

Prot. n. 56160

Trani, 22-08-2018

OGGETTO: Parere Menù Giornalieri AUTUNNO/INVERNO e PRIMAVERA/ESTATE per refezione SCOLASTICA a.s. 2018-2019 – Comune di Trani=

Andria
Barletta
Bisceglie
Canosa di Puglia
Margherita di Savoia
Minervino Murge
S. Ferdinando di Puglia
Spinazzola
Trani
Trinitapoli

Al Responsabile Ufficio P.I.
COMUNE di TRANI

Azienda
Sanitaria Locale BAT

70031 Andria
Via Fornaci, 201
Tel. 0883.299.750
Fax 0883.299.461

P.IVA 06391740724
Cod.Fisc. 90062670725

In riferimento ai menù giornalieri AUTUNNO/INVERNO e PRIMAVERA/ESTATE riguardanti la refezione scolastica, asilo nido, scuola d'infanzia e scuola primaria, per l'a.s. 2018/2019, del Comune di Trani, presentati allo scrivente Servizio l'11 settembre 2018, dopo una attenta valutazione dei valori nutrizionali, possono essere considerati idonei, per una buona alimentazione:

Distinti saluti

Dipartimento di
Prevenzione

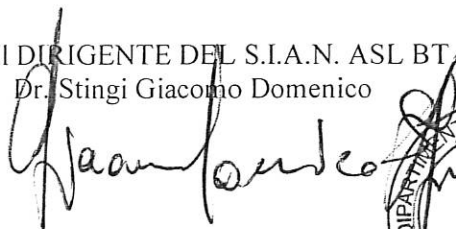
Servizio Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione

76125 Trani
Corso Imbriani 113

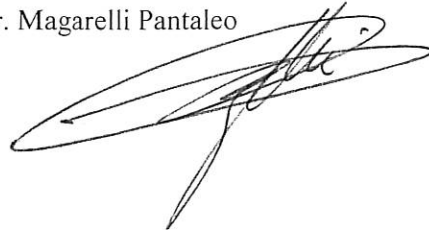
Tel. 0883 299 630
Fax 0883 299 603

sian.aslbat@auslbatuno.it

II DIRIGENTE DEL S.I.A.N. ASL BT
Dr. Stingi Giacomo Domenico



II DIRETTORE DEL S.I.A.N. ASL BT
Dr. Magarelli Pantaleo



MENU' INVERNALE ASIILI NIDO, SCUOLA MATERNA E SCUOLA PRIMARIA

LUNEDI' Riso con lenticchie Frittata al forno Carote cotte Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta con crema di zucchine Ricotta Spinaci Frutta di stagione	MERCOLEDI' Minestrone di verdure con pasta Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Hamburger di Tacchino e Pollo Bietole Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con il Tonno Filetto di Orata al forno Finocchi al forno Frutta di stagione
LUNEDI' Riso con crema di Barbabietola rossa Prosciutto Cotto Finocchi al forno Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta al Pomodoro Polpettine al sugo Insalata mista Frutta di stagione	MERCOLEDI' Passato di verdure con pasta Ricotta Spinaci Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta con la zucca Frittata Bietole Frutta di stagione	VENERDI' Riso con crema di fagioli Tortino di patate Carote cotte Frutta di stagione
LUNEDI' Passato di verdure con pasta Ricotta Spinaci Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Bietole Frutta di stagione	MERCOLEDI' Riso con broccoli Polpettine di carne al forno Insalata mista Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta con crema di Ceci Frittata Carote cotte Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con tonno Filetto di Orata al forno Finocchi al forno Frutta di stagione
LUNEDI' Riso con piselli Hamburger di pollo e tacchino Finocchi al forno Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta al pomodoro Frittata al forno Spinaci Frutta di stagione	MERCOLEDI' Passato di verdure con pasta Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta con crema di peperoni Hamburger di pasce (Tonno/Cernia/Salmone) Carote cotte Frutta di stagione	VENERDI' Riso con lenticchie Ricotta Spinaci Frutta di stagione

