

All. B/1



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O. Autorizzazioni e Controlli – U.O. di Medicina Preventiva
Via G. Garibaldi, 47 – 98066 Patti, Tel. 0941244601-608

Tab. N. 4 – Anno 2007

TABELLA DIETETICA PER ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DA 2 A 3 ANNI
(Sez. Primavera)

Dr. IOPPOLO GIUSEPPE
DIRIGENTE MEDICO
SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA
DISTRETTO SANITARIO - PATTI

SEZIONE PRIMAVERA

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
lunedì	<p>Primo piatto Passato di fagioli e verdure con pasta</p> <p>Secondo piatto Affettato di prosciutto cotto e Formaggio tenero (Asiago o primo sale nostrano) con contorno di fagiolini verdi</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Pastina con patate, aromatizzata con zucchini, sedano, cipolla, pomodorini</p> <p>Secondo piatto Arrosti di petto di pollo con Patate al forno</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Passato di lenticchie e verdure con pasta</p> <p>Secondo piatto Arrosti di petto (o coscia) di tacchino in umido con contorno di patate al forno</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Brodo vegetale con pastina</p> <p>Secondo piatto Bastoncini di merluzzo senza spine con contorno di spinaci tritati</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>
martedì	<p>Primo piatto Pasticcio di lasagne</p> <p>Secondo piatto Filetto di vitello alla griglia tagliato a pezzetti e servito con contorno di spinaci tritati</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini freschi</p> <p>Secondo piatto Spicchi di uova sode e prosciutto cotto con contorno di fagiolini verdi olio e limone</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Ravioli di carne in brodo con grana o parmigiano grattugiato</p> <p>Secondo piatto Polpettine di carne in umido con contorno di fieno di carote e cavolo cappuccio</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Penne al pomodoro con grana o parmigiano grattugiato</p> <p>Secondo piatto Arrosti di petto di pollo con contorno d'insalata verde</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>
mercoledì	<p>Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini</p> <p>Secondo piatto Bocconcini di mozzarella con patate prezzemolate o pomodoro</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Penne ai quattro formaggi</p> <p>Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con purè di patate</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Pasticcio di lasagne</p> <p>Secondo piatto Arrosti di petto di pollo con contorno d'insalata verde</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Passato di legumi e cereali con pastina</p> <p>Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con contorno di purea di patate</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>
giovedì	<p>Primo piatto Pasta al forno</p> <p>Secondo piatto Polpettine di carne in umido con contorno di fieno di carote e cavolo cappuccio</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Pasticcio di riso al forno</p> <p>Secondo piatto Filetto di vitello alla griglia tagliato a pezzetti e servito con purè di patate o passato di spinaci</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Penne al pomodoro con grana o parmigiano grattugiato</p> <p>Secondo piatto Bocconcini di mozzarella con patate prezzemolate o pomodoro</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Pasticcio di lasagne</p> <p>Secondo piatto Arrosti di petto di pollo con contorno d'insalata verde o spicchi di cavolfiore lessato, aceto, olio</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>
venerdì	<p>Primo piatto Risotto al radicchio (o, agli spinaci) con dadini di prosciutto cotto e scamorza</p> <p>Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine in umido con contorno di purea di patate</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Passato di legumi con pastina</p> <p>Secondo piatto Bastoncini di merluzzo senza spine al forno con contorno d'insalata verde</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Penne con tonno, olive disossate, pomodorini, uveita passa e pinoli, tritati</p> <p>Secondo piatto Filetti di sogliola impanate al forno con contorno di verdura cotta di stagione</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>	<p>Primo piatto Risotto con passato di zucchine, cipolle e pomodorini</p> <p>Secondo piatto Filetti di merluzzo senza spine, in umido con contorno di purea di patate</p> <p>Frutta di stagione o Yogurt</p>

