



COMUNE DI TORRE SANTA SUSANNA

72028

COD FISC. 91002750742

Provincia di Brindisi

PART. IVA 00199670746

SETTORE POLITICHE SOCIALI



Addi 06.03.2023

Alla C. A. del Dirigente Scolastico
Prof. Vito Andrea MARIGGIO'
Scuola Media Statale "G. Mazzini"
TORRE S. SUSANNA
pec: bric805001@pec.istruzione.it

OGGETTO : Trasmissione Tabelle Nutrizionali.

Si inoltrano, allegate alla presente, le tabelle nutrizionali Autunno – Inverno e Primavera – Estate, comprese le diete speciali, elaborate dall'Unità Operativa di Igiene della Nutrizione della ASL BR, da utilizzare a far tempo dal 20.03.2023, inizio della primavera, per i bambini delle scuole dell'Infanzia e Primaria, relative all'Anno Scolastico in corso e valide fino all'A. S. 2025 – 2026. Nel ringraziare per la costante e proficua collaborazione, si porgono Cordiali Saluti.



Il Segretario Generale
D.ssa Angela Nozzi



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabelle dietetiche
Primavera/Estate

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Insalata di cereali	g
Riso o orzo o farro*	50
Pomodori	30
Olive denocc.	10
Fagiolini	20
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

* o mix dei tre cereali

Giavedì

Pasta al sugo di pomodoro fresco	g
Pasta	50
Pomodori per salsa	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	
Vitello	50
Farina	q.b.
Olio evo	5
Zucchine all'olio e menta	
Zucchine	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Antipasto di barrattieri	g
Barrattieri	50
Orecchiette al forno	
Orecchiette fresche	80
Pomodoro pelato	60
Macinato di vitello	30
Fontina	20
Olio evo	3
Insalata bicolore	
Insalata verde	30
Carote	20
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini	g
Fave secche	30
Patata	10
Crostini di pane	20
Olio evo	5
Robiola o giuncata	40-80
Bietola e/o cicoria all'olio	
Bietola e/o cicoria	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Risotto di spinaci	g
Riso	50
Spinaci	30
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette di pesce	
Totani o calamari	50
Patata	20
Uovo	1/10
pangrattato	q.b.
Olio evo	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Prima settimana

a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli
e dott.ssa R. Peschiera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
IRRESPONSABILE
Dr. Pasquale FINA - C.R.N. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabelle dietetiche

Primavera/Estate

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Pasta e zucchine	9
Pasta	50
Zucchine	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scamorza o ricotta di mucca	
Scamorza	40
O ricotta di mucca	80
Pomodori gratinati	
Pomodori	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Pangrattato	q.b
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Martedì

Pasta al sugo di pomodoro fresco	9
Pasta	50
Pomodori per salsa	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Fantasia di insalata estiva	
Insalata verde	20
Carote	20
Caroselle	20
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo con melanzane	9
Pasta	50
Pomodoro pelato	60
Melanzane	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	
Filetto di nasello	60
Olio evo	3
Pangrattato	q.b
Carote* all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150
* Cotte o crude a julienne	

Venerdì

Trofie integrali al pesto di basilico	9
Trofie fresche integrali	80
Pesto	60
Polpette di legumi	
Piselli	50
O lenticchie	30
Patate	20
Uovo	1/10
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Mercoledì

Riso o orzo con lenticchie	9
Riso o orzo perlato	30
Lenticchie secche	30
Olio evo	5
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Grana o parmigiano	3
Latte	q.b.
Pangrattato	q.b.
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Seconda settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli
e dot.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. /giene della Nutrizione
/responsabile
Dr. Paolquale FINA - C. Riv. 447380

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Lunedì

Pasta con verdure estive croccanti *	9
Pasta	50
Pomodorini, zucchine, melanzane al forno o saltate	20-20-20
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Arrosto di tacchino	
Fesa di tacchino	50
Olio evo	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* Da servire fredda o tiepida	

Martedì

Riso integrale e patate	9
Riso integrale	40
Patate	50
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di platessa al forno	
Filetto di platessa	60
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Carote e piselli al vapore	
Carote e piselli	40-10
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e ceci	9
Pasta	30
Ceci	30
Olio evo	3
Giuncata o form. fresco spalm. 80-40	
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Maritati integrali al pomodoro g	80
Pasta fresca integrale	80
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette al sugo	
Macinato di vitello	40
Grana o parmigiano	3
Pane	q.b.
Olio evo	3
Caroselli	60
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Risotto di zucchine g	50
Riso	50
Zucchine	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Hamburger di legumi	20
Lenticchie rosse	5
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Pane	q.b.
Carote e pomodori	q.b.
Purè di patate	80
Patate	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Latte	q.b.
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Terza settimana

a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli
e dott.ssa R. Peschechera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Aziende della Nutrizione
IRRESPONSABILE
Dr. Papquale FINA - C. Ruf. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.
Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.
In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Martedì

Merccoledì

Tabelle dietetiche

Primavera/ Estate

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Pasta al pesto di basilico	g	
Pasta	50	
Pesto	60	
Omelette o rotoło saporito		
Uovo	1/2	
Prosciutto cotto	5	
Fontina	10	
Grana o parmigiano	3	
Olio evo	3	
Insalata bicolore		
Insalata verde	30	
Carote	20	
Olio evo	3	
Pane semintegrale	40	
Frutta di stagione	150	

Risotto con verdure di stagione		
Riso	50	
Verdure di stagione (carciofi, carote, spinaci, asparagi, fiori di zucca)	50	
Grana o parmigiano	3	
Olio evo	3	
Petto di pollo dorato		
Petto di pollo	50	
Olio evo	5	
Pangrattato	q.b.	
Fagiolini all'olio		
Fagiolini	60	
Olio evo	3	
Pane semintegrale	40	
Frutta di stagione	150	

