



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

### LUNEDÌ

#### RISOTTO CON SPINACI

- Riso ribe parboiled  
Riseria di Vespolate - Novara
- Spinaci  
Az. agricola Prontera - Frigole

#### FRITTATA AL FORNO

- Uovo  
Az. agricola Serena Accogli - Surano
- Pangrattato  
Grani pugliesi - Forno Gianpiero Verardo / Botrugno
- ★ Parmigiano reggiano

#### CICORIA ALL'OLIO

- Cuori di cicoria  
Az. agricola Catamo - San Cassiano
- Olio extra vergine biologico  
Az. agricola Agrosi - Supersano

#### PANE DI TIPO 1\*\*

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

#### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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

### MARTEDÌ

#### MEZZI RIGATONI 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

#### SCHIACCIATINA DI RANA PESCATRICE AL FORNO

- Filetto di rana pescatrice  
Zona FAO 47 Oceano Atlantico Sud Orientale
- Patate  
O.p. Acli - Racale
- Pangrattato  
Forno Gianpiero Verardo - Botrugno

#### CAROTE A JULIENNE

- Carote  
Az. agricola Prontera - Frigole
- Olio extra vergine biologico  
Az. agricola Agrosi - Supersano

#### PANE DI TIPO 1\*\*

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

#### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- Arance  
Biologica. Op Jonica - Matera

### MERCOLEDÌ

#### PASTA E PATATE

- Pasta di semola di grano duro  
Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Patate  
O.p. Acli - Racale

#### DISCHI DI ZUCCA E CECI AL FORNO

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

#### INSALATA VERDE

- Lattuga  
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

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

### GIOVEDÌ

#### MEZZE PENNE CON CAVOLFIORE E PANGRATTATO

- Pasta di semola di grano duro  
Residuo zero. Pastificio Agrimò - Ruffano
- Cavolfiore  
Az. agricola Prontera - Frigole
- Pangrattato  
Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

#### ARROSTO DI VITELLONE A STRACCETTI

- Vitellone locale  
Az. agricola Petracca - San Cassiano

#### 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

- Arance  
Biologica. Op Jonica - Matera

### VENERDÌ

#### PITTA DI PATATE

- Patate  
O.p. Acli - Racale
- Passata di pomodoro  
Az. Agricola Catamo - San Cassiano
- Uovo  
Az. agricola Accogli - Surano
- Olive leccine denocciolate e sminuzzate
- ★ Parmigiano reggiano

#### FORMAGGIO FRESCO

- Ricotta  
Caseificio Negro, Botrugno

#### INSALATA MISTA

- Lattuga e capora  
Az. agricola Catamo - San Cassiano
- Olio extra vergine biologico  
Az. agricola Agrosi - Supersano

#### PANE DI TIPO 1\*\*

- Grani pugliesi - Forno Verardo - Botrugno

#### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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

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
- Op Acli - Racale
- Filiera corta - Pastificio Agrimò - Ruffano

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

- Filiera corta - Az. Agricola Benegiamo - Giuggianello
- 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)