Pietanze: Quantità /alunno

PRIMI PIATTI

	gr		gr		gr
Passato di fagioli con pasta flessi passati	40	Pasta al forno Pasta (Anellini di Sicilia)	50	Ravioli di carne in brodo	60
Jure passate (lattuga, indivia, spinaci, carote)	30	Carne tritata	30	Ravioli	60
Pomodori	q.b.	Provoletta o scamorza	30	Parmigiano reggiano o grana padano	10
Patate a pezzetti	20	Parmigiano reggiano	10	Aromi di cipolla e sedano	q.b.
Cipolle passate	q.b.	Salsa di pomodoro	80	Pomodori	q.b.
Sedano passato	q.b.	Cipolla	q.b.	Pennette al pomodoro	60
Olio extravergine d'oliva	q.b.	Rametti di rosmarino tritato	q.b.	Pomodoro	70
Sale	10	Olio extravergine d'oliva	q.b.	Parmigiano o grana	10
	q.b.	Sale	10	Olio extravergine d'oliva	10
			q.b.	Sale	q.b.
Passato di lenticchie con pasta	40	Pasticcio di riso al forno	50	Pennette con tonno	60
Pasta	30	Riso	30	Pennette	30
Lenticchie lesse passate	q.b.	Carne tritata	30	Tonno in scatola al naturale	q.b.
Brodo	20	Provoletta o scamorza	10	Olive dissodate	q.b.
Verdure passate (lattuga, indivia, spinaci, carote)	q.b.	Parmigiano reggiano	80	Pomodori	q.b.
Pomodori	q.b.	Salsa di pomodoro	q.b.	Uvetta passa tritata	q.b.
Patate a pezzetti	q.b.	Cipolla	10	Pinoli tritati	q.b.
Cipolle passate	q.b.	Rametti di rosmarino tritato	q.b.	Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sedano passato	10	Olio extravergine d'oliva	q.b.	Risotto con zucchine e pomodorini	60
Olio extravergine d'oliva	q.b.	Sale	40	Zucchine e cipolle passate	50
Sale	20		20	Pomodori	q.b.
	10	Pastina con patate	30	Sedano	10
	q.b.	Pastina	20	Parmigiano reggiano	20
Passato di legumi e cereali con pasta	20	Patate	10	Provoletta o scamorza	10
Pasta	20	Zucchine e carote	10	Olio extravergine d'oliva	20
Fagio. (o lenticchie) passati	10	Pomodori	q.b.		10
Chicchi di granturco passati	10	Passato di cipolle e sedano	q.b.		
Chicchi di cicerca passati	q.b.	Parmigiano reggiano	10		
Brodo	q.b.	Olio extravergine d'oliva	10		
Verdure miste di stagione passate	10	Sale	q.b.		
Olio extravergine d'oliva	q.b.		q.b.		
Sale	50	Brodo vegetale con pastina	q.b.		
	30	Brodo	50		
Pasticcio di lasagne	10	Pastina	20	Pennette ai quattro formaggi	50
Lasagne	20	Verdure di stagione	20	Fontina valdostana	20
Carne tritata	100	Carote	20	Emmental o groviera	20
Parmigiano reggiano	10	Pomodori	q.b.	Bel Paese	20
Provoletta o scamorza	10	Passato di cipolle e sedano	q.b.	Parmigiano reggiano o grana	10
Salsa di pomodoro	q.b.	Parmigiano reggiano	10	Aromi a scelta dello chef	q.b.
Salsa Besciamella	10	Olio extravergine d'oliva	10		
Aromi (Rametti di rosmarino tritati, cipolla,	10	Sale	q.b.		
Olio extravergine d'oliva	10				



SECONDI PIATTI

Carne di vitello	gr 100
Carne di pollo	gr 100
Carne di tacchino	gr 100
Pesce	gr 100
Formaggio tenero (Asiago o primo sale nostrano)	gr 60
Prosciutto cotto senza conservanti	gr 50
Uova	gr 60
Mozzarella o bocconcini di mozzarella	gr 150
CONTORNI	
Insalata verde	gr 150
Spinaci al formaggio	gr 120
Fagiolini verdi	gr 150
Patate	gr 150
Fieno di carote	gr 50
Fieno di cavolo cappuccio	gr 50
Verdura di stagione (cruda o cotta)	gr 100
Frutta fresca di stagione	gr 150
Pane	gr 100
Yogurt alla frutta	gr 125
Macedonia	gr 150

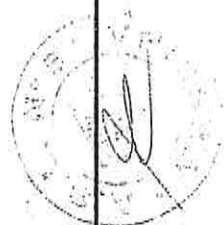
RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

Utilizzare esclusivamente:

