

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018  
TABELLE DIETETICHE

MOLFETTA

PRIMA SETTIMANA

menù invernale

rev. marzo 2018

LUNEDI'	P	MARTEDI'	P	MERCOLEDI'	P	GIOVEDI'	P	VENERDI'	P
<b>Penne al sugo di tonno</b>		<b>Riso e patate</b>		<b>Pasta al forno</b>		<b>Riso e lenticchie</b>		<b>Grattini in brodo vegetale</b>	
Pasta di semola	70	Riso parboiled	70	Pasta di semola	70	Riso parboiled	50	Pastina di semola	70
Pomodori pelati	60	Pomodori pelati	30	Pomodori pelati	50	Lenticchie secche	30	Brod veg. (aromi freschi)	100
Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5
Tonno in scatola	20	Grana	5	Mozzarella	25	Brodo veg. (aromi freschi)	80	Grana	5
Prezemolo	q.b.	Patate	70	Grana	10	Cipolla	5	Sale marino	q.b.
Sale marino	q.b.	Cipolla	5	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.		
		Sale marino	q.b.						
<b>Bastoncini di merluzzo</b>		<b>Schiacciatina di vitello</b>		<b>Prosciutto cotto</b>		<b>Mozzarella</b>		<b>Polpettine di vitello al pomodoro</b>	
Bastoncini di merluzzo MSC	100	Vitello macinato	100	Prosciutto cotto	60	Mozzarella	60	Vitello macinato	100
Olio evo	4	Olio evo	5					Pomodori pelati	80
Succo di limone	1	Sale marino	q.b.					Latte p.s. UHT	10
Sale marino	q.b.							Olio evo	5
								Odori	q.b.
								Sale marino	q.b.
<b>Insalata verde</b>		<b>Purè di patate</b>		<b>Carote julienne</b>		<b>Insalata di pomodori</b>		<b>Patate al forno</b>	
Lattuga	80	Patate	120	Carote	100	Pomodori	120	Patate	150
Olio evo	4	Burro	8	Olio evo	4	Olio evo	4	Olio evo	4
Sale marino	q.b.	Latte p.s. UHT	50	Succo di limone	q.b.	Sale marino	q.b.	Rosmarino	q.b.
		Grana	5	Sale marino	q.b.			Sale marino	q.b.
		Sale marino	q.b.						
<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>
<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>
Merenda		Merenda		Merenda		Merenda		Merenda	

P Primaria

Il Nutrizionista Ditta Ladisa S.r.l.  
Dott. Giuseppe Giustino

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018  
TABELLE DIETETICHE

MOLFETTA

menù invernale

SECONDA SETTIMANA

rev. marzo 2018

LUNEDI'	P	MARTEDI'	P	MERCOLEDI'	P	GIOVEDI'	P	VENEDI'	P
<b>Riso e piselli</b>		<b>Orecchiette pomodoro e basilico</b>		<b>Ravioli di magro in brodo vegetale</b>		<b>Pasta e ceci</b>		<b>Pasta al forno</b>	
Riso parboiled	50	Orecchiette di semola	70	Ravioli di magro	100	Pasta di semola	50	Pasta di semola	70
Piselli	80	Pomodori pelati	80	Brodo veg. (aromi freschi )	100	Ceci secchi	30	Pomodori pelati	50
Olio evo	4	Olio evo	5	Olio evo	4	Olio evo	5	Olio evo	5
Grana	4	Grana	5	Grana	3	Brodo di verd. (aromi freschi)	80	Mozzarella	25
Cipolla	5	Basilico	q.b.	Sale marino	q.b.	Cipolla	5	Grana	10
Sale marino	q.b.	Base di verdure aromi freschi	q.b.			Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.
		Sale marino	q.b.						
<b>Prosciutto cotto</b>		<b>Lonza di maiale al forno</b>		<b>Merluzzo impanato</b>		<b>Petto di pollo arrosto</b>		<b>Omelette al prosciutto</b>	
Prosciutto cotto	60	Lonza di maiale	100	Merluzzo surgelato MSC	90	Petto di pollo	100	Uovo	60
		Olio evo	4	Uovo	10	Olio evo	5	Prosciutto cotto	30
		Odori	q.b.	Pangrattato	8	Odori	q.b.	Fontina	20
		Sale marino	q.b.	Olio evo	4	Sale marino	q.b.	Olio evo	5
				Succo di limone	q.b.			Sale marino	q.b.
				Sale marino	q.b.				
<b>Carote julienne</b>		<b>Fagiolini all'olio</b>		<b>Insalata mista</b>		<b>Patate al forno</b>		<b>Insalata di pomodori</b>	
Carote	100	Fagiolini	150	Lattuga	30	Patate	150	Pomodori	120
Olio evo	4	Olio evo	4	Pomodori da insalata	120	Olio evo	4	Olio evo	4
Succo di limone	q.b.	Succo di limone	q.b.	Olio evo	4	Rosmarino	q.b.	Sale marino	q.b.
Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.		
<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>
<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>
Merenda		Merenda		Merenda		Merenda		Merenda	

