



# **CITTA' DI PARTINICO**

## **SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA**

PALAZZO DEL CARMINE, CORSO DEI MILLE 254

tel. 091/8908505 – 091/8901146 – 0918782487 - fax. 091/8900084

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU' ALTERNATO E ALLE TABELLE DIETETICHE**

**I SETTIMANA**

**II SETTIMANA**

**III SETTIMANA**

**IV SETTIMANA**

**(PER FASCIA DI ETA' 3 – 5 ANNI)**

## AVVERTENZA AL MENU'

- In generale compatibilmente alla disponibilità stagionale dei prodotti, è fatto obbligo di dare la priorità ai prodotti ortofrutticoli freschi, ad esclusione di conserve di pomodoro, olive in salamoia e piselli.
- A corredo del pasto vi dovrà essere un set da apparecchiatura composto da:
  - 1 tovaglietta
  - 2 tovaglioli di carta
  - 1 piattino da frutta
  - 1 bicchiere
  - 1 coltello
  - 1 forchetta
  - 1 cucchiaio

secondo le specifiche tecniche segnalate nell'Allegato 4.

## Menù Scuola dell'infanzia – Anno 2017

### 1° SETTIMANA

**LUN:** LASAGNE AL FORNO  
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO  
INSALATA VERDE  
FRUTTA DI STAGIONE

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

**MER:** PASTA AL RAGU' DI CARNE  
PROSCIUTTO COTTO  
INSALATA VERDE  
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  
PROSCIUTTO 40 g O SFORMATO DI UOVA  
E PATATE A FORNO  
FRUTTA DI STAGIONE

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

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

**VEN:** CONCHIGLIE AL POMODORO  
FUNNY FISH ( MERLUZZO PANATO )  
PAPATINE  
FRUTTA DI STAGIONE  
DESSERT

### 3° SETTIMANA

**LUN:** PASSATO DI LEGUMI CON PASTA  
PETTO DI POLLO PANATO 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

N.B. PANE GR. 50 per ogni pasto  
ACQUA LT 0,50 “ “ “

FRUTTA DI STAGIONE (le banane devono essere consegnate una volta alla settimana per tutto l'anno scolastico - nel mese di maggio devono essere consegnate , una volta alla settimana, pesche e kiwi.

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 (il mercoledì) in sostituzione alla frutta fresca).

Il Martedì della II settimana variare, a settimane alterne, il secondo più il contorno.

### 4° SETTIMANA

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

**MAR:** PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA  
ARISTA DI MAIALE PANATO  
PATATE ARROSTO CON AROMI  
FRUTTA DI STAGIONE

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

**GIOV:** CONCHIGLIE AL POMODORO  
VITELLO PANATO  
PISELLI E CAROTE  
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. 4° SETTIMANA - martedì: gli involtini si sostituiscono con arista  
mercoledì: il menù si sostituisce con il menù del mercoledì 1° settimana

# PRIMI PIATTI

## ME NU' ALTERNATO

### PRIMA SETTIMANA

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
<b>LASAGNE AL FORNO</b>	
pasta fresca per lasagne (non all'uovo)	50
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	15
pomodori pelati	40
passata di pomodoro	40
provoletta dolce	10
prosciutto cotto s. p.	10
besciamella	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero, basilico, sale	q.b.
noce moscata, aromi	q.b.
parmigiano reggiano	5
<b>PASTA CON PASSATO DI VERDURE</b>	
Pasta	35
carote, sedano, cipolle	10
verdura (indivia, broccolo, etc.)	50
patate	10
pomodori pelati	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale,prezzemolo,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, zucchero, aromi	q.b.
parmigiano reggiano	8
<b>PASTINA ALL'OLIO</b>	
pastina	60
olio extra vergine d'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 parmigiano reggiano	q.b.	8
---	------	---

## PRIMI PIATTI

### MENU' ALTERNATO 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	30
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
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	30
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
sale, zucchero ed 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>CONCHIGLIE 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

## PRIMI PIATTI

### **ME NU' ALTERNATO 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 e 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 dadini	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, aglio	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
parmigiano reggiano	5
prezzemolo, aromi e condimenti	q.b.
<b>MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO</b>	

pasta		60
pomodori pelati		30
passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5
cipolla, zucchero, basilico, sale	q.b.	
parmigiano reggiano		8

## PRIMI PIATTI

### **ME NU' ALTERNATO QUARTA 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 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 FORNO</b>		
Pasta (anelloni)		60
tritato di vitello 1° taglio		20
carote, sedano, cipolle		15
pomodori pelati		40
passata di pomodoro		40
olio extra vergine d'oliva		5
Prosciutto cotto s.p.		10
Cacio cavallo fresco a dadini		10
sale, zucchero, aromi, pane grattugiato	q.b.	
parmigiano reggiano		5
<b>CONCHIGLIE AL POMODORO</b>		
pasta		60
pomodori pelati		30
passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5

zuccher, basilico, sale parmigiano reggiano	q.b.	8
<b>PASSATO DI MINESTRONE CON RISO</b>		
riso		35
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.	

## SECONDI PIATTI

### **MENU' ALTERNATO PRIMA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>	
<b>BASTONCINI DI MERLUZZO A FORNO</b>		
bastoncini di merluzzo (n. 3 pz.)		60
limone	q.b.	
<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 e aromi	q.b.	
pomodori pelati		15
passata di pomodoro		15
olio extra vergine d'oliva		4
<b>PROSCIUTTO</b>		
prosciutto cotto coscia s. p		50
<b>ARISTA DI MAIALE PANATO</b>		
arista		60
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5

<b>PESCE SPADA AI FERRI</b>	
trancio di pesce spada	80
olio extra vergine d'oliva	10
sale e aromi	q.b.
limone	q.b.

## SECONDI PIATTI

### **MENU' ALTERNATO 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 e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
<b>PROSCIUTTO O SFORNATO DI UOVA E PATATE</b>	
prosciutto cotto coscia s. p.	50
uovo	1
parmigiano reggiano	10
sale, aglio, prezzemolo ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
patate	100
<b>PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE</b>	
prosciutto cotto coscia s. p.	30
provoletta dolce	30
<b>PETTO DI TACCHINO PANATO A FORNO</b>	
petto di tacchino	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5

<b>FUNNY FISH</b>	
merluzzo macinato panato - fantasia di forme - n. 3 pz., a forno	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
limone	q.b.

## SECONDI PIATTI

### **MENU' ALTERNATO TERZA SETTIMANA**

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
----------------------------	---------------------------

<b>PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO</b>	
petto di pollo	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>ARROSTO DI VITELLO</b>	
carne di vitello 1° taglio	1
pane grattugiato	10
condimento e 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 e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
<b>FUNNY FISH</b>	

merluzzo macinato panato - fantasia di forme - n. 3 pz., a forno		100
olio extra vergine d'oliva	q.b.	
limone	q.b.	

## SECONDI PIATTI

### **MENU' ALTERNATO 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 e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
<b>ARISTA DI MAIALE PANATO</b>		
arista		60
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
<b>PROVOLETTA</b>		
Provoletta dolce		50
<b>VITELLO PANATO</b>		
carne di vitello 1° taglio		60
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		10
<b>PESCE SPADA PANATO A FORNO</b>		
trancio di pesce spada		80
pane grattugiato	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5

sale e aromi	q.b.
limone	q.b.

## CONTORNI

### MENU' ALTERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
---------------------	--------------------

<b>INSALATA VERDE</b>	
lattuga	80
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>	
lattuga	20
radicchio	20
carote grattugiate	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 FRITTE</b>	
patatine a bastoncino	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale e aromi	q.b.
<b>PATATINE A FORNO</b>	
patatine a bastoncino	100
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PATATE ARROSTO CON AROMI</b>	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PATATE A FORNO ( sfornato di uovo e patate)</b>	
patate	100
parmigiano reggiano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.

<b>INSALATA DI POMODORO</b>	
pomodoro	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale, origano	q.b.

## CONTORNI

### MENU' ALTERNATO

<b>INGREDIENTI A CRUDO</b>	<b>Quantità in grammi</b>
----------------------------	---------------------------

<b>FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO</b>	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale, aceto	q.b.
<b>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO</b>	
patate	40
piselli	20
carote	20
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
<b>PISELLI E CAROTE</b>	
piselli	40
carote	40
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.
	q.b.

<b>PANE COMUNE</b>	50 gr
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	150 gr circa
<b>ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA</b>	50 cl
<b>SUCCO DI FRUTTA IN BRICK</b>	20 cl
<b>DESSERT: pasticceria fresca assortita da variare ogni settimana</b>	
sigarette	n. 2 pz
cannolicchi, sfogliatine ripiene, bignè, etc.	n. 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 subiscono 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 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
--	---	--

**"DIETA ALLERGIE ALIMENTARI"**

Menù standard per :

(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 CELIACHIA"**

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

Menù standard per:

**"DIETA IPOPROTEICA"**

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

Menù standard per:

**"DIETA RELIGIOSA ISLAMICA"**

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

Menù standard per:

**" DIETA RELIGIOSA EBRAICA "**

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