Per ore Hazeze Tami 07/06/2018

D.ssa Biologa - Nutrizionista Irene CORNACCHIA

Albo nazionale dei Biologi n. 045969

Fare Conoscere



Per ore Hazeze Tami 07/06/2018

Fare Conoscere

Hazeze Tami

MENU' ESTIVO ASILO NIDO, SCUOLA MATERNA E SCUOLA PRIMARIA

LUNEDI' Pasta con piselli Prosciutto cotto Carote filangè Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta al pomodoro Polpette di Carne Insalata Frutta di stagione	MERCOLEDI' Passato di verdure con pasta Frittata al forno Caroti Frutta di stagione	GIOVEDI' Riso con crema di zucchine Ricotta Spinaci Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con il Tonno Filetto di pesce di <i>Merluzzo</i> Carote Frutta di stagione
LUNEDI' Riso con crema di peperoni Prosciutto Cotto Carote Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta con passato di verdure Filetto di Orata al forno Insalata mista Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasta con lenticchie Ricotta Spinaci Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Polpette di Carne Insalata Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con crema di zucchine Tortino di patate Piselli in umido Frutta di stagione
LUNEDI' Passato di verdure con pasta Ricotta Spinaci Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Caroti <i>Peperoni e Carote</i> Frutta di stagione	MERCOLEDI' Riso con crema di peperoni Frittata al forno Zucchine Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Polpette di carne Carote filangè Frutta di stagione	VENERDI' Pasta con tonno Filetto di Orata al forno <i>di Sghele</i> Insalata Frutta di stagione
LUNEDI' Pasta e lenticchie Prosciutto cotto Carote filangè Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta con i fagiolini Ricotta Spinaci lessati Frutta di stagione	MERCOLEDI' Riso con piselli Tortino di patate Bietole Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta col pomodoro Polpette di carne Fagiolini Frutta di stagione	VENERDI' Riso con crema di peperoni Frittata al forno Insalata mista Frutta di stagione

Per Accettare il menu 07/06/2018

Per Accettare il menu 07/06/2018



D.ssa Biologa - Nutrizionista Irene CORNACCHIA
Albo Nazionale dei Biologi n. 045965
Irene Cornacchia

RICETTARIO MENÙ INVERNALE
SCUOLA MATERNA



PRIMI PIATTI

RISO con LENTICCHIE	Peso in g. alim. crudo
Riso	30
Lenticchie	40
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di zucchini	100
Olio extra vergine d'oliva	5

MINESTRONE di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Carote	30
Patate	30
Sedano	30
Zucchini	30
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5

PASTA al POMODORO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Pomodori pelati	100
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5

PASTA con TONNO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Tonno sott'olio sgocciolato	30
Olio extra vergine d'oliva	5

RISO con CREMA di BARBABIETOLA ROSSA	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Crema di barbabietola rossa	40
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA al POMODORO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Pomodoro pelato	100
Parmigiano	5
Olio extra vergine d'oliva	5

PASSATO di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Carote	30
Patate	30
Sedano	30
Zucchini	30
Parmigiano	5
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con la ZUCCA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Zucca	40
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con CREMA di FAGIOLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	30
Crema di fagioli	40
Olio extravergine d'oliva	5





RISO con BROCCOLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Broccoli	50
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di CECI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di ceci	30
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Piselli	40
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di PEPERONI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di peperoni	40
Olio extravergine d'oliva	5

SECONDI PIATTI

FRITTATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Uova	50
Parmigiano Reggiano	5
Olio extra vergine d'oliva	5

RICOTTA	Peso in g. alim. crudo
Ricotta	60

PROSCIUTTO COTTO	Peso in g. alim. crudo
Prosciutto cotto senza polifosfati	60

HAMBURGER di TACCHINO e POLLO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	80
Spezie	q.b.

FILETTO di ORATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Orata	100
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.

