

TABELLA GRAMMATURE SCUOLE INFANZIA

ALIMENTI	grammature	
*Pasta asciutta o riso per risotti	gr.	60
*Pasta, orzo o riso per minestra	"	30
Carne macinata di manzo, petto di pollo, petto di tacchino, lonza di maiale	"	50
Pesce (filetto di platessa, trota o halibut)	"	80
*Formaggio Montasio o Latteria	"	30
*Formaggio fresco (mozzarella o stracchino)	"	40
Prosciutto cotto (coscia senza polifosfati)	"	35
*Uova	n.	1
*Legumi secchi (fagioli, ceci, ecc.)	gr.	30
*Patate (contorno)	gr.	120
*Polenta	"	25
*Verdura cruda (insalata, carote, finocchi, ecc.)	"	30/100
*Verdura cotta	"	100
*Olio extravergine di oliva per condimento	"	5
*Parmigiano reggiano stagionato	"	5
*Pane comune	"	50
*Pizza margherita (peso a cotto)	"	150
*Frutta fresca	"	100
*Yogurt alla frutta	"	100
Panino con la zucca, al latte, semintegrale, ecc.	"	30
* Fette biscottate, biscotti, crecker	"	30
* Torta tipo margherita	"	30

***Alimenti biologici, locali, tipici, tradizionali.**

N.B. - Le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti.



Comune di Pordenone

SETTORE II – Cultura, Istruzione, Sport e Politiche Giovanili

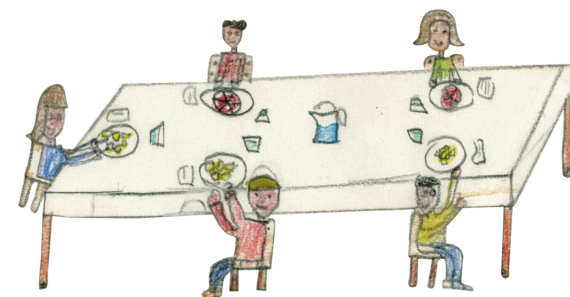
U.O.C. Servizi educativi e scolastici

RISTORAZIONE SCOLASTICA

MENU' INVERNALE

Gli alimenti biologici,
tipici e locali

Anno scolastico 2019/2020



<https://www.comune.pordenone.it/it/citta/vivi/scuole/menu/>

TABELLA DIETETICA INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PORDENONE - anno scolastico 2019 / 2020



Giorno	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUNEDI'	Risotto con verdure Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino al latte	Pasta all'olio Pesce al forno (bastoncini) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino al latte	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino al latte	Risotto con piselli Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino al latte
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Pesce al forno (trota) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti	Vellutata di lenticchie rosse con pastina Frittata o uova sode Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti	Risotto o orzotto con zucca o verdure Pesce al forno (trota) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti	Crema di porro con pastina Pesce al forno (trota) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti
MERCOLEDI'	Minestra vegetale con pastina Scaloppina di pollo Patate + fagiolini Pane Frutta fresca di stagione panino semintegrale con marmellata	Minestra vegetale con pastina Bocconcini di tacchino alla curcuma Polenta con verdura Pane Frutta fresca di stagione panino con gocce di cioccolato	Passato di verdure con crostini o pastina Formaggio o frico Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino semintegrale con la marmellata	Pasta al pesto di zucca o verdure Lonza di maiale al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino con gocce di cioccolato
GIOVEDI'	Pizza margherita (integrazione prosciutto cotto) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti	Risotto o orzotto con verdure Pesce al forno (trota) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione biscotti o torta semplice	Minestra vegetale con pastina Svizzera di manzo Patate + Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione biscotti	Crema di carote con miglio o couscous Bocconcini di tacchino all'arancia Polenta morbida Pane Frutta fresca di stagione biscotti
VENERDI'	Crema di zucca con pastina o farro Pesce al forno (seppie o halibut) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino con gocce di cioccolato	Lasagne vegetali al forno (integrazione formaggio) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino alla zucca	Pasta al ragù di mare o all'olio Pesce al forno (halibut) Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino con gocce di cioccolato	Pasta al pomodoro Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione panino con la zucca

nota: Il Servizio garantisce diete differenziate su presentazione di certificato medico da rinnovare annualmente o di richiesta in carta semplice per rispetto di culture diverse