P Primaria

Il Nutrizionista Ditta Ladisa S.r.l.  
Dott. Giuseppe Giustino

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018  
TABELLE DIETETICHE

MOLFETTA

menù invernale

TERZA SETTIMANA

rev. marzo 2018

LUNEDI'	P	MARTEDI'	P	MERCOLEDI'	P	GIOVEDI'	P	VENEDI'	P
<b>Riso e patate al forno</b>		<b>Fusilli al pomodoro</b>		<b>Pasta e lenticchie</b>		<b>Risotto alla crema di zucchine</b>		<b>Lasagne al forno</b>	
Riso parboiled	70	Pasta di semola	70	Pasta di semola	50	Riso parboiled	70	Lasagne all'uovo	70
Patate	70	Pomodori pelati	60	Lenticchie secche	30	Zucchine	30	Pomodori pelati	60
Pomodori pelati	30	Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5
Mozzarella	30	Grana	5	Brodo veg. (aromi freschi)	80	Grana	4	Mozzarella	10
Olio evo	5	Basilico	q.b.	Sale marino	q.b.	Aglio	1	Prosciutto cotto	10
Grana	5	Sale marino	q.b.			Prezzemolo	q.b.	Grana	10
Cipolla	5					Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.
Sale marino	q.b.								
<b>Ricotta</b>		<b>Salsiccia di maiale</b>		<b>Mozzarella</b>		<b>Cotoletta di pollo</b>		<b>Merluzzo impanato</b>	
Ricotta vaccina fresca	60	Salsiccia di maiale	100	Mozzarella	60	Petto di pollo	100	Merluzzo surgelato MSC	90
		Olio evo	3			Uovo	10	Uovo	10
		Sale marino	q.b.			Pangrattato	5	Pangrattato	8
						Olio evo	3	Olio evo	4
						Sale marino	q.b.	Succo di limone	q.b.
								Sale marino	q.b.
<b>Insalata mista</b>		<b>Patate al forno</b>		<b>Insalata di pomodori</b>		<b>Piselli al vapore</b>		<b>Carote julienne</b>	
Lattuga	30	Patate	150	Pomodori	120	Piselli al vapore	100	Carote	100
Pomodori da ins.	120	Olio evo	4	Olio evo	4	Olio evo	4	Olio evo	4
Olio evo	4	Rosmarino	q.b.	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Succo di limone	q.b.
Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.					Sale marino	q.b.
<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>
<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>
Merenda		Merenda		Merenda		Merenda		Merenda	