Antipasto di barrattieri	50
Pizza col pomodoro	
Impasto per pizza	80
Salsa di pomodoro	15
Olio evo	3
Mozzarella o burrata	60
Insalata verde	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Venerdì

Pasta e fagiolini con cacioricotta	g
Pasta	50
Fagiolini	30
Pomodoro pelato	60
Cacioricotta	5
Olio evo	5
Merluzzo alla mediterranea	
Filetto di merluzzo	60
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
pomodori, olive, origano	q.b.
Carote* all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* Cotte o crude a Julienne	

Quarta settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomaselli
e dot.ssa R. Paschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Medicina della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C. Reg. 947980

Pasta e piselli	g
Pasta	30
Piselli	40
Olio evo	3
Crocchette di spinaci e ricotta	
Spinaci	10
Patate	40
Ricotta di mucca	20
uova	1/10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabelle dietetiche

Autunno/Inverno

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

	g
Minestrone con cereali	9
Riso o orzo o farro*	50
Verdure e ortaggi	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Scamorza o ricotta di mucca	40
Scamorza	40
O ricotta di mucca	80
Fantasia di insalata	20
Insalata verde	20
Carote	20
Finocchi	20
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150
* o mix dei tre cereali	

Martedì

	g
Pasta al sugo	9
Pasta	50
Pomodori pelati	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	50
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Spinaci all'olio	60
Spinaci	60
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Mercoledì

	g
Riso e lenticchie	9
Riso	30
Lenticchie secche	30
Olio evo	5
Frittata semplice	n.1
Uovo	3
Grana o parmigiano	q.b.
Latte	q.b.
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	60
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Giovedì

	g
Pasta integrale con patate	9
Pasta	30
Pomodoro pelato	60
Patate	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	60
Filetto di nasello	60
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Finocchi all'olio	60
Finocchi	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Venerdì

	g
Pasta in brodo vegetale	9
Pasta	50
Verdure e ortaggi per brodo	q.b.
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Polpette di legumi	30
Ceci secchi	30
Patate	20
Uovo	1/10
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Bietola all'olio	60
Bietola	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Prima settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli e
dot.ssa R. Peschiera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Ambiente della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pagnanelli FINA - C. Reg. 347980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabelle dietetiche

Autunno/Inverno

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Orecchiette con cime di rape o broccoli*	9 g
Orecchiette di semola di grano duro	80
Cime di rape o broccoletti	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Finocchi all'olio	
Finocchi	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150
* Anche in crema	

Martedì

Cruditè di verdure	9 g
Finocchi	30
Lasagna	
Lasagna secca all'uovo	40
Pomodoro pelato	60
Macinato di vitello	30
Grana o parmigiano	5
Besciamella (latte, farina, burro*)	q.b.
Olio evo	3
Insalata	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150
* O olio evo	

Merccoledì

Risotto del sole	9 g
Riso	50
Zucca	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette di pesce	
Totani o calamari	50
Patata	20
Uovo	1/10
pangrattato	q.b.
Olio evo	3
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Giovedì

Pasta integrale al sugo	9 g
Pasta integrale	50
Pomodori pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	
Vitello	50
Farina	q.b.
Olio evo	5
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini	9 g
Fave secche	30
Patata	10
Crostini di pane	20
Olio evo	5
Robiola o giuncata	40-80
Bietola e/o cicoria all'olio	
Bietola e/o cicoria	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Seconda settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomassini e
dot.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C. Res. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Tabelle dietetiche
Autunno/Inverno

Scuola dell'Infanzia

Torre Santa Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s. 2025-26

Lunedì

Risotto con verdure di stagione	
Riso	50
Carciofi o finocchi o spinaci o radicchio o barbabietole rosse	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Omelette o rotolo saporito	
Uovo	1/2
Prosciutto cotto	5
Fontina	10
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Bietola all'olio	
Bietola	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Martedì

Minestrone con pasta	
Pasta	50
Verdure e ortaggi	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Carote e finocchi all'olio	
Carote e finocchi	30-30
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Merccoledì

Cruditè di verdure	9
Sedano e carote	30
Pizza col pomodoro	
Impasto per pizza	80
Salsa di pomodoro	15
Olio evo	3
Mozzarella o burratina	60
Insalata verde	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Giovedì

Ciceri e tria	9
Pasta fresca*	60
Ceci	30
Olio evo	3
Schiacciata di verdure	
Carciofi o cavolfiore	30
Carote	10
Patate	20
uova	1/10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

* *Tria o gnocchetti sardi*

Venerdì

Pasta alla pizzaiola pugliese	
Pasta	50
Pomodoro pelato	30
Tonno all'olio d'oliva sgocc.	10
Olio evo	5
<i>(Capperi, origano, aglio, pepe)</i>	
Filetto di platessa al forno	
Filetto di platessa	60
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

Terza settimana

a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomasselli e
dott.ssa R. Peschiera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Ugiene della Nutrizione
Irresponsabile
D. Palgrave FINA - C.Rn. 947960

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Tablette dietetiche
Autunno/Inverno
Scuola dell'Infanzia
Torre Santa Susanna (Br)
Anno scolastico 2022-23
Valide fino all'a.s. 2025-26

