

TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CASTELLANA SICULA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

	1^ SETTIMANA	grammi o quantità	2^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Pasta con pesce spada e pomodorini: Pasta Trito di cipolle e carote..... Pesce spada Pomodorini Prezzemolo..... Pane Banana	60 q.b. 40 40 q.b. 50 100	Pasta con tonno e pomodoro pelato: Pasta Tonno all'olio di oliva Pelati Pane Frutta	60 40 20 50 100
MARTEDI'	Petto di pollo al limone : Petto di pollo Farina, sale limone..... Patate al forno..... Pane..... Frutta.....	100 q.b. 70 50 100	Frittata : Frittata : uovo + caciotta Patate al forno Pane Frutta	1 + 50 70 50 100
MERCOLEDI'	Pasta con minestrone passato: Pasta Passato di patate e carote..... Verdure varie Salsa Pane Macedonia con gelato (*).....	60 20+20 30 20 50 100	Anelletti al forno: Anelletti Salsa + formaggio grattugiato Carne trita... Mozzarella + prosciutto Pane Macedonia di frutta fresca	60 30+10 30 20+20 50 100
GIOVEDI'	Salsiccia al forno : Salsiccia non pepata Insalata mista (Lattuga, carote grattugiate)..... Pane Frutta	100 80 50 100	Platessa o spatola al forno : Platessa o spatola Insalata mista (Lattuga, carote grattugiate)..... Pane Banana.....	100 80 50 100
VENERDI'	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie Pane Frutta	60 35 50 100	Pastina con polpettine in brodo : Pastina Formaggio grattugiato..... Polpettine : Carne trita..... Uova , mollica + formaggio grattugiato Pane Frutta	60 10 30 q.b. 50 100

29 LUG. 2019



A.S. S. S. PALERMO
Distretto di Palermo Solinas
Dott. G. G. G. G.
Cod. Emp. 800073064Y

	3^ SETTIMANA	grammi o quantità	4^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie o ceci passati Pane Frutta	60 35 50 100	Pasta con pesce spada pomodorini: Pasta Trito di cipolle e carote..... Pesce spada Pomodorini Prezzemolo..... Pane Banana	60 q.b. 40 40 q.b. 50 100
MARTEDI'	Pesce azzurro al forno : Pesce azzurro Insalata verde Pane Banana.....	100 80 50 100	Salsiccia al forno : Salsiccia non pepata Insalata verde Pane Frutta	100 80 50 100
MERCOLEDI'	Pasta con ragù: Pasta..... Salsa..... Carne tritata Pane Macedonia di frutta fresca.....	60 50 40 50 100	Pasta con minestrone passato: Pasta Passato di patate e carote..... Verdure varie Salsa Pane Macedonia con gelato (*)......	60 20+20 30 20 50 100
GIOVEDI'	Petto di pollo al limone : Petto di pollo Farina, sale limone..... Patate al forno..... Pane Frutta	100 q.b. 70 50 100	Frittata : Uovo + caciotta Patate al forno Pane Frutta	1 + 50 70 50 100
VENERDI'	Pasta con formaggio: Pasta..... Formaggio..... Pane Frutta	60 n. 1 50 100	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie Pane Frutta	60 35 50 100

(*) Alla macedonia dovrà essere aggiunto il gelato solo nei periodi appresso specificati: da Ottobre a Novembre e da Marzo fino alla fine della mensa.

Data 29 LUG. 2010



Timbro e Firma dell'Ufficio
 U.S. 6 - PALERMO
 Direzione Provinciale Siciliana
 Di Palermo Di Tangi
 Cod. Emp. 303073054Y

**TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI
CASTELLANA SICULA – ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

	1^ SETTIMANA	grammi o quantità	2^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Petto di pollo al limone Farina, sale, limone Patate al forno Pane Frutta fresca	80+40 50 20+20 100 q.b. 100 100 100	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Salsiccia al forno..... Insalata mista (lattuga, carote grattugiate)..... Pane..... Frutta fresca.....	80 + 40 50 20 + 20 100 120 100 100
MERCOLEDI'	Pasta e legumi (ceci o fagioli o lenticchie) Polpette al forno Carne..... Uova..... Mollica, latte e formaggio..... Purea di patate: Patate..... Latte e olio..... Pane..... Frutta fresca.....	50 + 70 100 1x3 20+20+20 100 10+10 100 100	Pasta minestrone passato con.... verdure di stagione Pasta..... Salsa + formaggio..... Tacchino panato: Carne..... Mollica + olio Purea di patate: Patate..... Latte e olio Pane..... Frutta fresca.....	70 50 40+20 100 10 + 10 100 10+10 100 100
VENERDI'	Pasta minestrone passato con.... verdure di stagione Pasta..... Salsa + formaggio..... Spatola al forno..... Insalata mista (lattuga, carote grattugiate)..... Pane..... Frutta fresca.....	70 50 40+20 100 120 100 100	Pasta con tonno Pasta Tonno Platessa o pesce spada al forno ... Insalata mista Pane Frutta fresca	70 50 100 80 100 100

