



TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO – 2024/2025 - 3° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ

RISO CON CREMA DI VERDURE

- Riso ribe parboiled
Riseria di Vespolate - Novara
- Mix di verdure di stagione (bietoline, verza e broccoli)
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano

FRITTATA AL FORNO

- Uovo
Az. agricola Serena Accogli - Surano
- ★ Parmigiano reggiano

SCAROLA ALL'OLIO

- Scarola
Biologico - Filiera corta - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano
- Olio extra vergine biologico
Az. agricola Agrosi - Supersano

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Melone d'inverno
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano

MARTEDÌ

MEZZI RIGATONI AL POMODORO

- Pasta di semola di grano duro
Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Passata di pomodoro
Az. agricola Catamo - San Cassiano
- ★ Parmigiano reggiano

SCHIACCIATINE DI MERLUZZO AL FORNO

- Filetto di merluzzo
Zona FAO 41 - Pescheria Mare Vivo - Castro
- Pangrattato
Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FINOCCHI A JULIENNE

- Finocchi
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Clementine
Biologica. Op Jonica - Matera

MERCOLEDÌ

PASTA E PATATE

- Tubetto liscio di semola di grano duro
Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Patate
Az. Agricola Catamo - San Cassiano

DISCHI DI ZUCCA E CECI AL FORNO

- Polpa di zucca
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano
- Cerci secchi
Az. Agricola Benegiamo - Giuggianello
- Pangrattato
Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno
- ★ Parmigiano reggiano

INSALATA MISTA

- Lattuga e barbabietola
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Kiwi giallo
Biologica. Op Jonica - Matera

GIOVEDÌ

MEZZE PENNE CON CAVOLFIORE E PANGRATTATO

- Pasta di semola di grano duro
Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Cavolfiore
Az. agricola Gigante - Giuggianello
- Pangrattato
Forno Gianpiero Verardo - Botrugno

STUFATO DI VITELLONE

- Vitellone
Az. agricola Petracca - San Cassiano

CAROTE A JULIENNE

- Carote
Az. agricola Prontera - Frigole

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Mela
Biodinamica. Az. agricola Osiris - Postal (BZ)

VENERDÌ

PITTA DI PATATE

- Patate
- Passata di pomodoro
Az. Agricola Catamo - San Cassiano
- Uovo
Az. agricola Serena Accogli - Surano
- Olive denocciolate e sminuzzate
- ★ Parmigiano reggiano

FORMAGGIO FRESCO

- Ricotta
Caseificio Negro - Botrugno

INSALATA MISTA

- Lattuga e cicoria
Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Arance
Biologica. Op Jonica - Matera

Gli ingredienti contrassegnati sono del tipo a filiera corta, acquistati direttamente dal produttore, biologici, a marchio DOP.

- Filiera corta - Az. Agricola Catamo - San Cassiano
- Filiera corta - Az. agricola Serena Accogli - Surano
- Filiera corta - Caseificio Negro - Botrugno

- Filiera corta - Az. agricola Prontera Gabriele - Frigole
- Filiera corta - Az. Agricola Benegiamo - Giuggianello
- Filiera corta - Pastificio Agrimò - Ruffano

- Filiera corta - Forno Gianpiero Verardo - Botrugno
- Filiera corta - Az. Agricola Gabriele Petracca - San Cassiano

- Biologico - Filiera corta - Az. agricola Agrosi - Supersano
- Biologica. Op Jonica - Matera
- Biologico - Filiera corta - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano
- Biodinamica - Az. agricola Osiris - Postal (BZ)

★ Prodotti DOP (Parmigiano reggiano oltre i 24 mesi di stagionatura)

Puoi scoprire il menu anche online su www.santipaduli.it