Lunedì

Risotto allo zafferano o alla zucca	g
Riso	50
(Zucca)	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Hamburger di legumi	20
Lenticchie rosse	20
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pane	q.b.
Carote e pomodori	q.b.
Purè di patate	80
Patate	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Latte	q.b.
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Crudité di verdure	g
Finocchi	60
Maritati integrali al pomodoro	g
Pasta fresca integrale	80
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette al sugo	40
Macinato di vitello	40
Grana o parmigiano	3
Pane	q.b.
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	g
Pasta	30
Fagioli secchi	30
Olio evo	5
Merluzzo in crosta di patate	60
Filetto di merluzzo	60
Patate	20
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	60
Carote	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	50
Verdure e ortaggi per brodo q.b.	
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Arrosti di tacchino	50
Fesa di tacchino	50
Olio evo	3
Carote e piselli al vapore	40-10
Carote e piselli	40-10
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50
Pomodori pelati	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Giuncata o form. fresco spalm.	80-40
Spinaci all'olio	60
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Quarta settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli e
dot.ssa R. Peschiera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Ugiene della Nutrizione
/ Prespesosabile
Dr. Palgrave FINA - C. Reg. 947980

N. B. : Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.
Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

SCUOLA DELL'INFANZIA: Comune di Torre Santa Susanna (Br)

MENU' AUTUNNO-INVERNO

Elaborate secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 17/11/2021

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone con cereali Scamorza o ricotta di mucca Fantasia di insalata Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo Petto di pollo dorato Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Riso e lenticchie Frittata semplice Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta integrale con patate Filetto di nasello al limone Finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta in brodo vegetale Polpette di legumi Bietola all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Orecchiette con cime di rape o broccoletti Straccetti o bocconcini di pollo Finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Cruditè di verdure Lasagna Insalata Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto del sole Polpette di pesce Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di vitello Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Purè di fave con crostini Robiola o giuncata Bietola e/o cicoria all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto con verdure di stagione Omelette o rotolo saporito Bietola all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Minestrone con pasta Petto di pollo dorato Carote e finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Cruditè di verdure Pizza col pomodoro Mozzarella o burratina Insalata verde Pane semintegrale Frutta di stagione	Ceci e tria o gnocchetti Schiacciata di verdure Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola pugliese Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto allo zafferano o alla zucca Hamburger di legumi Purè di patate Pane semintegrale Frutta di stagione	Cruditè di verdure Maritati integrali al pomodoro Polpette al sugo Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Merluzzo in crosta di patate Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo Giuncata o formaggio fresco spalmabile Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta in brodo vegetale Arrosto di tacchino Carote e piselli al vapore Pane semintegrale Frutta di stagione



ASL Brindisi
PugliaSalute

A.S. 2022-23
valide fino
all'a.s. 2025-26

a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli e
Dott.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Prevenzione e Assistenza
Sociale
Dr. Pasquale FERRA - C. No. 547980

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

SCUOLA DELL'INFANZIA- Comune di Torre Santa Susanna (Br)
MENU' PRIMAVERA-ESTATE

Elaborate secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 17/11/2021

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Insalata di cereali Straccetti o bocconcini di pollo Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Antipasto di barattieri Orecchiette al forno Insalata bicolore Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Polpette di pesce Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro fresco Scaloppine di vitello Zucchine all'olio e menta Pane semintegrale Frutta di stagione	Purè di fave con crostini Robiola o giuncata Bietola e/o cicoria all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e zucchine Scamorza o ricotta di mucca Pomodori gratinati Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro fresco Petto di pollo dorato Fantasia di insalata estiva Pane semintegrale Frutta di stagione	Riso o orzo con lenticchie Fritta semplice Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo con melanzane Filetto di nasello al limone Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Trofie integrali al pesto di basilico Polpette di legumi Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione
Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta con verdure estive croccanti Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Riso integrale e patate Filetto di platessa al forno Carote e piselli al vapore Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e ceci Giuncata o formaggio fresco spalmabile Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione	Maritati integrali al pomodoro Polpette al sugo Caroselli Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto di zucchine Hamburger di legumi Purè di patate Pane semintegrale Frutta di stagione
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto di basilico Omelette o rotolo saporito Insalata bicolore Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto con verdure di stagione Petto di pollo dorato Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Antipasto di barattieri Pizza col pomodoro Mozzarella o burratina Insalata verde Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e fagiolini con caciocotta Merluzzo alla mediterranea Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Crocchette di spinaci e ricotta Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione



ASL Brindisi
PugliaSalute

A.S. 2022-23
valide fino
all'a.s. 2025-26



a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli
e dott.ssa R. Peschiera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Ristorazione
Dr. Pasquale FERRA - C.Me. 847880

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Tabella dietetiche
Primavera/Estate

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s. 2025-26

Lunedì

Insalata di cereali	9
Riso o orzo o farro*	60
Pomodori	40
Olive denocc.	10
Fagiolini	20
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	70
Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	80
Carote	80
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
*o mix di cereali	

Giavedi

Pasta al sugo di pomodoro fresco	9
Pasta	70
Pomodori per salsa	100
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	70
Vitello	70
Farina	q.b.
Olio evo	5
Zucchine all'olio e menta	80
Zucchine	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Antipasto di barrattieri	9
Barrattieri	50
Orecchiette al forno	100
Orecchiette fresche	100
Pomodoro pelato	80
Macinato di vitello	40
Fontina	20
Olio evo	5
Insalata bicolore	40
Insalata verde	40
Carote	20
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini	9
Fave secche	50
Patata	20
Crostini di pane	30
Olio evo	5
Robiola o giuncata	50-80
Bietola e/o cicoria all'olio	80
Bietola e/o cicoria	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Merccoledì