POLPETTINE al SUGO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	80
Uovo	30
Parmigiano	5



TORTINO di PATATE	Peso in g. alim. crudo
Patate lessate	200
Uovo	30
Prosciutto cotto	20
Mozzarella	20
Pangrattato	10
Parmigiano	5

POLPETTE di CARNE al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	80
Uovo	30
Parmigiano	5

FILETTO di SOGLIOLA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Sogliola	100
Spezie	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5

HAMBURGER di PESCE	Peso in g. alim. crudo
Tonno/Cernia/Salmone	100
Spezie	q.b.



CONTORNI

CAROTE COTTE all'OLIO	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

SPINACI LESSATI	Peso in g. alim. crudo
Spinaci	150
Olio extra vergine d'oliva	5

BIETOLE LESSATE	Peso in g. alim. crudo
Bietole	150
Olio extra vergine d'oliva	5

FINOCCHI al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Finocchi	150
Olio extra vergine d'oliva	5

INSALATA MISTA	Peso in g. alim. crudo
Lattuga	50
Carote	50
Pomodori	50
Olio extra vergine d'oliva	5



RICETTARIO MENÚ ESTIVO

SCUOLA MATERNA

PRIMI PIATTI

PASTA con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Piselli	40
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA al POMODORO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Pomodori pelati	100
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5

PASSATO di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Carote	40
Patate	40
Sedano	40
Zucchina	40
Parmigiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

RISO con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Crema di zucchine	80
Olio extra vergine d'oliva	5



PASTA con TONNO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Tonno sott'olio sgocciolato	40
Olio extra vergine d'oliva	5

RISO con CREMA di PEPERONI	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Crema di peperoni	40
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA con LENTICCHIE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	40
Lenticchie	40
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di zucchine	100
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con i FAGIOLINI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Fagiolini	100
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Piselli	40
Olio extravergine d'oliva	5



SECONDI PIATTI

PROSCIUTTO COTTO	Peso in g. alim. crudo
Prosciutto cotto senza polifosfati	70

POLPETTE di CARNE al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	100
Uovo	30
Parmigiano	5

FRITTATA AL FORNO	Peso in g. alim. crudo
Uova	60
Parmigiano Reggiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

RICOTTA	Peso in g. alim. crudo
Ricotta	100

FILETTO di MERLUZZO al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Merluzzo	120
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.

FILETTO di ORATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Orata	120
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.



24/09/2018

TORTINO di PATATE	Peso in g. alim. crudo
Patate lessate	400
Uovo	50
Prosciutto cotto	30
Mozzarella	30
Pangrattato	20
Parmigiano	10

FILETTO di SOGLIOLA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Sogliola	120
Spezie	5
Olio extra vergine d'oliva	q.b.



 24/09/2018

CONTORNI

CAROTE FILANGÉ	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

INSALATA MISTA	Peso in g. alim. crudo
Lattuga	50
Carote	50
Pomodori	50
Olio extra vergine d'oliva	5

POMODORI e CAROSELLI	Peso in g. alim. crudo
Pomodori	100
Caroselli	100
Olio extra vergine d'oliva	5

SPINACI LESSATI	Peso in g. alim. crudo
Spinaci	150
Olio extra vergine d'oliva	5

PISELLI in UMIDO	Peso in g. alim. crudo
Piselli	150
Aromi	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5

ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Zucchine	150
Olio extra vergine d'oliva	5



BIETOLE LESSATE	Peso in g. alim. crudo
Bietole	150
Olio extra vergine d'oliva	5

CAROTE COTTE all'OLIO	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

FAGIOLINI	Peso in g. alim. crudo
Fagiolini	150
Olio extra vergine d'oliva	5



RICETTARIO MENÙ INVERNALE
SCUOLA PRIMARIA



PRIMI PIATTI

RISO con LENTICCHIE	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Lenticchie	50
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Crema di zucchini	100
Olio extra vergine d'oliva	5

