

AZIENDA U.S.L. N.S - MESSINA  
**DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA**

(Via Garibaldi, 47 - 98066 Patti - Tel. 0941-244601)

Tabella settimanale PRIMAVERA - ESTATE delle vivande da somministrare agli alunni della scuola Secondaria di I° con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico 2016/2017

(PRIMA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

PASTA POMODORO E PARMIGIANO	PASTA ZUCCHINE E TONNO	RISO CON CAROTE	PASTA CON PISELLI O PESTO	PASTA POMODORO E MOZZARELLA
SPEZZATINO DI MANZO con piselli	MOZZARELLA CON POMODORI	PETTO DI POLLO	OPPURE	MERLUZZO O NASELLO O BASTONCINI DI PESCE

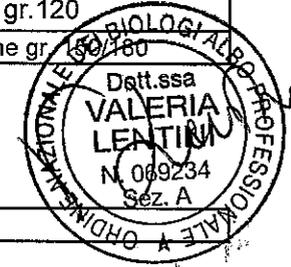
OPPURE

GNOCCHI AL POMODORO

SFORMATO DI PATATE

PROSCIUTTO COTTO O  
FESA DI POLLO O  
TACCHINO

Pasta di semola gr. 90	Pasta di semola gr. 90	RISO gr. 90	Pasta di semola gr. 90	PASTA gr. 90
Salsa di pomodoro gr. 60	Zucchine gr.50; Tonno gr.50;	Carote gr. 75	Basilico gr. 25; o Piselli gr.50;	Pomodori gr.80
Parmigiano grattugiato gr. 10	Mozzarella gr.125	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 15	Parmigiano gratt. gr.10
Spezzatino di Manzo gr. 100	Sformato di patate gr. 120	Petto di pollo gr. 120	Pecorino gratt. gr. 5	Mozzarella gr.50
Piselli freschi gr. 120	Pomodori gr. 100	Lattuga gr. 100	Pinoli gr. 5	Merluzzo o nasello o bastoncini gr.120
olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra vergine di oliva gr. 5	olio extra verg.di oliva gr. 5	olio extra verg.di oliva gr. 5
Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Prosciutto o Fesa gr. 100	Pane di grano duro gr. 50
Frutta di stagione gr.150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Lattuga gr. 120	Insalata mista gr.120
			Pane di grano duro gr. 50	Frutta di stagione gr. 150/180
			Frutta di stagione gr. 150/180	



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

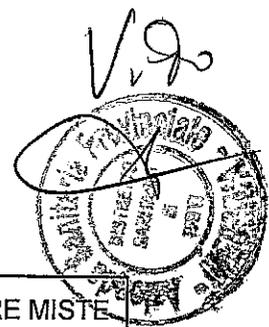
In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,

(SECONDA SETTIMANA)



LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

PASTA al RAGU' O LASAGNE O PASTA O RISO AL FORNO	GNOCCHI POMODORI E PARMIGIANO	PASTA CON POMODORO E BASILICO	RISO CON SPINACI	PASTA CON VERDURE MISTE (asciutta o minestra)
PETTO DI POLLO O TACCHINO con verdure miste	BASTONCINI DI PESCE con insalata	ARROSTO DI VITELLO con fagiolini o verdure miste	MOZZARELLA CON POMODORI	TONNO LATTUGA

17 OTT. 2016

OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

Pasta di semola gr. 90	Gnocchi di patate gr. 150	Pasta di semola gr. 90	Riso gr. 90	Pasta di semola gr. 90
Ragu' gr. 60; tritato gr.40	Salsa di pomodoro gr. 60	Pomodoro gr. 60 basilico gr.5	Spinaci gr. 60	Verdure miste gr. 80
Parmigiano gratt. gr. 15	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 15	TONNO gr.80
Petto di pollo o tacchino gr. 100	Bastoncini di pesce gr. 120	Vitello magro gr. 100	Mozzarella gr. 125	Lattuga gr. 120
Verdure miste gr. 100	Lattuga gr. 100	Fagiolini O verdure miste gr. 100	Pomodori gr. 100	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Pane di grano duro gr. 50
Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Frutta di stagione gr. 150/180
Frutta di stagione gr.150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba)

## (TERZA SETTIMANA)

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

PASTA MELENZANE E PARMIGIANO	RISOTTO ALL'ORTOLANA E PARMIGIANO	PASTA, SPINACI E PARMIGIANO	PASTA con le PATATE O PIZZA MARGHERITA	PASTA con il pomodoro
ARROSTO DI MAIALE con insalata	MERLUZZO O PLATESSA con pomodori o patate	FORMAGGIO con fagiolini o verdure miste	PETTO O FESA DI POLLO con insalata.	BASTONCINI DI MERLUZZO