Risotto di spinaci	9
Riso	70
Spinaci	50
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Polpette di pesce	80
Totani o calamari	80
Patata	30
Uovo	1/10
pangrattato	q.b.
Olio evo	5
Fagiolini all'olio	80
Fagiolini	80
Olio evo	3
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Prima settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli e
dot.ssa R. Peschiera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
/ Responsabile
Dr. Pignatelli FINA - C. Reg. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In-applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Tabella dietetiche
Primavera/Estate

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Pasta e zucchine	9
Pasta	70
Zucchine	70
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scamorza o ricotta di mucca	60
Scamorza	60
O ricotta di mucca	100
Pomodori gratinati	80
Pomodori	80
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Pangrattato	q.b
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo con melanzane	9
Pasta	70
Pomodoro pelato	80
Melanzane	60
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	90
Filetto di nasello	90
Olio evo	5
Pangrattato	q.b
Carote* all'olio	80
Carote	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* Cotte o crude a julienne	

Martedì

Pasta al sugo di pomodoro fresco	9
Pasta	70
Pomodori per salsa	100
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	70
Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Fantasia di insalata estiva	40
Insalata verde	40
Carote	20
Caroselle	20
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Trofie integrali al pesto di basilico	9
Trofie fresche integrali	100
Pesto	60
Polpette di legumi	70
Piselli	70
O lenticchie	40
Patate	30
Uovo	1/10
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Insalata di pomodori	80
Pomodori	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Merccoledì

Riso o orzo con lenticchie	9
Riso o orzo perlato	40
Lenticchie secche	40
Olio evo	5
Frittata semplice	n.1
Uovo	3
Grana o parmigiano	q.b.
Latte	q.b.
Pangrattato	q.b.
Fagiolini all'olio	80
Fagiolini	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Seconda settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomaselli e
dot.ssa R. Peschechera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agenzia della Nutrizione
irresponsabile
Dr. Pagnone FINA - C.Ho. 94790

N.B. :Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.
Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

La applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Pasta con verdure estive croccanti *	g	9
Pasta		70
Pomodori, zucchine, melanzane al forno o saltate		20-20-20
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Arrosto di tacchino		
Fesa di tacchino		70
Olio evo		5
Fagiolini all'olio		
Fagiolini		80
Olio evo		5
Pane semintegrale		40
Frutta di stagione		150
* Da servire fredda o tiepida		

Martedì

Riso integrale e patate	g	9
Riso integrale		50
Patate		100
Pomodoro pelato		80
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Filetto di platessa al forno		
Filetto di platessa		90
Olio evo		5
Pangrattato		q.b.
Carote e piselli al vapore		
Carote e piselli		50-20
Olio evo		5
Pane semintegrale		40
Frutta di stagione		150

Merccoledì

Pasta e ceci	g	9
Pasta		40
Ceci		40
Olio evo		5
Giuncata o form. fresco spalm.		80-40
Insalata di pomodori		
Pomodori		80
Olio evo		5
Pane semintegrale		40
Frutta di stagione		150

Giovedì

Maritati integrali al pomodoro	g	9
Pasta fresca integrale		100
Pomodoro pelato		80
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Polpette al sugo		
Macinato di vitello		50
Grana o parmigiano		5
Pane		q.b.
Olio evo		5
Caroselli		80
Pane semintegrale		40
Frutta di stagione		150

Venerdì

Risotto di zucchine	g	9
Riso		70
Zucchine		70
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Hamburger di legumi		40
Lenticchie rosse		5
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Pane		q.b.
Carote e pomodori		q.b.
Purè di patate		
Patate		100
Grana o parmigiano		5
Olio evo		5
Latte		q.b.
Pane semintegrale		40
Frutta di stagione		150

Terza settimana

a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli e
dott.ssa R. Paschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agenzia della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C. Reg. 447380

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Pasta al pesto di basilico	g
Pasta	70
Pesto	60

**Tabella dietetiche
Primavera/Estate**

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s. 2025-26

Omelette o rolole saporite

Uovo	1/2
Prosciutto cotto	10
Fontina	10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5

Insalata bicolore

Insalata verde	40
Carote	30
Olio evo	5

Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Risotto con verdure di stagione

Riso	70
Verdure di stagione (carciofi, carote, spinaci, asparagi, fiori di zucca)	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5

Petto di pollo dorato

Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.

Fagiolini all'olio

Fagiolini	80
Olio evo	5

Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta e fagiolini con caciocotta

Pasta	70
Fagiolini	50
Pomodoro pelato	80
Caciocotta	5
Olio evo	5

Merluzzo alla mediterranea

Filetto di merluzzo	90
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
pomodori, olive, origano q.b.	q.b.

Carote* all'olio

Carote	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* Cotte o crude a julienne	

**Quarta
settimana**

*a cura delle dietiste
dott.ssa M. A. Tomaselli e
dott.ssa R. Peschechera*

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agente della Nutrizione
e Dietetica
Dietista Responsabile
Dr. Paoluccio FINA - C. Reg. 947960

Antipasto di barrattieri **50**

Pizza col pomodoro	120
Impasto per pizza	120
Salsa di pomodoro	20
Olio evo	5

Mozzarella o burrata **80**

Insalata verde	80
Insalata verde	60
Olio evo	5

Pane semintegrale **40**

Frutta di stagione **150**

Venerdì

Pasta e piselli	g
Pasta	40
Piselli	60
Olio evo	5

Crocchette di spinaci e ricotta

Spinaci	20
Patate	50
Ricotta di mucca	30
uova	1/10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.

