

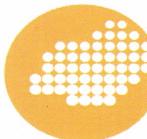


**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO Prot.n.168450 del 25/11/2019**

**1<sup>o</sup> settimana**

**quantità alimentari (gr)**

<b>LUNEDÌ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ORZO PERLATO CON LENTICCHIE ROSSE</li> <li>• CROCCHETTE DI VERDURA, AL FORNO (preparate dal cuoco)</li> <li>• VERDURA CRUDA DI STAGIONE A JULIENNE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orzo perlato o altri cereali in chicchi <b>40</b>; Lenticchie rosse DECORTICATE <b>30</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Ricotta vaccina <b>30</b>; Verdure miste <b>80</b>; Patate <b>30</b>; Parmigiano Reggiano <b>5</b>; Pangrattato <b>12</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Verdure di stagione a julienne <b>100</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>MARTEDÌ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FUSILLI AL POMODORO</li> <li>• FILETTO DI MERLUZZO ARROSTO CON PANE PROFUMATO, AL FORNO</li> <li>• VERDURA COTTÀ DI STAGIONE CON PINOLI</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca <b>50</b>; Pomodori pelati <b>50</b>; sedano/carote/cipolla q.b.; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Filetto di pesce bianco (merluzzo o plateassa) <b>60</b>; Olio EVO <b>5</b>; Pane grattugiato <b>5</b>; aromi Q.B.</li> <li>• Verdura di stagione <b>100</b>; Olio EVO <b>5</b>; Pinoli tritati <b>10</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>MERCOLEDÌ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TEMPESTINA IN VELLUTATA DI VERDURE MISTE</li> <li>• BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO AL LIMONE</li> <li>• VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina di semola <b>25</b>; Verdure miste <b>150</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b>;</li> <li>• Petto di pollo <b>50</b>; Olio EVO <b>5</b>; Limone e farina q.b.</li> <li>• Verdura di stagione a foglia <b>40</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>GIOVEDÌ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SPAGHETTI SPEZZATI AL SUGO DI TONNO</li> <li>• FRITTATA AL LATTE E PARMIGIANO</li> <li>• CICORIE NOSTRANE (O ALTRA VERDURA) ALL'OLIO</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca <b>50</b>; Pomodori pelati <b>50</b>, Tonno in scatola all'olio di oliva sgocciolato <b>20</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Uovo n.1 (<b>55</b> gr); Parmigiano reggiano <b>10</b>; latte Q.B.</li> <li>• Verdura di stagione <b>150</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>VEDERDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANTIPASTO DI FINOCCHI</li> <li>• RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO (O ALTRA VERDURA DI STAGIONE)</li> <li>• ASIAGO/RICOTTINA FRESCA</li> <li>• VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finocchi crudi <b>100</b></li> <li>• Riso parboiled <b>50</b>; radicchio rosso <b>70</b>; parmigiano <b>5</b>; olio EVO <b>5</b></li> <li>• Asiago a fette <b>40</b> oppure Ricotta di siero vaccina <b>60</b></li> <li>• Verdura cruda di stagione a foglia <b>40</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>



**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO Prot.n.168450 del 25/11/2019**

<b>2° settimana</b>		<b>quantità alimentari (gr)</b>
L U N E D I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIPE IN BRODO VEGETALE</li> <li>• STRACCHETTI DI VITELLONE IN UMIDO (O SPEZZATINO) / POLPETTE AL SUGO</li> <li>• INSALATA DI PATATE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina secca 25; Verdure miste 150; Parmigiano reggiano 5; Olio EVO 5</li> <li>• Vitellone 50; Pomodori pelati e verdure 50; Olio EVO 5; Aromi vegetali q.b./<b>ALTERNATIVA</b> <b>POLPETTE AL SUGO:</b> macinato di vitellone 30; parmigiano reggiano 5; pangrattato q.b.; uovo n.1 (ogni 6 b.); salsa di pomodoro q.b.; patate 15</li> <li>• Patate 120 (prezzemolo Q.B. facoltativo); Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
M A R T E D I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIZZA MARGHERITA (piatto unico)</li> <li>• PIZZA MARGHERITA AL PROSCIUTTO COTTO</li> <li>• VERDURA CRUDA DI STAGIONE A JULIENNE</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trancio 80</li> <li>• Trancio 90</li> <li>• Verdura di stagione a julienne 100; Olio EVO 5</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
M E R C O L E D I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PENNETTE SEMI-INTEGRALE CON RICOTTA AL SUGO</li> <li>• SCHIACCIATINA DI SEPPIE, POLPO E MERLUZZO, AL FORNO (preparate dal cuoco)</li> <li>• VERDURA CRUDA A FOGLIA CON PINOLI</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta semi-integrale 50; Pomodori pelati 50; sedano/carote/cipolla q.b.; Parmigiano reggiano 5; Olio EVO 5; ricotta 20; basilico q.b.</li> <li>• Seppia 20; Polpo 20; Merluzzo 20; Pane grattugiato 10; Patata 10; Uovo 5; Olio EVO 5 (preparate dal cuoco)</li> <li>• Verdura di stagione a foglia 40; Olio EVO 5; Pinoli tritati 10</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
G I O V E D I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MARGHERITINE IN PURE' DI FAVE</li> <li>• BURGER DI VERDURA, AL FORNO (preparate dal cuoco)</li> <li>• INSALATA VERDE MISTA</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca o altro cereale 25; Fave o Ceci secchi 25; Olio EVO 5</li> <li>• Ricotta vaccina 30; Verdure miste 80; Patate 20; Parmigiano Reggiano 5; Pangrattato q.b.; Olio EVO 5 (preparate dal cuoco)</li> <li>• Misto di insalate VERDI (insalata riccia, lattuga, rucola...) 40; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
V E N E R D I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAVATELLI FRESCHI AL POMODORO</li> <li>• FILETTO DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO</li> <li>• VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cavatelli freschi 60; Pomodori pelati 50; sed./car./cip. q.b.; Parmigiano reggiano 5; Olio EVO 5</li> <li>• Filetto di pesce bianco (merluzzo o platessa) 60; farina di mais, aglio (facoltativo), pangrattato, prezzemolo Q.B.</li> <li>• Verdure di stagione 150; pangrattato e prezzemolo q.b.; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>

**ASL LECCE**  
Dipartimento di Prevenzione  
La Dietista S.I.A.N.



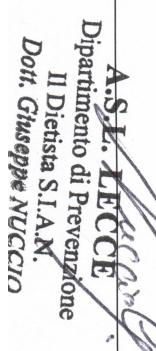
CONUNNE DI ALLEZIO - arrivò - Prot. 1478/PROT del 04/12/2019 - titolo VII - alessio 01

NDASANITARIA

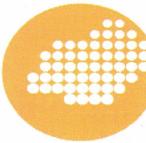
DIPARTIMENTO DI  
PREVENZIONE

Il Dietista S.I.A.N.

Dott. Giuseppe NUCCIO



**ASL LECCE**  
Dipartimento di Prevenzione  
Il Dietista S.I.A.N.  
Dott. Giuseppe NUCCIO



**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO** Prot.n.168450 del 25/11/2019

**3° settimana**

**quantità alimentari (gr)**

<b>L U N E D I</b>	<b>M A R C O L E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MACCHERONCINI CON SALSA DI NOCI</b> (preparata dal cuoco)</li> <li>• <b>SOFFICE FRITTATA AI CARCIOFI, AL FORNO</b></li> <li>• <b>VERDURA CRUDA DI STAGIONE A JULIENNE</b></li> <li>• <b>PANE DI TIPO 1</b></li> <li>• <b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca 50; noci sgusciate tritate <b>5</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b>; latte <b>40</b>; farina <b>2</b>; sale e noce moscata Q.B.</li> <li>• Olio EVO <b>2</b> (TOTALE <b>50 GR DI SALSA PER BAMBINO</b>) (preparata dal cuoco)</li> <li>• Uovo n.1 (<b>55</b> gr); sedano, carota e cipolla q.b. carciofi (o altra verdura di stag.) <b>40</b>; Olio EVO <b>5</b>; latte q.b.</li> <li>• Verdura di stagione a julienne <b>100</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FARRO DECORTICATO IN CREMA DI VERDURE</b></li> <li>• <b>SOVRACOSCE DI POLLARO ARROSTO CON PATATE AL FORNO /PUREA DI PATATE</b></li> <li>• <b>VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE</b></li> <li>• <b>PANE DI TIPO 1</b></li> <li>• <b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farro decorticato o altro cereale in chicchi <b>25</b>; Verdure miste <b>150</b>; Olio EVO <b>5</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b></li> <li>• Sovracosce di pollarо disossata <b>50</b>; Olio EVO <b>5</b>; Aromi q.b.;</li> <li>• Patate <b>120</b>; rosmarino (facoltativo) / Purea di patate: Patate <b>120</b>; Latte <b>25</b>; parmigiano regg. <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Verdura di stagione a foglia <b>40</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>M E R C O L E D I</b>	<b>G I O V E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FUSILLI AL POMODORO</b></li> <li>• <b>SCHIACCIATINE DI TOTANI, CALAMARI E MERLUZZO, AL FORNO (preparate dal cuoco)</b></li> <li>• <b>ERBETTE COTTE(SPINACI/BIETE)</b></li> <li>• <b>PANE DI TIPO 1</b></li> <li>• <b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca <b>50</b>; Pomodori pelati <b>50</b>; sedano/carote/cipolla q.b.; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Totani <b>20</b>; Calamari <b>20</b> e Merluzzo <b>20</b>; Pane grattugiato <b>10</b>; Patata <b>10</b>; Uovo <b>10</b>; Olio EVO <b>5</b> (preparate dal cuoco)</li> <li>• Verdura di stagione <b>150</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LASAGNA ALL'RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA/PASTA AL RAGÙ</b></li> <li>• <b>TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE/TRIFOLATE</b></li> <li>• <b>PANE DI TIPO 1</b></li> <li>• <b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca all'uovo <b>50</b>; Pomodori pelati <b>20</b>; magro di vitellone e lonta <b>50</b>; trito di carote/sedano/cipolla Q.B.; Parmigiano reggiano <b>10</b>; Olio EVO <b>5</b>; <b>[SALSA BESCIAMELLA: latte p.s.100; farina 5; Olio EVO 5]</b></li> <li>• Verdure di stagione <b>150</b>; pangrattato e prezzemolo q.b. Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>
<b>V E R D I</b>	<b>V E R D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TUBETTI E PATATE</b></li> <li>• <b>POLPETTE DI ZUCCA, CECI E ROSMARINO, AL FORNO (preparate dal cuoco)</b></li> <li>• <b>VERDURA CRUDA DI STAGIONE A JULIENNE</b></li> <li>• <b>PANE DI TIPO 1</b></li> <li>• <b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca <b>50</b>; Patate <b>40</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Olio EVO <b>5</b></li> <li>• Zucca <b>30</b>; ceci <b>20</b>; Parmigiano reggiano <b>5</b>; Pangrattato <b>10</b>; rosmarino Q.B. Olio EVO <b>5</b> (preparate dal cuoco)</li> <li>• Verdura di stagione a julienne <b>100</b></li> <li>• Pane con farina di tipo 1 <b>40</b></li> <li>• Frutta fresca <b>150</b></li> </ul>

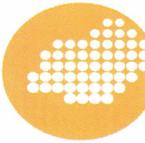
*D.A.S.L. LECCE*  
Dipartimento di Prevenzione



COMUNE DI ALLEGRI - anno - Prot. 1498/PROT dat. 04/12/2019 - titolo VII - ditta a essere 01

