

## TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO – 2025/2026 - 2° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><b>TUBETTINI CON VELLUTATA DI VERDURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasta di semola di grano duro Residuo zero - Pastificio Agrimò / Ruffano</li> <li>■ Bietola, verza, broccolo Az. agricola Prontera / Frigole</li> </ul> <p><b>STRACCETTI DI LONZA AL FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lonza Macelleria Petracca / San Cassiano</li> <li>● Limone BIO - Italia</li> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo / Botrugno</li> </ul> <p><b>CAROTE A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carote BIO - Italia</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi / Supersano</li> </ul> <p><b>PUCETTA CON OLIVE</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>■ Anguria Az. agricola Catamo / San Cassiano</li> </ul>	 <p><b>PASTA E FAGIOLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tubetto liscio di semola di grano duro Residuo zero - Pastificio Agrimò/Ruffano</li> <li>■ Fagioli "Piattello" secchi Az. agricola Crie / Muro L.</li> </ul> <p><b>PATATE AL FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patate Az. agricola Catamo / San Cassiano</li> </ul> <p><b>INSALATA VERDE A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lattuga 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>● Melone d'inverno Az. agricola Capiverdi - Ruffano</li> </ul>	<p><b>RISO AL SUGO DI POMODORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riso ribe parboiled Riseria di Vespolate / Novara</li> <li>■ Passata di pomodoro Az. agricola Catamo / San Cassiano</li> <li>★ Parmigiano reggiano</li> </ul> <p><b>POLPETTE DI RANA PESCATRICE AL FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MSC Coda di rana pescatrice Zona FAO 61 Oceano Pacifico nord occidentale</li> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo / Botrugno</li> <li>■ Patate Az. Agricola Catamo / San Cassiano</li> </ul> <p><b>CUORI DI FINOCCHIO A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Finocchio 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>● Mela Biodinamica. Az. agricola Osiris - Postal (BZ)</li> </ul>	<p><b>ANTIPASTO DI INSALATA E FORMAGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lattuga Az. agricola Prontera / Frigole</li> <li>■ Mozzarella Caseificio Negro / Botrugno</li> <li>● Olio extra vergine biologico Az. agricola Agrosi / Supersano</li> </ul> <p><b>PIZZA</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pizza con semola di grani pugliesi e lievito madre Forno Verardo - Botrugno</li> <li>■ Passata di pomodoro Az. agricola Catamo - San Cassiano</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>MEZZE PENNE CON 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>CALAMARO GRATINATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Calamaro Zona FAO 47 Oc. Atl. Sud Orientale- Lenze a mano</li> <li>■ Pangrattato Grani pugliesi - Forno Verardo / Botrugno</li> </ul> <p><b>INSALATA VERDE A JULIENNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lattuga 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>● Mela Biodinamica. Az. agricola Osiris - Postal (BZ)</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
- Op Acli - Racale
- Filiera corta - Pastificio Agrimò - Ruffano

- Filiera corta - Forno Gianpiero Verardo - Botrugno
- Filiera corta - Az. Agricola Gabriele Petracca - San Cassiano
- Filiera corta - Casa delle Agricolture - Castiglione
- Filiera corta - Az. Agricola Crie - Muro Leccese

- Biologico - 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)