Insalata di pomodori

Pomodori	80
Olio evo	5

Pane semintegrale **40**

Frutta di stagione **150**

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Tabelle dietetiche

Autunno/Inverno

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s. 2025-26

Lunedì

Minestrone con cereali	g
Riso o orzo o farro*	60
Verdure e ortaggi	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Scamorza o ricotta di mucca	60
Scamorza	60
O ricotta di mucca	100
Fantasia di insalata	30
Insalata verde	30
Carote	20
Finocchi	20
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* o mix dei tre cereali	

Giavedì

Pasta integrale con patate	g
Pasta integrale	50
Pomodoro pelato	80
Patate	100
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	90
Filetto di nasello	90
Olio evo	3
Pangrattato	q.b.
Finocchi all'olio	80
Finocchi	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Pasta al sugo	g
Pasta	70
Pomodori pelati	80
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	70
Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Spinaci all'olio	80
Spinaci	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	70
Verdure e ortaggi per brodo q.b.	
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Polpette di legumi	40
Ceci secchi	40
Patate	30
Uovo	1/10
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Bietola all'olio	80
Bietola	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Merccoledì

Riso e lenticchie	g
Riso	40
Lenticchie secche	40
Olio evo	5
Frittata semplice	n.1
Uovo	3
Grana o parmigiano	q.b.
Latte	q.b.
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	80
Carote	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Prima settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomassili e
dot.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. / Area della Nutrizione
e Responsabilità
Dr. Paolone F.M.A. - C. Reg. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabella dietetiche

Autunno/Inverno

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Orecchiette con cime di rape o broccolotti*	9 g
Orecchiette di semola di grano duro	100
Cime di rape o broccolotti	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	70
Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Finocchi all'olio	80
Finocchi	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* Anche in crema	

Martedì

Crudité di verdure	9 g
Finocchi	40
Lasagna	60
Lasagna secca all'uovo	60
Pomodoro pelato	80
Macinato di vitello	40
Grana o parmigiano	7
Besciamella (latte, farina, burro*)	60
Olio evo	5
Insalata	60
Insalata verde	60
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150
* O olio evo	

Mercoledì

Risotto del sole	9 g
Riso	70
Zucca	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Polpette di pesce	80
Totani o calamari	80
Patata	40
Uovo	1/10
pangrattato	q.b.
Olio evo	5
Spinaci all'olio	80
Spinaci	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta integrale al sugo	9 g
Pasta integrale	70
Pomodori pelato	80
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	70
Vitello	70
Farina	q.b.
Olio evo	5
Carote all'olio	80
Carote	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini	9 g
Fave secche	50
Patata	20
Crostini di pane	30
Olio evo	5
Robiola o giuncata	50-80
Bietola e/o cicoria all'olio	80
Bietola e/o cicoria	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Seconda settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli e
dot.ssa R. Peschechera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agenzia della Nutrizione
e Responsabilità
Dr. Pagnanale FINA - C. Reg. 947380

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.
Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.
In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi
PugliaSalute

Tabelle dietetiche
Autunno/Inverno

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Risotto con verdure di stagione	
Riso	70
Carciofi o finocchi o spinaci o radicchio o barbabietole rosse	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Omelette o rotole saporite	
Uovo	1/2
Prosciutto cotto	10
Fontina	10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Minestrone con pasta	
Pasta	60
Verdure e ortaggi	60
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	70
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Carote e finocchi all'olio	
Carote e finocchi	40-40
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Crudité di verdure	
Sedano e carote	40
Pizza col pomodoro	
Impasto per pizza	120
Salsa di pomodoro	20
Olio evo	5
Mozzarella o burrata	
Insalata verde	80
Insalata verde	60
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Ciceri e tria	g
Pasta fresca*	80
Ceci	40
Olio evo	5
Schiacciata di verdure	
Carciofi o cavolfiore	40
Carote	20
Patate	30
uova	1/5
Grana o parmigiano	10
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

* Tria o gnocchetti sardi freschi

Venerdì

Pasta alla pizzaiola pugliese	
Pasta	70
Pomodoro pelato	50
Tonno all'olio d'oliva sgocc.	20
Olio evo	5
<i>(Capperi, origano, aglio, pepe)</i>	
Filetto di platessa al forno	
Filetto di platessa	90
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Terza settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomaselli e
dot.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agenzia della Nutrizione
Integrativa e Dietetica
D. Paolquale FINA - C.860 947386

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabella dietetiche
Autunno/Inverno

Scuola Primaria

Torre S. Susanna (Br)

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Risotto allo zafferano o alla zucca	g
Riso	60
(Zucca)	70
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Hamburger di legumi	40
Lenticchie rosse	40
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Pane	q.b.
Carote e pomodori	q.b.
Purè di patate	100
Patate	100
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Latte	q.b.
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Crudité di verdure	g
Finocchi	80
Maritati integrali al pomodoro	g
Pasta fresca integrale	100
Pomodoro pelato	80
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Polpette al sugo	50
Macinato di vitello	50
Grana o parmigiano	10
Pane	q.b.
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	g
Pasta	40
Fagioli secchi	30
Olio evo	5
Merluzzo in crosta di patate	80
Filetto di merluzzo	80
Patate	30
Olio evo	5
Pangrattato	q.b.
Carote all'olio	80
Carote	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Pasta al sugo	g
Pasta	70
Pomodori pelati	80
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Giuncata o form. fresco spalm.	80-50
Spinaci all'olio	80
Spinaci	80
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Quarta settimana

a cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomassella
dot.ssa R. Peschechera

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. / Uff. di igiene della Nutrizione
/ I.R. responsabile
Dr. Palgrave FINA - C. Reg. 947980

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	70
Verdure e ortaggi per brodo q.b.	
Grana o parmigiano	5
Olio evo	5
Arrostato di tacchino	70
Fesa di tacchino	70
Olio evo	5
Carote e piselli al vapore	50-20
Carote e piselli	50-20
Olio evo	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

