.

# CONTORNI

## MENU'

ALTERNATO

TERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA VERDE</b>	
lattuga	80
sale,origano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	q.b.
aceto o limone	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>	
lattuga	20
radicchio	20
carote gratt.	10
finocchio	15
pomodoro	15
sale	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
<b>PATATE AL SUGO</b>	
patate	100
pomodori pelati	20
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
<b>PATATINE</b>	
patate a bastoncino a forno	100
olio extra vergine d'oliva	2
sale	q.b.
<b>PATATE ARROSTO CON AROMI</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	20
prezzemolo	10
sale	50
<b>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</b>	
patate	120
latte parzialmente scremato	10
parmigiano reggiano	10
olio extra vergine d'oliva	5
pane grattugiato	q.b.
uovo	q.b.

sale,prezzemolo

q.b.

## CONTORNI

MENU'  
ALTERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	
pomodoro	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale,origano	q.b.
<b>FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO</b>	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO</b>	
patate	40
piselli	15
carote	15
olio extra vergine di oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PISELLI E CAROTE IN UMIDO</b>	
piselli	40
carote	40
pomodori pelati	10
cipolla, sale e condimenti	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE</b>	
carote	80
parmigiano reggiano	5
pane grattugiato	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>	
spinaci	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.

PANE COMUNE

50gr

FRUTTA DI STAGIONE

150gr

ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA

50 cl

SUCCO DI FRUTTA IN BRICK

20 cl

DESSERT: pasticceria fresca assortita - sigarette

2 pz

oppure ( canniccichi, sfogliatine ripiene, bignè, bignè, etc. ) 1 pz

## **DIETE SPECIALI**

### **Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:**

1. dieta in bianco
2. dieta allergie alimentari
3. dieta celiachia
4. dieta ipoproteica
5. diete per motivi religiosi

Relativamente alla tipologia 1 (**dieta in bianco**), essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto “acetone”) secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione o a soggetti con sintomi post-influenzali. In tali casi, previa richiesta da parte

degli utenti (genitori o chi esercita a patria potestà), sarà fornito un menù “standard”, per un massimo di

20 giorni, o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, che prescriverà la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest’ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d’età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 2 (**dieta allergie alimentari**), è rivolta a soggetti con intolleranza alle proteine

del latte vaccino e con intolleranza alle proteine dell’uovo.

E’ necessario che la richiesta, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata

da certificato medico emesso da un Centro Specialistico o dall’ASL riportante la diagnosi e le necessarie

prescrizioni in modo chiaramente eseguibili.

In particolare sono permessi i seguenti alimenti: latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, orzo,

pane (esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, pesce, olio extra vergine di oliva, legumi, verdura, ortaggi, frutta.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d’età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 3 (**dieta celiachia**), essa è rivolta a soggetti con intolleranza cronica al glutine. E’ necessario che la richiesta, da parte dell’utente (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico o dall’ASL, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Sono permessi i seguenti alimenti: riso, mais, grano saraceno, miglio, legumi, uova, carne di vitello, di pollo, di tacchino, di maiale, pesce, salumi, patate, verdura e frutta, latte e derivati, purchè durante la lavorazione non subiscano aggiunte di alimenti non consentiti.

Oltre agli alimenti naturalmente privi di glutine, sono presenti in commercio prodotti dietetici senza glutine.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d’età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 4 (**dieta ipoproteica**), essa è rivolta a soggetti con particolari patologie (iperazotemia e insuff. renale) che necessitano di una alimentazione priva di proteine. Alimenti dietetici:

pane bianco, farina, fette biscottate, pasta e pastina, cotoletta di soia, bocconcini di soia ecc. che sono presenti

in commercio; sono permessi i seguenti alimenti:olio extra vergine d'oliva, pomodoro, verdure, patate , carote,riso, pesce, inoltre bastoncini di merluzzo con panatura leggera, carne di vitello,di pollo e tacchino ( nella quantità di 0,8 g per ogni kg di peso corporeo), frutta, per soggetti che necessitano di dieta ipoproteica lieve. Sono da evitare carne di vitello, di maiale di pollo ,di tacchino, formaggi, legumi, frutta( con alto contenuto di potassio), cereali ecc. per soggetti che necessitano di dieta ipoproteica pesante.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 5 (**dieta per motivi religiosi**) essa è rivolta a soggetti che professano religioni

diverse da quella cattolica per cui la necessità di escludere dal pasto determinati alimenti.

Per gli utenti di religione islamica è prevista la sostituzione della carne di maiale e dei salumi ( come da Menù "diete speciali).

Per gli utenti di religione ebraica è prevista la sostituzione della carne in genere con pesce e formaggio. le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA ISLAMICA "

"DIETA IN BIANCO"

Pasta o riso asciutti all'olio Pasta o riso in brodo vegetale	carne rossa sgrassata petto di pollo ai ferri petto di tacchino ai ferri pesce lessato pesce ai ferri	verdura cruda verdura lessata patate o carote all'olio
--	---	--

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA EBRAICA "

"DIETA ALLERGIE ALIMENTARI "

(Intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)

Pasta o riso all'olio pasta o riso in brodo vegetale pasta o riso con passato di verdure e /o legumi pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro passata di minestrone con riso pasta o riso alle verdure	petto di pollo ai ferri o in umido petto di tacchino ai ferri pesce lessato pesce ai ferri fettine di maiale all'olio	Insalata verde o mista di stagione patate o carote lessate o in umido patate arrosto arom. spinaci all'olio insalata di pomodoro fagiolini e patate
---	---	--

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA EBRAICA "

"DIETA CELIACHIA"

pasta/pastina *		petto di pollo o tacchino ai ferri			Insalata verde	
-----------------	--	------------------------------------	--	--	----------------	--

pane*		arrosto di vitello			Insalta mista	
pizza*		fettine di maiale al limone			patate al forno	
riso all'olio o al pomodoro		pesce al forno			carote, fagiolini, piselli	
riso con passato di verdure/o legumi		pesce lesso olio limone			insalata di pomodoro	
passata di minestrone con riso		pesce ai ferri				
pasta al ragù di carne *		prosciutto cotto				
		provoletta dolce				
<b>*PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE</b>						

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA EBRAICA "

"DIETA IPOPROTEICA"

pane bianco*		cotoletta di soia			verdura lessa	
farina*		formaggi a pasta fresca( non			insalata di pomodoro	
fette biscottate*		formaggi	duri e stagionali)		patate prezzemolate	
pastina all'olio*		bastoncini di merluzzo (con			tris di verdure all'olio	
pasta al pomodoro*		panatura leggera)			insalata di pomodoro	
pasta con passato di verdure*		pesce lesso			carote in umido	
passato di verdure con riso		pesce a forno				
soia al pomodoro		pesce ai ferri				
<b>*PRODOTTI APROTEICI</b>						

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA ISLAMICA "

Pasta al sugo di pomodoro Pasta con passato di verdure e/o legumi Pastina in brodo vegetale Pasta con patate Passato di minestrone con riso e/o pasta Pasta al ragù di carne di vitello	Petto di pollo o tacchino ai ferri e/o panato Vitello ai ferri o panato o in umido Polpette di vitello al sugo Provoletta dolce Pesce come da menù	Contorno come da menù
--	---	-----------------------

Menù standard per " DIETA RELIGIOSA EBRAICA "

Pasta al sugo di pomodoro Pasta con passato di verdure e/o legumi Pastina in brodo vegetale Pasta con patate Passato di minestrone con riso e/o pasta	Pesce lessato Pesce ai ferri Pesce panato a forno Provoletta dolce	Contorno come da menù
--	---	-----------------------