

**Pasti caldi: colazione, pranzo e cena**  
**Periodo gg 180 - mesi 6**

Importo per pasto completo €.			13,00
N° utenti			23,00
Periodo del servizio: gg.			180,00
Costo del servizio			53.820,00
Oneri di sicurezza			820,00
Importo soggetto a ribasso			53.000,00
IVA al 10%			5.382,00
Costo totale			59.202,00
2%	Cauz. Provvisoria		1.076,40
10%	Cauz. Definitiva		5.382,00

# CASA DI RIPOSO "CAN. A. CATALDO"

## TABELLA DIETETICA

20



GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>COLAZIONE</b>	<b>COLAZIONE</b>	<b>COLAZIONE</b>	<b>COLAZIONE</b>
250 cc. latte p.s.	250 cc. latte p.s.	250 cc. latte p.s.	250 cc. latte p.s.
3 biscotti comuni	3 biscotti comuni	3 biscotti comuni	3 biscotti comuni
2 fette biscottate	2 fette biscottate	2 fette biscottate	2 fette biscottate
15 gr. marmellata	15 gr. marmellata	15 gr. marmellata	15 gr. marmellata
caffè leggero con zucchero	caffè leggero con zucchero	caffè leggero con zucchero	caffè leggero con zucchero
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
50 gr. pasta con minestrone	80 gr. pasta con pomodoro	60 gr. pasta con patate	100 gr. pasta al forno
100 gr. polpetta di tritato di vitello in umido	150 gr. sarde fritte	150 gr. patate lesse	100 gr. lacerto
150 gr. patate lesse	150 gr. insalata di lattuga	150 gr. fagiolini	100 gr. piselli
70 gr. pane	70 gr. pane	50 gr. pane	70 gr. pane
150 gr. frutta fresca di stagione	100 gr. frutta fresca di stagione	100 gr. frutta fresca di stagione	100 gr. frutta fresca di stagione
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
300 gr. zucchine lesse	300 gr. melanzane al pomodoro al forno	250 gr. sfincione	250 gr. spinaci
70 gr. scarola	100 gr. pane	un uovo sodo	una scatoletta tonno sott'olio
100 gr. pane	200 gr. frutta fresca di stagione	200 gr. frutta fresca di stagione	100 gr. pane
150 gr. frutta fresca di stagione	oppure:	oppure:	100 gr. frutta fresca di stagione
oppure:	50 gr. di pastina in brodo	50 gr. di pastina in brodo	oppure:
50 gr. pastina in brodo	200 gr. insalata di pomodoro	un uovo in camicia	50 gr. di pastina in brodo
200 gr. zucchine lesse	50 gr. pane	70 gr. pane	150 gr. fagiolini
50 gr. pane	150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. pane
200 gr. frutta fresca di stagione			150 gr. frutta fresca di stagione

1.  
3.  
7.  
45  
2

28/11

are delle mediche ai piatti del giorno.

di grassi e condimento.

are.

ASST. REGIONALE DI IGIENE Pubblica  
SERVIZIO DI IGIENE Pubblica  
(Dott. Giuseppe Sciacalosi)

559  
516  
2075

Frome 484

20/02  
2

Handwritten notes and symbols

Handwritten notes



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'
<b>COLAZIONE</b>	<b>COLAZIONE</b>	<b>COLAZIONE</b>
250 cc. latte p.s.	250 cc. latte p.s.	250 cc. latte p.s.
3 biscotti comuni	3 biscotti comuni	3 biscotti comuni
2 fette biscottate	2 fette biscottate	2 fette biscottate
15 gr. marmellata	15 gr. marmellata	15 gr. marmellata
caffè leggero con zucchero	caffè leggero con zucchero	caffè leggero con zucchero
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
80 gr. pasta al pomodoro	60 gr. risotto con 50 gr. funghi	60 gr. pasta con lenticchie
120 gr. vitello panato	100 gr. petto di pollo	150 gr. merluzzo lesso
200 gr. lattuga	200 gr insalata di pomodoro	200 gr. carote lesse
60 gr. pane	60 gr. pane	50 gr. pane
150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
250 gr. spinaci	250 gr. gin	250 gr. carciofi in umido
60 gr. mozzarella	50 gr. prosciutto crudo	un uovo
80 gr. pane	100 gr. pane	100 gr. pane
150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione
oppure:	oppure:	oppure:
50 gr. pastina in brodo	50 gr. pastina in brodo	50 gr. pastina in brodo
200 gr. insalata mista	150 gr. di fagiolina	un uovo
50 gr. pane	80 gr. pane	70 gr. pane
150 gr. frutta fresca di stagione	150 gr. frutta fresca di stagione	200 gr. frutta fresca di stagione

La direzione in qualsiasi momento, per motivi di causa involontaria può app

Per condire usare olio di oliva.

- I cibi devono essere confezionati arrostito od in umido o a forno, senza aggiu
- Bere durante e tra i pasti (come minimo 1.5 Lt. d'acqua al giorno).
- Da valutare, a parte le patologie dei pazienti, per un adeguato apporto alim
- Tutti gli alimenti devono essere pesati a crudo ed al netto degli scarti.