

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA - ESTATE – 2025/2026 - 3° SETTIMANA

Infanzia

Primaria

Secondaria I grado

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>INSALATA VERDE A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lattuga <p>Az. agricola Capiverdi / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olio extra vergine biologico <p>Az. agricola Agrosi / Supersano</p> <p>PIATTO UNICO</p> <p>ORECCHIETTE AL SUGO</p> <p>CON POLPETTE DI VITELLO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro <p>Residuo zero - Pastificio Agrimò / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passata di pomodoro <p>Az. agricola Catamo / San Cassiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <ul style="list-style-type: none"> ■ Vitello <p>Locale - Az. agricola Petracca / San Cassiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pangrattato <p>Forno Rausa / Scorrano</p> <p>PANE DI GRANO DURO A FETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ con lievito madre - Forno Rausa / Scorrano <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arancia <p>Biologica - Coop. Semi di Vita - Zona Prod. Taranto</p>	<p>MEZZI RIGATONI AL SUGO DI POMODORO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro <p>Residuo zero - Pastificio Agrimò / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Passata di pomodoro <p>Az. agricola Catamo / San Cassiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <p>FRITTATA CON LA BIETOLA</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uova <p>Da galline allevate all'aperto</p> <p>Az. agricola Accogli / Surano</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bietola <p>Az. agricola Capiverdi / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <p>CICORIA E CAROTE A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cicoria <p>Az. agricola Catamo / San Cassiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carote <p>Bio - Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olio extra vergine biologico <p>Az. agricola Agrosi / Supersano</p> <p>PANE DI GRANO DURO A FETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ con lievito madre - Forno Rausa / Scorrano <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mela <p>Biodinamica. Az. agricola Osiris - Postal (BZ)</p>	<p>PASTA E PISELLI</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta mista di semola di grano duro <p>Residuo zero - Pastificio Agrimò / Ruffano</p> <p>Piselli verdi</p> <p>Da produzione integrata - Regione Marche</p> <p>CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patate <p>Op. Acli / Racale</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <ul style="list-style-type: none"> ■ Pangrattato <p>Forno Rausa / Scorrano</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uova <p>Da galline allevate all'aperto</p> <p>Az. agricola Accogli / Surano</p> <p>FINOCCHI A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Finocchi <p>Az. agricola Capiverdi / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olio extra vergine biologico <p>Az. agricola Agrosi / Supersano</p> <p>PANE DI GRANO DURO A FETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ con lievito madre - Forno Rausa / Scorrano <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arancia <p>Biologica - Coop. Semi di Vita - Zona Prod. Taranto</p>	<p>PENNE DELL'ORTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasta di semola di grano duro <p>Residuo zero - Pastificio Agrimò / Ruffano</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zucchine <p>Az. agricola Catamo / San Cassiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <p>PEPITE D'ORO DEL TESORO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ceci <p>Az. agricola Benegiamo / Giuggianello</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ricotta vaccina <p>Caseificio Negro / Botrugno</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Parmigiano reggiano <ul style="list-style-type: none"> ■ Pangrattato <p>Forno Rausa / Scorrano</p> <p>MAIONESE DI PATATE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patate <p>Op. Acli / Racale</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limone <p>Az. agricola Accogli / Surano</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olio extra vergine biologico <p>Az. agricola Agrosi / Supersano</p> <p>TORTA "SENZA"</p> <p>CON MELE ARANCIA</p> <p>E CIOCCOLATO FONDENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Farina di grano antico Maiorca <p>Casa delle Agricolture / Castiglione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arancia / Mela <p>Cioccolato fondente</p>	<p>RISO CON CREMA DI VERDURE</p> <p>Riso ribe parboiled</p> <p>Riseria di Vespolate / Novara</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ● Mix di verdure fresche (verza, bietola, cavolfiore, cicoria) <p>Az. agricola Prontera / Frigole</p> <p>Az. agricola Capiverdi / Ruffano</p> <p>FORMAGGIO FRESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mozzarella <p>Caseificio Negro / Botrugno</p> <p>CAROTE A JULIENNE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carote <p>Nuova Agricoltura / Margherita di Savoia (BT)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olio extra vergine biologico <p>Az. agricola Agrosi / Supersano</p> <p>PANE DI GRANO DURO A FETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ con lievito madre - Forno Rausa / Scorrano <p>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arancia <p>Biologica - Coop. Semi di Vita - Zona Prod. Taranto</p>



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 - Forno Rausa - Scorrano
- Filiera corta - Az. agricola Prontera Gabriele - Frigole
- Op Acli - Racale
- Filiera corta - Pastificio Agrimò - Ruffano
- Filiera corta - Az. Agricola Coluccia - San Cassiano
- 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