SCUOLA PRIMARIA – Comune di Torre S. Susanna (Br)

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

Elaborate secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 17/11/2021

Prima settimana					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Insalata di cereali Straccetti o bocconcini di pollo Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Antipasto di barattieri Orecchiette al forno Insalata bicolore Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Polpette di pesce Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro fresco Petto di pollo dorato Fantasia di insalata estiva Pane semintegrale Frutta di stagione	Pure di fave con crostini Robiola o giuncata Bietola e/o cicoria all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	
Seconda settimana					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta e zucchine Scamorza o ricotta di mucca Pomodori gratinati Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro fresco Petto di pollo dorato Fantasia di insalata estiva Pane semintegrale Frutta di stagione	Riso o orzo con lenticchie Fritta semplice Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta al sugo con melanzane Filetto di nasello al limone Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Trofie integrali al pesto di basilico Polpette di legumi Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione	
Terza settimana					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta con verdure estive croccanti Arrosti di tacchino Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Riso integrale e patate Filetto di platessa al forno Carote e piselli al vapore Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e ceci Giuncata o formaggio fresco spalmabile Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione	Maritati integrali al pomodoro Polpette al sugo Caroselli Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto di zucchine Hamburger di legumi Purè di patate Pane semintegrale Frutta di stagione	
Quarta settimana					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta al pesto di basilico Omelette o rotolo saporito Insalata bicolore Pane semintegrale Frutta di stagione	Risotto con verdure di stagione Petto di pollo dorato Fagiolini all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Antipasto di barattieri Pizza col pomodoro Mozzarella o burrata Insalata verde Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e fagiolini con cacioricotta Merluzzo alla mediterranea Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Crocchette di spinaci e ricotta Insalata di pomodori Pane semintegrale Frutta di stagione	

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

ASL Brindisi
PugliaSalute

A.S. 2022-23
valide fino
all'a.s. 2025-26

a cura delle dietiste

dott.ssa M. A. Tommaselli e
dott.ssa R. Pescechiera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. di Igiene della Nutrizione
P.le Repubblica 119/A - 72018 - Brindisi - 087380
Dr. Peqqione 0873 447380

SCUOLA PRIMARIA – Comune di Torre S. Susanna (Br)

MENU' AUTUNNO-INVERNO

Elaborate secondo le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 17/11/2021
Prima settimana

Lunedì	Minestrone con cereali Scamorza o ricotta di mucca Fantasia di insalata Pane semintegrale Frutta di stagione	Martedì	Pasta al sugo Petto di pollo dorato Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Mercoledì	Riso e lenticchie Frittata semplice Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Giovedì	Pasta integrale con patate Filetto di nasello al limone Finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Venerdì	Pasta in brodo vegetale Polpette di legumi Bietola all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Seconda settimana									
Lunedì	Orecchiette con cime di rape o broccoletti Straccetti o bocconcini di pollo Finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Martedì	Crudité di verdure Lasagna Insalata Pane semintegrale Frutta di stagione	Mercoledì	Risotto del sole Polpette di pesce Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Giovedì	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di vitello Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Venerdì	Purè di fave con crostini Robiola o giuncata Bietola e/o cicoria all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Terza settimana									
Lunedì	Risotto con verdure di stagione Omelette o rotolio saporito Bietola all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Martedì	Minestrone con pasta Petto di pollo dorato Carote e finocchi all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Mercoledì	Crudité di verdure Pizza col pomodoro Mozzarella o burratina Insalata verde Pane semintegrale Frutta di stagione	Giovedì	Ceci e tria o gnocchetti Schiaciatina di verdure Pane semintegrale Frutta di stagione	Venerdì	Pasta alla pizzaiola pugliese Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione
Quarta settimana									
Lunedì	Risotto allo zafferano o alla zucca Hamburger di legumi Purè di patate Pane semintegrale Frutta di stagione	Martedì	Crudité di verdure Maritati integrali al pomodoro Polpette al sugo Pane semintegrale Frutta di stagione	Mercoledì	Pasta e fagioli Merluzzo in crosta di patate Carote all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Giovedì	Pasta al sugo Giuncata o formaggio fresco spalmabile Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta di stagione	Venerdì	Pasta in brodo vegetale Arrosto di tacchino Carote e piselli al vapore Pane semintegrale Frutta di stagione

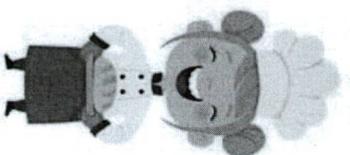
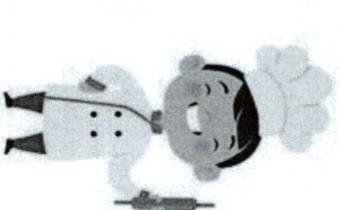
In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze allergeni nei pasti serviti.