P Primaria

Il Nutrizionista Ditta Ladisa S.r.l.  
Dott. Giuseppe Giustino

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018  
TABELLE DIETETICHE

MOLFETTA

menù invernale

QUARTA SETTIMANA

rev. marzo 2018

LUNEDI'	P	MARTEDI'	P	MERCOLEDI'	P	GIOVEDI'	P	VENERDI'	P
<b>Pasta e lenticchie</b>		<b>Cavatelli al pomodoro</b>		<b>Grattini in brodo vegetale</b>		<b>Pizza di patate</b>		<b>Lasagne al forno</b>	
Pasta di semola	50	Pasta di semola	70	Pastina di semola	70	Patate	100	Lasagne all'uovo	70
Lenticchie secche	30	Pomodori pelati	60	Brod veg. (aromi freschi)	100	Latte intero UHT	10	Pomodori pelati	60
Olio evo	5	Olio evo	5	Olio evo	5	Uovo	10	Olio evo	5
Brodo veg. (aromi freschi)	80	Grana	5	Grana	5	Prosciutto cotto	20	Mozzarella	10
Sale marino	q.b.	Basilico	q.b.	Sale marino	q.b.	Fontina	20	Prosciutto cotto	10
		Sale marino	q.b.			Pangrattato	20	Grana	10
						Olio evo	5	Sale marino	q.b.
						Grana	5		
						Sale marino	q.b.		
<b>Scamorza</b>		<b>Prosciutto cotto</b>		<b>Schiacciata di vitello</b>		<b>Mozzarella</b>		<b>Vele di mare</b>	
Scamorza	60	Prosciutto cotto	60	Vitello macinato	100	Mozzarella	60	Merluzzo surgelato MSC	100
				Olio evo	5			Olio evo	5
				Sale marino	q.b.			Limone succo	q.b.
								Sale marino	q.b.
<b>Insalata mista</b>		<b>Insalata di pomodori</b>		<b>Patate al forno</b>		<b>Carote julienne</b>		<b>Finocchi gratinati</b>	
Lattuga	30	Pomodori	120	Patate	150	Carote	100	Finocchi	150
Pomodori da insalata	120	Olio evo	4	Olio evo	4	Olio evo	4	Olio evo	4
Olio evo	4	Sale marino	q.b.	Rosmarino	q.b.	Succo di limone	q.b.	Pangrattato	20
Sale marino	q.b.			Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.
<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>
<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>
Merenda		Merenda		Merenda		Merenda		Merenda	

P Primaria

Il Nutrizionista Ditta Ladisa S.r.l.  
Dott. Giuseppe Giustino

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018  
TABELLE DIETETICHE

MOLFETTA

rev. marzo 2018

QUINTA SETTIMANA

menù invernale

LUNEDI'	P	MARTEDI'	P	MERCOLEDI'	P	GIOVEDI'	P	VENERDI'	P
<b>Risotto al pomodoro</b>		<b>Pasta e verdure di stagione</b>		<b>Pizza margherita</b>		<b>Orecchiette al sugo di polpettine</b>		<b>Pasta e lenticchie</b>	
Riso parboiled	70	Pasta di semola	70	Pasta per pizza	80	Pasta di semola	70	Pasta di semola	50
Pomodori pelati	60	Verdure di stagione	100	Pomodori pelati	50	Sugo di polpettine	80	Lenticchie secche	30
Olio evo	5	Pomodori pelati	30	Olio evo	6	Olio evo	4	Olio evo	5
Grana	5	Olio evo	4	Mozzarella	35	Base di verdure	5	Brodo veg. (aromi freschi)	80
Basilico	q.b.	Grana	5	Origano	1	Basilico	q.b.	Sale marino	q.b.
Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.	Grana	5		
						Sale marino	q.b.		
<b>Arista al limone</b>		<b>Ricotta</b>		<b>Prosciutto cotto</b>		<b>Polpettine di vitello al sugo</b>		<b>Merluzzo impanato</b>	
Lonza di maiale	100	Ricotta vaccina fresca	60	Prosciutto cotto	60	Vitello macinato	80	Merluzzo surgelato MSC	90
Olio evo	4					Pomodori pelati	80	Uovo	10
Succo di limone	q.b.					Latte p.s. UHT	15	Pangrattato	8
						Uovo	10	Olio evo	4
						Pangrattato	15	Succo di limone	q.b.
						Grana	8	Sale marino	q.b.
						Olio evo	5		
						Sale marino	q.b.		
<b>Insalata di pomodori</b>		<b>Carote julienne</b>		<b>Insalata mista</b>				<b>Patate al forno</b>	
Pomodori	120	Carote	100	Lattuga	30			Patate	150
Olio evo	4	Olio evo	4	Pomodori da insalata	120			Olio evo	4
Sale marino	q.b.	Succo di limone	q.b.	Olio evo	4			Rosmarino	q.b.
		Sale marino	q.b.	Sale marino	q.b.			Sale marino	q.b.
<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>	<b>Pane</b>	<b>60</b>
<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>	<b>Frutta fresca</b>	<b>150</b>
Merenda		Merenda		Merenda		Merenda		Merenda	

P Primaria

Il Nutrizionista Ditta Ladisa S.r.l.  
Dott. Giuseppe Giustino