- ▣ Olio extravergine d'oliva
- ▣ Prosciutto cotto senza conservanti
- ▣ Carni fresche di prima qualità disossate
- ▣ Pesce surgelato di prima qualità senza spine
- ▣ Frutta fresca di stagione (Mele, arance rosse di Sicilia, mandaranci, pere, banane, kiwi, ananas)
- ▣ Pasta di semola di grano duro a lunga tenuta di cottura
- ▣ Il sale va utilizzato con molta parsimonia...
- ▣ Tonno in scatola al naturale
- ▣ Il forno per la cottura di carni e pesce
- ▣ Condimento a crudo delle pietanze

Yogurt, macedonia, biscotti o fette biscottate con marmellata, spremuta d'arance, possono essere presentati a merenda

N.B. Le quantità indicate sono da intendersi al netto



AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole ~~MATERNE~~ con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~1964-65~~

(PRIMA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>MACCHERONI AL FORNO</p> <p>FRITTATA DI PATATE</p> <p>INSALATA MISTA</p>	<p>PASTA ALLA ORTOLANA</p> <p>PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO</p> <p>INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA AL POMODORO</p> <p>FILETTI DI PLATESSA O BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO</p> <p>INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA CON LEGUMI</p> <p>FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO</p> <p>INSALATA MISTA</p>	<p>PASTA AL POMODORO</p> <p>COTOLETTE AL FORNO</p> <p>PATATE PREZZOMOLATE (O INSALATA VERDE)</p>
<p>Pasta gr. 60</p> <p>Pelati gr. 80</p> <p>Prosciutto gr. 10</p> <p>Tritato di carne gr. 30</p> <p>Uova 1 x 4</p> <p>Scamorza o filatino gr. 20</p> <p>Patate gr. 100</p> <p>Uova 1 x 3</p> <p>Parmigiano gr. 8</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Insalata mista gr. 100</p>	<p>Pasta gr. 60</p> <p>Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine) gr. 70</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Aromi q. b.</p> <p>Insalata verde gr. 100</p> <p>Olio gr. 6</p> <p>Pollo * gr. 100</p> <p>Aceto o succo di limone q. b.</p>	<p>Pasta gr. 60</p> <p>Pomodoro gr. 70</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Platessa gr. 100</p> <p>(o bastoncini) q. b.</p> <p>Aromi gr. 100</p> <p>Insalata gr. 8</p> <p>Olio q. b.</p> <p>Aceto o succo di Limone q. b.</p>	<p>Pasta gr. 40</p> <p>Pomodoro gr. 30</p> <p>Olio gr. 10</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Cotoletta gr. 10</p> <p>Uovo 1x2</p> <p>Prosciutto gr. 30</p> <p>olio gr. 8</p> <p>insalata gr. 100</p> <p>Olio gr. 5</p>	<p>Pasta gr. 60</p> <p>Pomodoro gr. 70</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Parmigiano gr. 8</p> <p>Cotoletta gr. 80</p> <p>Uovo 1 x 4</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Pangrattato q. b.</p> <p>Olio gr. 5</p> <p>Patate o insal. verde gr. 100</p> <p>Prezzemolo q. b.</p>

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^a qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
 Pane gr. 80

**AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA**

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MATERNE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~1970-71~~

(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE IN UMIDO CON POMODORO INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA PROSCIUTTO E POMODORO	PASTA CON PATATE TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON PATATE INSALATA VERDE	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie Olio Pomodoro pelati Aromi Pollo * Aromi Olio Insalata verde Pomodori freschi Olio	Pasta Pomodoro Tritato di carne Parmigiano Sedano e cipolle Tritato di carne Parmigiano Uovo Mollica Olio Finocchi e insalata	Maccheroni (o pasta) Pomodoro pelati Tritato di carne Prosciutto Provoletta o scamorza Mozzarella Prosciutto Pomodoro Olio	Pasta Patate Olio Parmigiano Cipolla Sedano Aromi Tacchino * Patate Olio Aceto o succo di limone Insalata verde	Riso Pomodoro (O Funghi) Olio Parmigiano Pesce Aromi Olio Insalata mista Aceto O succo di limone
gr. 40 gr. 30 gr. 8 gr. 10 q. b. gr. 100 q. b. gr. 6 gr. 50 gr. 50 gr. 5	gr. 60 gr. 70 gr. 30 gr. 10 q. b. gr. 40 gr. 10 1 x 4 gr. 10 gr. 20 gr. 100	gr. 60 gr. 80 gr. 30 gr. 20 gr. 20 gr. 70 gr. 40 gr. 40 gr. 10	gr. 60 gr. 30 gr. 10 gr. 10 q. b. q. b. q. b. gr. 100 gr. 100 gr. 10 q. b. gr. 100	gr. 60 gr. 60 gr. 8 gr. 6 gr. 100 q. b. gr. 5 gr. 100 q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^a qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI FATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MATERNE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico 1954-55