ASL Brindisi
PugliaSalute

A.S. 2022-23

valide fino

all'a.s. 2025-26



o cura delle dietiste
dot.ssa M. A. Tomasselli
e dot.ssa R. Peschiera

ASL BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. DI NUTRIZIONE
DR. PUGLIA SALUTE - C.M. 44796

Lunedì

Minestrone con riso	g
Riso	50
Verdure e ortaggi	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Scamorza o ricotta di mucca	
Scamorza	40
O ricotta di mucca	80
Fantasia di insalata	
Insalata verde	20
Carote	20
Finocchi	20
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Pasta al sugo	g
Pasta S.G.	50
Pomodori pelati	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	5
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Riso e lenticchie	g
Riso	30
Lenticchie secche	30
Olio evo	3
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Grana o parmigiano	3
Latte	q.b.
Pangrattato S.G.	q.b.
Olio evo	3
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta integrale e patate	g
Pasta S.G.	30
Pomodoro pelato	60
Patate	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	
Filetto di nasello	60
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Finocchi all'olio	
Finocchi	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150



*Tablette dietetiche elaborate da
Dott.ssa Vittina Girolamo
DIETISTA*

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
/ Irresponsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

Venerdì

Pasta in brodo vegetale	g
Pastina S.G.	50
Verdure e ortaggi per brodo	q.b.
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Polpette di legumi	
Ceci secchi	30
Patate	20
Uovo	1/10
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Bietola all'olio	
Bietola	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Orecchiette con cime di rape o broccoletti	
Pasta S.G.	80
Cime di rape o broccoletti	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato S.G.	q.b.
Finocchi all'olio	
Finocchi	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Cruditè di verdure	
Finocchi	30
Lasagna	
Lasagna secca all'uovo S.G.	40
Pomodoro pelato	60
Macinato di vitello	30
Grana o parmigiano	5
Besciamella S.G. (latte, farina S.G.,burro*)	40
Olio evo	3
Insalata	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
* O olio evo	

Mercoledì

Risotto del sole	
Riso	50
Zucca	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette di pesce	
Totani o calamari	50
Patata	20
Uovo	1/10
Pangrattato S.G.	q.b.
Olio evo	3
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo	
Pasta S.G.	50
Pomodori pelati	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	
Vitello	50
Farina S.G.	q.b.
Olio evo	5
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini S.G. g	
Fave secche	30
Patata	10
Crostini di pane S.G.	20
Olio evo	5
Robiola o giuncata	40-80
Bietola e/o cicoria all'olio	
Bietola e/o cicoria	40
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Seconda settimana

Tablette dietetiche elaborate da
Dott.ssa Vittina Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Agenzia della Nutrizione
IRRESPONSABILE
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Risotto con verdure di stagione g	
Riso	50
Carciofi o finocchi o spinaci radicchio o barbabietole rosse	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Omelette o roloio saporito	
Uovo	½
Prosciutto cotto* S.G.	5
Fontina	10
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Bietola all'olio	
Bietola	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
<i>* Di alta qualità</i>	

Martedì

Minestrone con pasta g	
Pasta S.G.	50
Verdure e ortaggi	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato S.G.	q.b.
Carote e finocchi all'olio	
Carote e finocchi	30-30
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Crudità di verdure g	
Sedano e carote	30
Pizza col pomodoro S.G.	
Impasto per pizza S.G.	80
Salsa di pomodoro	15
Olio evo	3
Mozzarella o burratina	
	60
Insalata verde	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Ciceri e tria g	
Pasta fresca S.G.	60
Ceci secchi	30
Olio evo	3
Schiacciata di verdure	
Carciofi o cavolfiore	30
Carote	10
Patate	20
uova	1/10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
<i>*tria o gnocchetti sardi</i>	



Tablet dietetiche elaborate da
Dott.ssa Vitima Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Irresponsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

Venerdì

Pasta alla pizzaiola pugliese g	
Pasta S.G.	50
Pomodoro pelato	30
Tonno all'olio d'oliva sgocc.	10
Olio evo	5
<i>(Capperi, origano, aglio, pepe)</i>	
Filetto di platessa al forno	
Filetto di platessa	60
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.



ASL Brindisi

PugliaSalute

Tabelle dietetiche

Autunno/Inverno

SCUOLA DELL'INFANZIA

SENZA GLUTINE

Comune di Torre S.Susanna

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Risotto allo zafferano o alla zucca g	
Riso	50
(zucca)	50
Grana o parmigiano	30
Olio evo	5
Hamburger di legumi	
Lenticchie rosse	20
Grana o parmigiano	30
Olio evo	5
Pane S.G.	q.b.
Carote e pomodori	q.b.
Purè di patate	
Patate	80
Grana o parmigiano	30
Olio evo	5
Latte	q.b.
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Crudità di verdure	g
Finocchi	60
Pasta al pomodoro	
Pasta fresca S.G.	80
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette al sugo	
Macinato di vitello	40
Grana o parmigiano	3
Pane S.G.	q.b.
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	g
Pasta S.G.	30
Fagioli secchi	30
Olio evo	5
Merluzzo in crosta di patate	
Filetto di merluzzo	60
Patate	20
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo	g
Pasta S.G.	50
Pomodori pelati	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Giuncata o form. fresco spalm. 80-40	
Spinaci all'olio	
Spinaci	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

**Quarta
settimana**

Tabelle dietetiche elaborate
da
Dott.ssa Vittina Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Scienze della Nutrizione
Il Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C. Reg. 947980

Venerdì

Pasta in brodo vegetale	g
Pastina S.G.	50
Verdure e ortaggi per brodo	q.b.
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Arrosti di tacchino	
Fesa di tacchino	50
Olio evo	3
Carote e piselli al vapore	
Carote e piselli	40-10
Olio evo	5
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

COMUNE DI TORRE SANTA SUSANNA () - Codice AOO: - Reg. nr.0001486/2023 del 31/01/2023



