

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO – 2024/2025 - 5° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>RISOTTO CON BROCCOLI</p> <p>Riso ribe parboiled Riseria di Vespolate - Novara</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Broccolo calabrese Az. agricola Prontera - Frigole ■ Verdure fresche per brodo Az. agricola Prontera - Frigole <p>FRITTATA AL FORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uova Az. agricola Serena Accogli - Surano ★ Parmigiano reggiano <p>CAROTE A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carote Az. agricola Prontera Gabriele - Frigole ● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano <p>PANE DI TIPO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mela Agr. biodinamica - Az. agricola Osiris - Postal (BZ) 	<p>MEZZE PENNE ALLA PIZZAIOLA</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano ■ Passata di pomodoro Az. agricola Catamo - San Cassiano ■ Olive denocciolate e sminuzzate <p>PITTA DI MERLUZZO</p> <p>Merluzzo in filetto Zona FAO 4I - Pescheria MareVivo - Castro</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno <p>ZUCCA GRATINATA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Zucca Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano <p>PANE DI TIPO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arance Biologica. Op Jonica - Matera 	<p>MEZZI RIGATONI E MINISTRONE DI VERDURE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano ● ■ Verdure fresche di stagione (verza, carota, patata, spinaci) Az. agricola Prontera Gabriele - Frigole Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano Az. agricola Catamo - San Cassiano <p>STRACCETTI DI VITELLONE IN UMIDO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vitellone Az. agricola Petracca - San Cassiano ■ Passata di pomodoro Az. agricola Catamo - San Cassiano <p>INSALATA MISTA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lattuga e barbabietola Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano ● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano <p>PANE DI TIPO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grani pugliesi - Forno Gianpiero Verardo - Botrugno <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Kiwi Biologica. Op Jonica - Matera 	<p>PASTA E FAGIOLI</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Tubetto liscio di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano ■ Fagioli "Piattello" secchi Az. Agricola Benegiamo - Giuggianello <p>PATATE AL FORNO E FINOCCHI A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patate Az. Agricola Catamo - San Cassiano ● Cuori di finocchio Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano <p>PANE DI TIPO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grani pugliesi - Forno Gianpiero Verardo - Botrugno <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Clementine Biologica. Op Jonica - Matera 	<p>MEZZE CASARECCE AL SUGO DI POMODORO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano ■ Passata di pomodoro Az. agricola Catamo - San Cassiano ★ Parmigiano reggiano <p>FORMAGGIO FRESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Primo sale Caseificio Negro - Botrugno <p>SPINACI ALL'OLIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Spinaci Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano ● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano <p>PANE DI TIPO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Granipugliesi - Forno Gianpiero Verardo - Botrugno <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arancia 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