29 LUG. 2019



A.S.L.P. - RALESTANO
 Dietista - Castellana Sicula
 Dr. Massimo Di Gangi
 Cod. Emp. 300673054Y

	3^ SETTIMANA	grammi o quantità	4^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Petto di pollo al limone Farina, sale, limone Patate al forno Pane Frutta fresca	80+40 50 20+20 100 q.b. 100 100 100	Pasta pomodoro e tonno pasta tonno salsa Polpette al forno Carne..... Uova..... Mollica, latte e formaggio..... Purea di patate: Patate..... Latte e olio..... Pane..... Frutta fresca.....	70 50 40 100 1x3 20+20+20 100 10+10 100 100
MERCOLEDI'	Pasta al ragù bianco Pasta Tritato..... Patata, + carota + formaggio grattugiato Frittata: uovo +..... Caciotta..... Patate al forno..... Pane..... Frutta fresca.....	80 40 40+40+20 1 40 100 100 100	Pasta al pesto + Formaggio grattugiato..... Ricotta fresca..... Vitello panato Mollica -olio Patate al forno Pane Frutta fresca	70+20+ 20 40 100 10+10 100 100 100
VENERDI'	Pasta e fagioli o Lenticchie o ceci Pasce azzurro al forno: Insalata verde Pane Frutta fresca	50+ 70 100 100 100 100	Pasta al forno Pasta Tritato + Uova + Salsa Formaggio grattugiato..... Prosciutto Insalata verde Pane Frutta fresca	80 30 1x3 100 30 100 100 100 100

Data

29 LUG. 2019



Timbro e Firma dell'Ufficio

A.S. ...
 Distretto ...
 Dr. ...
 Cod. Emp. 200073054Y

TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASTELLANA SICULA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Prima settimana	Grammi o quantità	Seconda settimana	Grammi o quantità	Terza settimana	Grammi o quantità	Quarta settimana	Grammi o quantità
Martedì		Martedì		Martedì		Martedì	
Minestrone passato con verdure di stagione	100	Pasta e minestrone passato con verdure di stagione	100	Pasta al ragù	100	Pasta al forno	100
Pasta.....	50	Pasta.....	50	Pasta	60	Pasta	30
Salsa + formaggio grattugiato.....	30+20	Salsa + formaggio grattugiato	30 + 20	Salsa + formaggio	40+20	Tritato +	30
salsiccia al forno.....	130	Polpette al Forno :		Frittata: uovo +caciotta	1+50	Uova +	1x3
Insalata mista	150	Carne	120	Patate al forno	150	Salsa	100
(lattuga,carota grattugiata)	150	Uova	1x3	Pane	150	Formaggio grattugiato	40
Pane	150	Mollica latte e formaggio	20+20+20	Frutta fresca	150	Pesce azzurro al forno	120
Frutta fresca	150	Purea di patate:				Insalata verde	150
		Patate	100			Pane	150
		Latte e olio	10+10			Frutta fresca	150
		Pane	150				
		Frutta fresca	150				
Giovedì		Giovedì		Giovedì		Giovedì	
Penne con salsa e	100 + 40	Pasta con	100	Pasta e fagioli o	60+	Pasta al pesto e/o.....	80 +40
Mozzarelle gratinate al forno.....	50	Piselli	q,b	Lenticchie o ceci.....	50	Ricotta fresca.....	50
Olio d'oliva.....	20	Prosciutto.....	40	Mozzarelle o caciotta +	80	Vitello panato:.....	120
Spezzatino di vitello al sugo.....	130	Costantina di maiale.....	130	Prosciutto.....	50	Mollica - olio	10+10
Patate al forno.....	150	Insalata mista.....	150	Insalata verde.....	150	Carote e patate lesse	50+60
Pane.....	150	Pane.....	150	Pane.....	150	Pane.....	150
Frutta fresca.....	150	Frutta fresca.....	150	Frutta fresca	150	Frutta fresca	150

Data 29 LUG. 2019



Timbro e Firma dell'Ufficio

[Handwritten signature]
 A.S. 2019/2020
 Direzione Provinciale U.O.P.n. 2
 C.O.T. S.M. 300072084Y