**Tabelle dietetiche
Primavera/Estate**

**SCUOLA DELL'INFANZIA
SENZA GLUTINE**

Comune di Torre S.Susanna

Anno scolastico 2022-23

Valide fino all'a.s.2025-26

Lunedì

Insalata di riso	g
Riso	50
Pomodorini	30
Olive denocc. gratt.	10
Fagiolini	20
Olio evo	5
Straccetti o bocconcini di pollo	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato S.G.	q.b.
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Antipasto di barattieri	g
Barattieri	50
Orecchiette al forno	
Orecchiette fresche S.G.	80
Pomodoro pelato	60
Macinato di vitello	30
Fontina	20
Olio evo	3
Insalata bicolore	
Insalata verde	30
Carote	20
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Risotto di spinaci	g
Riso	50
Spinaci	30
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Polpette di pesce	
Totani o calamari	50
Patata	20
Uovo	1/10
Pangrattato S.G.	q.b.
Olio evo	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo di pomodoro fresco	g
Pasta S.G.	50
Pomodori per salsa	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scaloppina di vitello	
Vitello	50
Farina S.G.	q.b.
Olio evo	5
Zucchine all'olio e menta	
Zucchine	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Purè di fave con crostini S.G.	g
Fave secche	30
Patata	10
Crostini di pane S.G.	20
Olio evo	5
Robiola o giuncata	40-80
Bietola o cicoria all'olio	
Bietola e/o cicoria	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150



Tabelle dietetiche elaborate
da
Dott.ssa Vittoria Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
/ Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Pasta e zucchine	g
Pasta S.G.	50
Zucchine	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Scamorza o ricotta di mucca	
Scamorza	40
O ricotta di mucca	80
Pomodori gratinati	
Pomodori	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Pasta al sugo di pomodoro fresco	g
Pasta S.G.	50
Pomodori per salsa	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	5
Pangrattato S.G.	q.b.
Fantasia di insalata estiva	
Insalata verde	20
Carote	20
Caroselle	20
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Riso con lenticchie	g
Riso	30
Lenticchie secche	30
Olio evo	5
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Grana o parmigiano	3
Latte	q.b.
Pangrattato S.G.	q.b.
Olio evo	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Pasta al sugo con melanzane	g
Pasta S.G.	50
Pomodoro pelato	60
Melanzane	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di nasello al limone	
Filetto di nasello	60
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Carote* all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
* Cotte o crude a julienne	

Seconda settimana

Tabelle dietetiche elaborate
da
Dot.ssa Vittoria Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Sezione della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pasquale FIRA - C.Reg. 347980

Venerdì

Trofie al pesto di basilico	g
Trofie fresche S.G.	80
Pesto S.G.	60
Polpette di legumi	
Piselli	50
O lenticchie	30
Patate	20
Uovo	1/10
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	5
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Lunedì

Pasta con verdure estive croccanti *	g
Pasta S.G.	50
Pomodorini, zucchine, melanzane al forno o saltate	20-20-20
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Arrostito di tacchino	
Fesa di tacchino	50
Olio evo	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
* <i>Da servire fredda o tiepida</i>	

Martedì

Riso e patate	g
Riso integrale	40
Patate	50
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Filetto di platessa al forno	
Filetto di platessa	60
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b
Carote e piselli al vapore	
Carote e piselli	40-10
Olio evo	5
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Pasta e ceci	g
Pasta S.G.	30
Ceci	30
Olio evo	3
Giuncata o form. fresco spalm. 80-40	
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Giovedì

Maritati al pomodoro	g
Pasta fresca S.G.	80
Pomodoro pelato	60
Grana o parmigiano*	3
Olio evo	5
Polpette al sugo	
Macinato di vitello	40
Grana o parmigiano	3
Pane S.G.	q.b.
Olio evo	3
Caroselli o cetrioli	60
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150
*o <i>cacioricotta</i>	

Terza settimana

Tablette dietetiche elaborate da
Dott.ssa Vittoria Girolamo
DIETISTA

A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947986

Venerdì

Risotto di zucchine	g
Riso	50
Zucchine	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	5
Hamburger di legumi	
Lenticchie rosse	20
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pane S.G.	q.b.
Carote e pomodori	q.b.
Purè di patate	
Patate	80
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Latte	q.b.
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.

Giovedì

Pasta e fagiolini con cacioricotta g	
Pasta S.G.	50
Fagiolini	30
Pomodoro pelato	60
Cacioricotta	5
Olio evo	3
Merluzzo alla mediterranea	
Filetto di merluzzo	60
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
pomodori, olive, origano	q.b.
Carote all'olio	
Carote	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

* Cotte o crude a julienne

Lunedì

Pasta al pesto di basilico g	
Pasta S.G.	50
Pesto S.G.	60
Omelette o rotolo saporito	
Uovo	½
Prosciutto cotto S.G.	5
Fontina	10
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Insalata bicolore	
Insalata verde	30
Carote	20
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Martedì

Risotto con verdure di stagione g	
Riso	50
Verdure di stagione (carciofi, carote, spinaci, asparagi, fiori di zucca	50
Grana o parmigiano	3
Olio evo	3
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Mercoledì

Antipasto di barattieri	50
Pizza col pomodoro	
Impasto per pizza S.G.	80
Salsa di pomodoro	15
Olio evo	3
Mozzarella o burratina	60
Insalata verde	
Insalata verde	40
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Venerdì

Pasta e piselli g	
Pasta S.G.	30
Piselli	40
Olio evo	3
Crocchette di spinaci e ricotta	
Spinaci	10
Patate	40
Ricotta di mucca	20
uova	1/10
Grana o parmigiano	5
Olio evo	3
Pangrattato S.G.	q.b.
Insalata di pomodori	
Pomodori	60
Olio evo	3
Pane S.G.	40
Frutta di stagione	150

Quarta settimana

Tabelle dietetiche elaborate da
Dot.ssa Vittoria Girolamo
DIETISTA


A.S.L. BRINDISI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile
Dr. Pasquale FINA - C.Reg. 947980

N.B.: Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.

In applicazione al Reg. CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti.