

## TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO – 2024/2025 - 4° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><b>RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riso ribe parboiled Riseria di Vespolate - Novara</li> <li>● Zucca Biologico - Az. agricola Capiverdi - Ruffano</li> <li>■ Verdure fresche per brodo Az. agricola Prontera - Frigole</li> </ul> <p><b>SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO (I.P.S.)</b></p> <p>Sovracoscia di pollo (disossata) Rosmarino</p> <p><b>FINOCCHIO A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuori di finocchio</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano</li> </ul> <p><b>PANE DI TIPO 1**</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Clementine Biologica - Op Jonica - Matera</li> </ul>	<p><b>MEZZE PENNE AL SUGO DI POMODORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano</li> <li>■ Passata di pomodoro Az. Agricola Catamo - San Cassiano</li> <li>★ Parmigiano reggiano</li> </ul> <p><b>FILETTO DI RANA PESCATRICE GRATINATO</b></p> <p>Rana pescatrice Zona fao 37 - Oceano Atlantico sud orientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> <li>● Limone Biologico - Op Jonica - Matera</li> </ul> <p><b>INSALATA VERDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lattuga Az. agricola Catamo - San Cassiano</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano</li> </ul> <p><b>PANE DI TIPO 1**</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kiwi Biologica - Op Jonica - Matera</li> </ul>	<p><b>PIATTO UNICO</b></p> <p><b>MEZZI RIGATONI CON RICOTTA E SUGO DI POMODORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano</li> <li>■ Passata di pomodoro Az. Agricola Catamo - San Cassiano</li> <li>■ Ricotta vaccina Caseificio Negro - Botrugno</li> </ul> <p><b>CAVOLFIORI GRATINATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cavolfiori Biologico - Az. agricola Capiverdi - Ruffano</li> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>PANE DI TIPO 1**</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mela Agr. biodinamica - Az. agricola Osiris - Postal (BZ)</li> </ul>	<p><b>PIATTO UNICO</b></p> <p><b>MEZZE CASARECCE E CECI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano</li> <li>■ Ceci secchi Az. Agricola Benegiamo - Giuggianello</li> </ul> <p><b>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patate Op. Acli - Racale</li> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> <li>★ Parmigiano reggiano</li> </ul> <p><b>CAROTE A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carote Az. agricola Prontera - Frigole</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano</li> </ul> <p><b>PANE DI TIPO 1**</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Arance Biologica - Op Jonica - Matera</li> </ul>	<p><b>TUBETTO CON PASSATO DI VERDURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano</li> <li>■ Mix di verdure di stagione (cavolfiore, verza, broccoli) Az. agricola Renato Prontera - Frigole</li> </ul> <p><b>MEDAGLIONI DI MERLUZZO GRATINATI</b></p> <p>Filetto di merluzzo Zona FAO 41 - Pescheria MareVivo - Castro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patate Op. Acli - Racale</li> <li>■ Pangrattato Forno Gianpiero Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>BIETOLINA ALL'OLIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bietolina Biologico - Az. Agricola Capiverdi - Ruffano</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi - Supersano</li> </ul> <p><b>PANE DI TIPO 1**</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno</li> </ul> <p><b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Clementine Biologica - Op Jonica - Matera</li> </ul>

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
- 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](http://www.santipaduli.it)

