TABELLE DIETETICHE REDATTE

PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER ALUNNI DELLA DELLA SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI ALCAMO

AUTUNNO - INVERNO

Dott. Francesco Lucchese Spec. in Scienza dell'Alimentazione e Dietologia Tabella dietetica per alunni della scuola primaria

1° SETTIMANA

LUNEDÌ

PRANZO

	Q.TÀ	CALORIE
- BUCATINI CON FAVE SECCHE		
PASTA DI GRANO DURO	GR.50	KCAL. 178
FAVE SECCHE SGUSCIATE	GR.20	KCAL. 58
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO	GR.70	KCAL. 112
- Pane tipo 00	GR. 100	KCAL. 290
- Lattuga	GR. 100	KCAL. 20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- MELE	GR. 100	KCAL. 45
	Тот.	KCAL 793

40,66% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 61%

LIPIDI: 27%

MARTEDÌ

PRANZO

	D		
_	PASTINA	IN BRODO	VEGETALE

	TOT	r. Kcal. 791
- Pere	GR. 100	KCAL. 41
- Pane tipo 00	GR. 100	KCAL. 290
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 10	KCAL. 90
- CAROTE LESSATE	GR. 150	KCAL. 50
- PETTO DI POLLO AI FERRI	GR. 100	KCAL. 97
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
PASTINA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178

40,56% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 59%

LIPIDI: 29%

MERCOLEDÌ

PRANZO

		Тот	KCAL. 794
- ARANCE		GR. 100	KCAL. 34
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- CICORIA L	ESSATA	GR. 100	KCAL. 15
- Prosciut	ГО СОТТО	GR. 40	KCAL. 164
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
	SALSA DI POMODORO	GR. 50	KCAL. 10
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
- FARFALLE	AL SUGO DI POMODORO		
		Q.TÀ	KCAL.

40,72% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 28%

GIOVEDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- FARFALLE	AL PESTO		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
- POLPETTE	DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA	GR. 80	KCAL. 128
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- POMODORI	[GR. 100	KCAL. 17
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- ARANCE		GR. 100	KCAL. 34
		тот.	KCAL. 800

41,03% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 11%

GLUCIDI: 62%

LIPIDI: 27%

VENERDÌ

PRANZO

	_	MINESTR	ONE DI	VERDURE	CON RISO
--	---	---------	--------	----------------	----------

	Тота	KCAL. 799
- MELE	GR. 100	KCAL. 45
- Pane tipo 00	GR. 100	KCAL. 290
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- Broccoli lessati	GR. 150	KCAL. 40
- BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	GR. 90	KCAL. 183
VERDURE FRESCHE	GR. 100	KCAL. 15
RISO BRILLATO	GR. 50	KCAL. 181

40,97% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 11%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 29%

Tabella dietetica per alunni della scuola primaria

2° SETTIMANA

LUNEDÌ

PRANZO

	Q.TÀ	CALORIE
- RISO AL POMODORO E PARMIGIANO		
RISO BRILLATO	GR. 50	KCAL. 181
PARMIGIANO REGGIANO	GR. 10	KCAL. 37
SALSA DI POMODORO	GR. 50	KCAL. 10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIV	VA GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO 00	GR. 10	0 KCAL. 290
- PESCE SPADA AL FORNO	GR. 12	0 KCAL. 100
- SPINACI LESSATI	GR. 15	0 KCAL. 46
OLIO EXTRA VERGINE DI OLI	VA GR. 5	KCAL. 45
- Pere	GR. 10	0 KCAL. 41
		TOT. KCAL.795

40.76% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%
GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 28%

MARTEDÌ

PRANZO

PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
VERDURE MISTE	GR. 100	KCAL. 15
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- LACERTO DI VITELLONE AL FORNO	GR. 80	KCAL. 128

- Passato di verdure con pastina

- POMODORI GR. 100 KCAL. 17

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GR. 10 KCAL. 90

- PANE TIPO 00 GR. 100 KCAL. 290

- Arance Gr. 100 Kcal. 34

TOT. KCAL. 797

40,87% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 61%

LIPIDI: 27%

MERCOLEDÌ

PRANZO

		тот.	KCAL. 803
- MELE		GR. 100	KCAL. 45
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- SPINACI LE	ESSATI	GR. 100	KCAL. 31
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- FESA DI MA	AIALE MAGRO AI FERRI	GR. 90	KCAL. 94
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	BROCCOLI	GR. 150	KCAL. 30
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
- PENNE CO	N BROCCOLI LESSATI		
		Q.TÀ	CALORIE

41,18% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 13%

GLUCIDI: 58%

LIPIDI: 29%

GIOVEDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- TIMBALLO	DI PASTA AL FORNO		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	TRITATO DI VITELLONE	GR. 25	KCAL. 40
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
- Petto di t	CACCHINO ALLA PIZZAIOLA	GR. 90	KCAL. 122
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- LATTUGA		GR. 100	KCAL. 20
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PERE		GR. 100	KCAL. 41
		Тот.	KCAL. 799

40,97% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 28%

VENERDÌ

PRANZO

- Pasta	CON SUGO	DI POMOD	ORO E PISELLI
- I ASIA	CONSUG	עטוווט ו וע ו	

		Тот.	KCAL. 762
- MANDARA	NCI	GR. 100	KCAL. 53
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- CAROTE LE	SSATE	GR. 150	KCAL. 50
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- FILETTI DI	MERLUZZO AL FORNO	GR. 100	KCAL. 71
	SUGO DI POMODORO	GR. 50	KCAL. 10
	PISELLI SURGELATI	GR. 20	KCAL. 20
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178

39,07% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 59%

LIPIDI: 29%

Tabella dietetica per alunni della scuola primaria

3° SETTIMANA

LUNEDÌ

PRANZO

	Q.TÀ	CALORIE
- PENNE AL RAGÙ DI CARNE		
PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
TRITATO DI VITELLONE	GR. 50	KCAL. 80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- FILETTI DI SOGLIOLA AL FORNO	GR. 100	KCAL. 82
- Broccoletti lessati	GR. 150	KCAL. 45
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- Pane tipo 00	GR. 100	KCAL. 290
- ARANCE	GR. 100	KCAL. 34
	TOT. KCAL. 799	

40,97% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 15%

GLUCIDI: 62%

LIPIDI: 27%

MARTEDÌ

PRANZO

D		Q.TÀ	CALORIE
- PASTA E L	ENTICCHIE PASSATE		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	LENTICCHIE SECCHE	GR. 30	KCAL. 97
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- VITELLON	E AI FERRI	GR. 80	KCAL. 128
- FINOCCHI		GR. 150	KCAL. 15
- PANE TIPO	000	GR. 100	KCAL. 290
- MELE		GR. 100	KCAL. 45
		Тота	KCAL. 798

40,92% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 12%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 28%

MERCOLEDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- PASTA ALI	L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- SPEZZATIN	NO DI VITELLONE IN TEGAME	GR. 100	KCAL. 160
-LATTUGA		GR. 100	KCAL. 10
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
- Kiwi		GR. 100	KCAL. 44
		Тота	KCAL. 790

40,51% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 13%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 27%

GIOVEDÌ

PRANZO

		Тот.	KCAL. 789
- MANDARA	NCI	GR. 100	KCAL. 53
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 10	KCAL. 90
- BIETA LESS	SATA	GR. 250	KCAL. 40
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- Frittata	CON UN UOVO	GR. 60	KCAL. 93
	TORTELLINI SECCHI	GR. 50	KCAL. 178
- TORTELLIN	NI IN BRODO VEGETALE		
		Q.TÀ	CALORIE

40.46% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 13%

GLUCIDI: 58%

LIPIDI: 29%

VENERDÌ

PRANZO

	Q.TÀ	CALORIE
- RISO CON TRITATO AL FORNO		
RISO BRILLATO	GR. 50	KCAL. 181
TRITATO DI VITELLONE	GR. 50	KCAL. 80
PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL.18
- SEPPIA AL FORNO	GR. 100	KCAL. 64
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- Broccoli lessati	GR. 100	KCAL. 30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO 00	GR. 100	KCAL. 290
- Pere	GR. 100	KCAL. 41
	ToT	. KCAL. 794

40,71% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 14%

GLUCIDI: 58%

LIPIDI: 28%

Tabella dietetica per alunni della scuola primaria

4° SETTIMANA

LUNEDÌ

PRANZO

	Q.TÀ	CALORIE	
- PASTA CON FAGIOLI			
PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178	
FAGIOLI SECCHI	GR. 30	KCAL. 93	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45	
- PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	GR. 90	KCAL. 87	
- CICORIA LESSATA	GR. 100	KCAL. 10	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45	
- PANE TIPO 00	GR. 100	KCAL. 290	
- MELE	GR. 100	KCAL. 45	
	Тот	TOT. KCAL.793	

40,66% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 16%

GLUCIDI: 56%

LIPIDI: 28%

MARTEDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- PENNE AL	POMODORO CILIEGINO E PARMIGIANO		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	POMODORO CILIEGINO	GR. 50	KCAL. 10
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
- HAMBURG	ER DI VITELLONE AI FERRI	GR. 80	KCAL. 128
- LATTUGA		GR. 100	KCAL. 20
	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
- MANDARA	ANCI	GR. 100	KCAL. 53
		Тот.	KCAL. 787