OPPURE

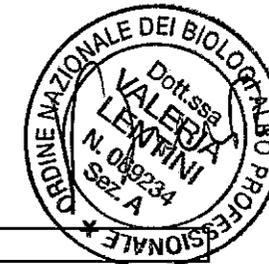
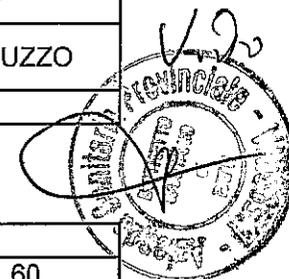
OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

Pasta di semola gr. 90	Riso gr. 80	Pasta di semola gr. 90	Pasta di semola gr. 75	Pasta di semola gr. 90
Melanzane gr. 50	Verdure miste gr.200	Spinaci gr. 70	Patate gr. 60	Salsa di pomodoro gr. 60
Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 10	Petto o fesa di pollo gr.120	Bastoncini di merluzzo gr.120
Maiale magro gr. 100	Platessa o merluzzo gr. 120	Formaggio gr.90 (philad.,emmenthal,belpaese)	Lattuga gr. 100	Verdure miste gr. 100
Insalata mista gr. 100	Pomodori gr. 100; Patate gr.70;	Fagiolini o verdure miste gr. 100	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	olio extra vergine di oliva 5 cucchiaini	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50
Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pane di grano duro gr. 50	Pizza margherita gr.180	Frutta di stagione gr. 150/180
Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,

(QUARTA SETTIMANA)

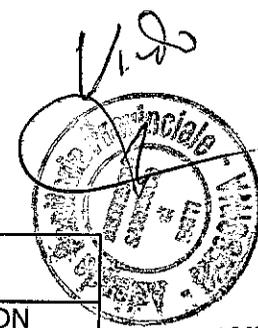
LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERI



RISO CON ZUCCA O ZUCCHINE	PASTA POMODORO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE, RISO E PARMIGIANO	PASTA CON IL PESTO	PASTA TONNO E POMODORINI
POLPETTE DI VITELLO CON PISELLI E CAROTE	BASTONCINI DI PESCE	COSCIA DI POLLO con PATATE AL FORNO	PROSCIUTTO con fagiolini	ROTOLINI FRITTATA CON SPINACI E SOTTILETTA

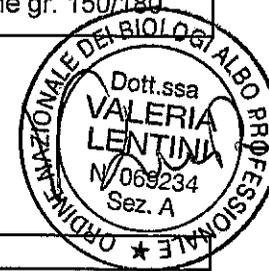
OPPURE

OPPURE

OPPURE

OPPURE

Riso gr. 90	Pasta di semola gr. 90	Riso gr. 80	Pasta di semola gr. 90	Pasta gr. 90
Zucchine gr.60	Salsa di pomodoro gr. 60	Verdure miste gr.200	Basilico gr. 10; Pesto gr.30	Tonno gr.50
Polpette gr.100	Parmigiano grattugiato gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 10	Parmigiano gratt. gr. 15	Pomodorini gr.60
Tritato gr.70; Uovo 1 piccolo; pane gr.20;	Bastoncini di pesce gr. 120	Coscia di pollo gr. 150	Pecorino gratt. gr. 5	Parmigiano gr.10
olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Insalata mista gr. 100	Purè di patate	Pinoli gr. 5	Uova di gallina n° 1
Pane di grano duro gr. 50	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Patate gr. 120	olio extra verg.oliva 2 cucchiaini	Spinaci gr. 70
Piselli gr.70; Carote gr.30;	Pane di grano duro gr. 50	Latte parz. Scr. di vacca gr. 120	Prosciutto gr. 70	Sottiletta 1
Frutta di stagione gr. 150/180	Frutta di stagione gr. 150/180	Burro di vacca gr. 10	Fagiolini gr. 100	Pane di grano duro gr. 50
		Parmigiano grattugiato gr. 5	olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Frutta di stagione gr. 150/180
		Noce moscata q.b.	Pane di grano duro gr. 50	
		olio extra verg.oliva 5 cucchiaini	Frutta di stagione gr. 150/180	
		Pane di grano duro gr. 50		
		Frutta di stagione gr. 150/180		



I cibi saranno insaporiti con erbe aromatiche come: aglio, cipolle, prezzemolo, salvia, basilico

In alternativa al pranzo proposto, per esigenze legate a problemi di salute, potrà essere preparato pasta al pomodoro o con l'olio e prosciutto o provoletta o mozzarella

Qualora una pietanza, proposta almeno due volte, risultasse non gradita al 50% degli alunni fruitori, verrà sostituita con altra pietanza presente nella tabella dietetica

Una volta a settimana, in alternativa alla frutta potrà essere servito yogurt alla frutta, macedonia oppure una porzione di dolce tipo casalingo

La settimana antecedente e/o successiva alle festività natalizie, di carnevale e pasquali, in alternativa alla frutta, verrà servito un dolce tipico (panettone, pandoro, colomba,