*A.S.L. LECCE*  
Dipartimento di Prevenzione

Il Dietista S.I.A.N.  
Dott. Giuseppe NUCCIO

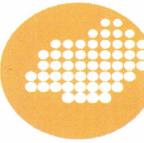


## TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO Prot.n.168450 del 25/11/2019

### 4° settimana

#### quantità alimentari (gr)

<p><b>LUNEDÌ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FILINI IN MINESTRA DI VERDURE</li> <li>• LONZA AL LATTE, AL FORNO/SCALOPPINI DI LONZA AL LIMONE</li> <li>• CAVOLO FIORE/FINOCCHIO GRATINATO, AL FORNO</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<p><b>MARTEDÌ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SEDANI AL POMODORO</li> <li>• BOCCONCINI DI SEPPIOLINE/TOTANETTI ARROSTO, AL FORNO</li> <li>• VERDURA CRUDA DI STAGIONE A JULIENNE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ANTIPASTO DI CAROTE</li> <li>• PASTA FRESCA E CECI ("CICERI E TRIE")</li> <li>• CROCCHETTE DI VERDURA, AL FORNO (preparate dal cuoco)</li> <li>• VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<p><b>GIOVEDÌ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FARFALLE ALL'ORTOLANA</li> <li>• MOZZARELLA / GIUNCATA</li> <li>• PATATE E ZUCCA GRATINATE, AL FORNO</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE E PINOLI</li> </ul>	<p><b>VEDERDI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RISO SEMI-INTEGRALE IN CREMA DI CAROTE/RISOTTO CON LA ZUCCA (asciutto)</li> <li>• FILETTO DI SALMONE GRATINATO, AL FORNO</li> <li>• VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>
<p><b>LUNEDÌ</b></p> <p>CONSUME DI ALLEZIO - arrosto - Prosciutto - 14978/PROT del 04/12/2019 - tipo 1/VII - classe 01</p>	<p><b>MARTEDÌ</b></p> <p>CONSUME DI ALLEZIO - arrosto - Prosciutto - 14978/PROT del 04/12/2019 - tipo 1/VII - classe 01</p>	<p><b>MERCOLEDÌ</b></p> <p>CONSUME DI ALLEZIO - arrosto - Prosciutto - 14978/PROT del 04/12/2019 - tipo 1/VII - classe 01</p>	<p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p>CONSUME DI ALLEZIO - arrosto - Prosciutto - 14978/PROT del 04/12/2019 - tipo 1/VII - classe 01</p>	<p><b>VEDERDI</b></p> <p>CONSUME DI ALLEZIO - arrosto - Prosciutto - 14978/PROT del 04/12/2019 - tipo 1/VII - classe 01</p>



**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO Prot.n.168450 del 25/11/2019**

<b>5<sup>o</sup> settimana</b>		<b>quantità alimentari (gr)</b>
<b>L U N E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI PINOLI (preparato dal cuoco)</li> <li>• FRITTATA CON ERBETTE, AL FORNO</li> <li>• VERDURA CRUDA A FOGLIA DI STAGIONE E ORTAGGI A JULIENNE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca 50; pinoli 20; Parmigiano reggiano 10; latte Q.B. pangrattato Q.B., basilico e aglio Q.B. (aglio facoltativo)(preparato dal cuoco)</li> <li>• Uovo n.1 (55 gr) Parmigiano reggiano 10; Pangrattato 10; erbette fresche o altre verdure 40; Olio EVO 5; latte Q.B.</li> <li>• Verdure e ortaggi misti 100; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
<b>M A R T E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEZZE MANICHE RIGATE ALLA PIZZAIOLA (POMODORO, OLIVE E ORIGANO)</li> <li>• PROSCIUTTO COTTO / BRESAOLA DI MANZO</li> <li>• TRICOLORE DI VERDURE GRATINATE CON PATATE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca 50; Pomodori pelati 50; sedano/carote/cipolla q.b.; olive nere 10; origano Q.B.; Parmigiano reggiano 5; Olio EVO 5</li> <li>• Prosciutto cotto 25 oppure bresaola di manzo 25</li> <li>• Verdure di stagione (comprese le patate) 150; pangrattato e prezzemolo q.b.; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
<b>M E R C O L E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE</li> <li>• FETTINA DI TACCHINO DORATA, AL FORNO</li> <li>• VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cous cous o altri cereali in chicchi 25; Verdure miste 150; Olio EVO 5; Parmigiano reggiano 5</li> <li>• Tacchino 50; pangrattato e aromi q.b.; Olio EVO 5;</li> <li>• Verdure di stagione a bastoncino 100; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
<b>G I O V E D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SEDANI ALL'OLIO E PARMIGIANO</li> <li>• POLPETTONE DI RANA PESCATRICE, AL FORNO</li> <li>• INSALATE VERDI MISTE</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta secca 50; Parmigiano reggiano 10; Olio EVO 5</li> <li>• Pescatrice (coda di rosso) 60; sedano, carote e spinaci (o altra verdura) 30; farina 10; albumine (1 ogni 5/b); pangrattato/prezzemolo/brodo vegetale q.b.</li> <li>• Insalate verdi miste 40</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>
<b>V E N E R D I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO</li> <li>• CACIOTTINA /PRIMO SALE</li> <li>• PISELLI E CAROTE STUFIATI</li> <li>• PANE DI TIPO 1</li> <li>• FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta fresca 60; Pomodori pelati 50; sedano/carote/cipolla q.b.; Parmigiano reggiano 5; Olio EVO 5</li> <li>• Caciotta fresca 50 oppure primo sale 60</li> <li>• Piselli (SURGELATI) stufiati e carote 150; Olio EVO 5</li> <li>• Pane con farina di tipo 1 40</li> <li>• Frutta fresca 150</li> </ul>