(TERZA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE CON POMODORO, FUNGHI E PISELLI	PASTA E LEGUMI FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA	PASTICCIO DI RISO AL FORNO COSCE DI POLLO O COTOLETTA DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE	PASTA ALLA ORTOLANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA O CON FUNGHI INSALATA DI POMODORO	PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI TACCHINO (O VITELLO) AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE
Pasta Pomodoro Parmigiano Tritato di carne Parmigiano Uovo Tritato di carne Olio Patate Latte Parmigiano Olio	Riso (o pasta) Fagioli Olio Merluzzo Aromi Olio Insalata mista	Riso Ragù Scamorza o filatino Olio Parmigiano Pollo * Olio Patate Latte Parmigiano Olio	Pasta Verdure (carote, patate, zucchine, etc.) Parmigiano Carne Funghi Pelati Olio Aromi Pomodoro Olio	Pasta Pomodoro Parmigiano Tacchino * (o vitello) Patate Aromi Olio
gr. 60 gr. 80 gr. 10 gr. 20 gr. 5 1x4 gr. 30 gr. 10 gr. 80 q. b. q. b. gr. 5	gr. 40 gr. 30 gr. 10 gr. 100 q. b. gr. 8 gr. 100	gr. 60 gr. 60 gr. 20 gr. 5 gr. 10 gr. 100 gr. 5 gr. 100 q. b. q. b. gr. 5	gr. 60 gr. 60 gr. 10 gr. 80 gr. 70 gr. 50 gr. 8 q. b. gr. 100 gr. 5	gr. 60 gr. 60 gr. 10 gr. 100 gr. 100 q. b. gr. 5

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^ qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Frutta fresca di stagione gr.150
 Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **ELEMENTARI** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2005-2006~~

(PRIMA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
MACCHERONI AL FORNO FRITTATA DI PATATE INSALATA MISTA	PASTA CON LEGUMI FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO FILETTI DI PLATESSA (O BASTONCINI DI MERLUZZO) IMPANATI AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA ALLA ORTOLANA PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA POMODORO HAMBURGER O COTOLETTE AL FORNO PATATE PREZZOMOLATE (O INSALATA VERDE)
Pasta Pelati gr. 70 Prosciutto gr. 100 Tritato di carne bov. gr. 10 Uova gr. 30 1 x 4 Seamorza o filatino. gr. 30 Patate gr. 130 Uova 1 x 3 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 8 Insalata mista gr. 120	Pasta gr. 40 Fagioli gr. 40 Olio gr. 10 Pomodoro gr. 20 Uovo 1 x 2 Parmigiano gr. 10 Prosciutto gr. 30 Olio gr. 8 Insalata gr. 120 Olio gr. 8	Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 100 Parmigiano gr. 10 Platessa (o bastoncini) gr. 130 Aromi q.b. Insalata gr. 120 Olio gr. 8 Aceto o succo di Limone q.b.	Pasta gr. 70 Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine) gr. 70 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 8 Aromi q. b. Insalata verde gr. 120 Olio gr. 6 Pollo gr. 130 Aceto o succo di limone	Pasta gr. 70 Pomodoro gr. 20 Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Macinato o Cotoletta gr. 100 Uovo 1 x 4 Olio gr. 8 Pangrattato q.b. Olio gr. 5 Patate (o insalata verde) gr. 150 Prezzemolo q.b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^ qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Fruita fresca di stagione gr.150
 Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole ELEMENTARI con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~1954-55~~