40,35% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 14%

GLUCIDI: 57%

LIPIDI: 29%

MERCOLEDÌ

PRANZO

		Тота	KCAL. 780
- KIWI		GR. 100	KCAL. 44
- PANE TIPO	00	GR. 100	KCAL. 290
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- CAROTE LI	ESSATE	GR. 100	KCAL. 33
- Mozzarei	LLA	GR. 60	KCAL. 145
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	PASTINA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
- PASTINA C	ON BRODO DI CARNE LESSATA		
		Q.TÀ	CALORIE

40% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 13%

GLUCIDI: 59%

LIPIDI: 28%

GIOVEDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- FARFALLE	OLIO E PARMIGIANO		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 5	KCAL. 18
-PETTO DI T	ACCHINO AL FORNO	GR. 120	KCAL. 165
- POMODOR	I	GR. 150	KCAL. 20
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO	000	GR. 100	KCAL. 290
- ARANCE		GR. 100	KCAL. 34
		Tot. Kcal. 795	

40.76% - PERCENTUALE DI KCAL, RIFERITA AL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO CHE È DI 1950 KCAL.

PROTEINE: 14%

GLUCIDI: 57%

LIPIDI: 29%

VENERDÌ

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- PASTA E C	ECI		
	PASTA DI GRANO DURO	GR. 50	KCAL. 178
	CECI SECCHI	GR. 20	KCAL. 66
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- FILETTI DI	MERLUZZO IN TEGAME	GR. 100	KCAL. 71
- SPINACI L	ESSATI	GR. 150	KCAL. 46
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- PANE TIPO	000	GR. 100	KCAL. 290
- PERE		GR. 100	KCAL. 41
		ToT	T. KCAL. 782

40,10% - Percentuale di Kcal, riferita al fabbisogno calorico giornaliero che è di 1950 Kcal.

PROTEINE: 13%

GLUCIDI: 60%

LIPIDI: 27%

DIETA IN BIANCO

PRANZO

		Q.TÀ	CALORIE
- RISO CON	OLIO E PARMIGIANO		
	RISO BRILLATO	GR. 50	KCAL. 181
	PARMIGIANO REGGIANO	GR. 10	KCAL. 37
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR. 5	KCAL. 45
- FILETTI DI	PLATESSALESSATI	GR. 100	KCAL. 86
- LATTUGA		GR. 150	KCAL. 30
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	GR.10	KCAL. 90
- PANE TIPO	000	GR. 100	KCAL. 290
- ARANCE		GR. 100	KCAL. 34
		Тота	KCAL. 793

40,66% - Percentuale di Kcal, riferita al fabbisogno calorico giornaliero che è di 1950 Kcal.

PROTEINE: 14%

GLUCIDI: 59%

LIPIDI: 27%

Tabella dietetica per alunni della scuola primaria

AVVERTENZE

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati in linea con le

raccomandazione dell'INRAN secondo i LARN (Livelli di Assunzione

giornalieri Raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione

italiana). In particolare le Kcalorie giornaliere si riferiscono alla media

dei valori previsti nella tabella dei LARN

PER LA PREPARAZIONE DEI MENÙ:

UTILIZZARE SOLO FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE, COLTIVATA CON METODI

BIOLOGICI, SENZA PESTICIDI E SENZA CONSERVANTI. SONO ESCLUSI I

PRODOTTI O.G.M.

I CIBI DEVONO ESSERE COTTI: AL VAPORE, LESSATI, AL FORNO, IN TEGAME,

ALLA PIZZAIOLA O AI FERRI.

PER CONDIRE ADOPERARE POCO SALE, NON USARE DADI PER BRODO, MA SOLO

BRODO VEGETALE PREPARATO CON VERDURE FRESCHE.

NON AGGIUNGERE ZUCCHERO E USARE SOLO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA,

NELLA QUANTITÀ PRESCRITTA.

NON USARE PANNA, STRUTTO E BURRO.

NON ASSUMERE BEVANDE GASSATE, MA SOLO ACQUA MINERALE NATURALE.

Ai soggetti che necessitano di seguire un'alimentazione particolare per motivi di

salute verranno elaborati, dal medico dietologo, tabelle dietetiche specifiche.

Menù particolari potranno essere richiesti per motivi religiosi.

Dott. Francesco Lucchese
Spec. in Scienza dell'Alimentazione e Dietologia