

TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO – 2024/2025 - 2° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ

VELLUTATA DI VERDURE E ORZO

- Orzo in chicchi
- Mix di verdure di stagione (spinaci, broccoli, carote, patate e verza)
- Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano
- Az. agricola Prontera - Frigole
- Op Acli - Racale

STRACCETI DI SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE

- Lonza di suino locale
- Az. Agricola Gabriele 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
- Agr. biodinamica - Az. agricola Osiris - Postal (BZ)

MARTEDÌ

PIATTO UNICO TUBETTO LISCIO E FAGIOLI

- Pasta di semola di grano duro
- Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Fagioli secchi
- Az. Agricola Benegiama - Giuggianello

PATATE AL FORNO

- Patate
- Op Acli - Racale

FINOCCHI A JULIENNE

- Cuori di finocchio
- Biologico - 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:

- Kiwi giallo
- Biologica. Op Jonica - Matera

MERCOLEDÌ

RISO AL SUGO DI POMODORO

- Riso ribe parboiled
- Riseria di Vespolate - Novara
- Passata di pomodoro
- Az. Agricola Catamo - San Cassiano
- ★ Parmigiano reggiano

POLPETTE DI NASELLO AL FORNO

- Filetto di merluzzo
- Zona FAO 47 MSC - Pescheria MareVivo - Castro
- Patate
- Op Acli - Racale
- Pangrattato
- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

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:

- Clementine
- Biologica. Op Jonica - Matera

GIOVEDÌ


PIATTO UNICO INSALATA VERDE

- Lattuga e capora
- Az. agricola Catamo - San Cassiano

FORMAGGIO FRESCO

- Primo sale
- Caseificio Negro - Botrugno

PIZZA

- 
- Pizza con semola di grani pugliesi e lievito madre
 - Forno Verardo - Botrugno
 - Passata di pomodoro
 - Az. agricola Catamo - San Cassiano

PANE DI TIPO 1**

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

- Mela
- Agr. biodinamica - Az. agricola Osiris - Postal (BZ)

VENERDÌ

MEZZE CASARECCE AL SUGO DI POMODORO

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

ANELLI DI CALAMARO GRATINATO

- Calamario
- Zona FAO 47 lenze a mano - Pescheria MareVivo - Castro
- Pangrattato
- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

CUORI DI CICORIA A JULIENNE

- Cuori di cicoria freschi
- Biologico - 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:

- Clementine
- 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 Benegiama - Giuggianello
- Filiera corta - Pastificio Agrimò - Ruffano

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

- 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