(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTONE (O POLPETTE) CON POMODORO E PISELLI INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA, PROSCIUTTO E POMODORO	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON FUNGHI INSALATA VERDE	PASTA CON PATATE BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie Olio Pomodori pelati Pollo * Aromi Olio Insalata verde Pomodori freschi Olio	Pasta Pomodoro Tritato di carne Parmigiano Sedano, e cipolle Tritato di carne Parmigiano Uovo Mollica Olio Piselli Finocchi e insalata	Maccheroni (o pasta) Pomodoro pelati Tritato di carne Parmigiano Prosciutto Provoletta o scamorza Mozzarella 100 (o Prosciutto) 50 Pomodoro Olio	Riso Pomodoro (o funghi) Olio Parmigiano Aromi Tacchino * Funghi Olio Insalata verde Aceto o succo di limone	Pasta Patate Pomodoro Cipolla Sedano Olio Parmigiano Pesce Aromi Olio Insalata mista Aceto O succo di limone
		gr. 70 gr. 90 gr. 30 gr. 10 q. b. gr. 50 gr. 10 1 x 4 gr. 10 gr. 25 gr. 30 gr. 120	gr. 70 gr. 100 gr. 30 gr. 10 gr. 30 gr. 20 gr. gr. gr. gr. 80 gr. 10	gr. 70 gr. 40 gr. 10 q. b. q. b. gr. 10 gr. 10 gr. 120 q. b. gr. 5 gr. 120 q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
Carne bovina di prima qualità
Pesce di 1^ qualità senza spine
Olio extra vergine d'oliva

Salte e aromi q. b.

Fruita fresca di stagione gr. 150
Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole MEDIE con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2004/2005~~

(PRIMA SETTIMANA)		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Totale
<p>MACCHERONI AL FORNO</p> <p>FRITTATA DI PATATE</p> <p>INSALATA MISTA</p>	<p>PASTA CON LEGUMI</p> <p>FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO</p> <p>INSALATA MISTA</p>	<p>PASTA AL POMODORO</p> <p>FILETTI DI PLATESSA (O BASTONCINI DI MERLUZZO) IMPANATI AL FORNO</p> <p>INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA ALLA ORTOLANA</p> <p>PETTO DI POLLO AL LIMONE AL FORNO</p> <p>INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA AL POMODORO</p> <p>HAMBURGER O COTOLETTE AL FORNO</p> <p>PATATE PREZZOMOLATE (O INSALATA VERDE)</p>			
<p>Pasta gr. 90</p> <p>Pelati gr. 50</p> <p>Prosciutto gr. 10</p> <p>Tritato di carne bov. gr. 30</p> <p>Uova 1 x 4</p> <p>Scamorza o filatino gr. 30</p> <p>Patate gr. 150</p> <p>Uova 1 x 2</p> <p>Parmigiano gr. 8</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Insalata mista gr. 150</p>	<p>Pasta gr. 60</p> <p>Legumi gr. 40</p> <p>Olio gr. 10</p> <p>Pomodoro gr. 20</p> <p>Uovo 1 x 3</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Prosciutto * gr. 30</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Insalata gr. 150</p> <p>Olio gr. 8</p>	<p>Pasta gr. 90</p> <p>Pomodoro gr. 90</p> <p>Olio gr. 5</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Platessa gr. 160</p> <p>(o bastoncini)* gr. 150</p> <p>Insalata gr. 10</p> <p>Olio gr. 10</p> <p>Aceto o succo di Limone q. b.</p>	<p>Pasta gr. 90</p> <p>Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine) gr. 80</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Aromi q. b.</p> <p>Olio gr. 6</p> <p>Pollo gr. 160</p> <p>Aceto o succo di limone q. b.</p> <p>Insalata verde gr. 150</p>	<p>Pasta gr. 90</p> <p>Pomodoro gr. 20</p> <p>Olio gr. 10</p> <p>Parmigiano gr. 10</p> <p>Carne tritata o Cotoletta* gr. 100</p> <p>Uovo 1 x 4</p> <p>Olio gr. 8</p> <p>Pangrattato q. b.</p> <p>Olio * gr. 5</p> <p>Patate (o insalata verde) gr. 150</p> <p>Prezzemolo q. b.</p>			

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti.

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^a qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sabato	Domenica	Totale
Sale e aromi q. b.	Frutta fresca di stagione gr.150 Pane gr. 80	

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATTI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **MEDIE** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2000-2001~~

(SECONDA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA CON LENTICCHIE COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTONE (O POLPETTE) CON POMODORO E PISELLI INSALATA MISTA CON FINOCCHI	MACCHERONI AL FORNO MOZZARELLA, PROSCIUTTO E POMODORO	RISO CON POMODORO (O FUNGHI) TACCHINO O FESA DI TACCHINO AL FORNO CON FUNGHI INSALATA VERDE	PASTA CON PATATE BASTONCINI DI PESCE (O FILETTI DI PLATESSA) AL FORNO INSALATA MISTA
Pasta Lenticchie gr. 50 Olio gr. 50 Pomodori pelati gr. 8 Aromi gr. 20 Pollo * q.b. Aromi gr. 150 Olio q. b. Insalata verde gr. 6 Pomodori freschi gr. 50 Olio gr. 70 } gr. 3	Pasta gr. 90 Pomodoro gr. 100 Tritato di carne gr. 30 Parmigiano gr. 10 Sedano e cipolle q. b. Tritato di carne gr. 50 Parmigiano gr. 10 Uovo 1 x 4 Mollica gr. 10 Olio gr. 25 Piselli gr. 30 Finocchi e insalata gr. 150	Maccheroni (o pasta) gr. 90 Pomodoro pelati gr. 100 Tritato di carne gr. 30 Parmigiano gr. 10 Prosciutto gr. 30 Provoletta o scamorza gr. 20 Mozzarella gr. 120 (o Prosciutto) gr. 60 Pomodoro gr. 100 Olio gr. 10	Riso gr. 90 Pomodoro (o funghi) gr. 90 Olio gr. 8 Parmigiano gr. 6 Aromi q. b. Tacchino * gr. 160 Funghi gr. 70 Olio gr. 10 Insalata verde gr. 120	Pasta gr. 90 Patate gr. 50 Pomodoro gr. 10 Cipolla q. b. Sedano q. b. Olio gr. 10 Parmigiano gr. 10 Pesce gr. 150 Aromi q. b. Olio gr. 5 Insalata mista gr. 150 Aceto o succo di limone q. b.

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^ qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.

Fruita fresca di stagione gr. 150
 Pane gr. 80

AZIENDA U.S.L. N. 5 - MESSINA
DISTRETTO SANITARIO DI PATI - SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA

Tabella settimanale delle vivande da somministrare agli alunni delle scuole **MEDIE** con l'indicazione delle quantità pro-capite degli alimenti da impiegare per i pasti giornalieri per l'anno scolastico ~~2000-2001~~

(TERZA SETTIMANA)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PASTA ALLA BOLOGNESE POLPETTE CON POMODORO, FUNGHI E PISELLI	PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI AL FORNO INSALATA MISTA	PASTICCIO DI RISO AL FORNO COSCE DI POLLO O COTOLETTE DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE	PASTA ALLA ORTOLANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA O CON FUNGHI INSALATA DI POMODORI	PASTA E LEGUMI COTOLETTA DI TACCHINO (O VITELLO) AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE
Pasta 90 Ragù gr. 100 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 6 Tritato di carne gr. 100 q. b. Pangrattato 1 x 4 Uovo gr. 60 Piselli gr. 40 Funghi gr. 5 Olio	Pasta gr. 90 Pomodoro gr. 100 Parmigiano gr. 10 Merluzzo gr. 150 Aromi q. b. Olio gr. 8 Insalata mista gr. 150 q. b.	Riso gr. 100 Ragù gr. 100 Tritato di carne gr. 40 Piselli gr. 40 Scamorza gr. 30 Parmigiano gr. 10 Olio gr. 5 Pollo * gr. 160 Aromi q. b. Olio gr. 5 Patate gr. 120 Latte q. b. Parmigiano q. b. Olio* gr. 5	Pasta gr. 90 Verdure (carote, Piselli, patate, zucchine, etc.) gr. 80 Olio gr. 8 Parmigiano gr. 10 Carne gr. 100 Funghi gr. 80 Pelati gr. 100 Burro gr. 10 Aromi q. b. Pomodori gr. 150 Olio gr. 6	Riso (o pasta) gr. 50 Fagioli gr. 50 Olio gr. 10 Tacchino (o vitello) gr. 150 Patate gr. 100 Aromi q. b. Olio gr. 5

N.B. Tutte le quantità vanno intese al crudo ed al netto degli scarti

* Prosciutto cotto senza conservanti
 Carne bovina di prima qualità
 Pesce di 1^ qualità senza spine
 Olio extra vergine d'oliva

Sale e aromi q. b.	Frutta fresca di stagione gr. 150 Pane gr. 80
--------------------	--