MINESTRONE di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Carote	40
Patate	40
Sedano	40
Zucchini	40
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	10

PASTA al POMODORO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Pomodori pelati	100
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5

PASTA con TONNO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Tonno sott'olio sgocciolato	50
Olio extra vergine d'oliva	5

RISO con CREMA di BARBABIETOLA ROSSA	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Crema di barbabietola rossa	50
Olio extra vergine d'oliva	5

PASSATO di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Carote	40
Patate	40
Sedano	40
Zucchina	40
Parmigiano	5
Olio extra vergine d'oliva	10

PASTA con la ZUCCA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Zucca	50
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con CREMA di FAGIOLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Crema di fagioli	50
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con BROCCOLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Broccoli	50
Olio extravergine d'oliva	5



24/09/2013

PASTA con CREMA di CECI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di ceci	40
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	40
Piselli	50
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di PEPERONI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Crema di peperoni	50
Olio extravergine d'oliva	5



SECONDI PIATTI



26/09/2018

FRITTATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Uova	60
Parmigiano Reggiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

RICOTTA	Peso in g. alim. crudo
Ricotta	100

PROSCIUTTO COTTO	Peso in g. alim. crudo
Prosciutto cotto senza polifosfati	70

HAMBURGER di TACCHINOe POLLO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	100
Spezie	q.b.

FILETTO di ORATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Orata	130
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.

POLPETTINE al SUGO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	110
Uovo	30
Parmigiano	5

FRITTATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Uova	60
Parmigiano Reggiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

TORTINO di PATATE	Peso in g. alim. crudo
Patate lessate	400
Uovo	50
Prosciutto cotto	30
Mozzarella	30
Pangrattato	20
Parmigiano	10

POLPETTE di CARNE al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	120
Uovo	30
Parmigiano	5

FILETTO di SOGLIOLA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Sogliola	120
Spezie	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5

HAMBURGER di PESCE	Peso in g. alim. crudo
Tonno/Cernia/Salmone	120
Spezie	q.b.



24/09/2018

CONTORNI

CAROTE COTTE all'OLIO	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

SPINACI LESSATI	Peso in g. alim. crudo
Spinaci	150
Olio extra vergine d'oliva	5

BIETOLE LESSATE	Peso in g. alim. crudo
Bietole	150
Olio extra vergine d'oliva	5

FINOCCHI al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Finocchi	150
Olio extra vergine d'oliva	5

INSALATA MISTA	Peso in g. alim. crudo
Lattuga	50
Carote	50
Pomodori	50
Olio extra vergine d'oliva	5


 24/09/2018



RICETTARIO MENÙ ESTIVO
SCUOLA PRIMARIA

PRIMI PIATTI

PASTA con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Piselli	40
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA al POMODORO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Pomodori pelati	100
Olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5

PASSATO di VERDURE con PASTA	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Carote	40
Patate	40
Sedano	40
Zucchina	40
Parmigiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

RISO con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Crema di zucchine	50
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con TONNO	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Tonno sott'olio sgocciolato	50
Olio extra vergine d'oliva	5
RISO con CREMA di PEPERONI	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Crema di peperoni	50
Olio extravergine d'oliva	5

PASTA con LENTICCHIE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	50
Lenticchie	40
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con CREMA di ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Crema di zucchine	100
Olio extra vergine d'oliva	5

PASTA con i FAGIOLINI	Peso in g. alim. crudo
Pasta	60
Fagiolini	100
Olio extravergine d'oliva	5

RISO con PISELLI	Peso in g. alim. crudo
Riso	50
Piselli	50
Olio extravergine d'oliva	5



 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

 24/09/2018

SECONDI PIATTI



PROSCIUTTO COTTO	Peso in g. alim. crudo
Prosciutto cotto senza polifosfati	70

POLPETTE di CARNE al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Carne macinata	120
Uovo	30
Parmigiano	5

FRITTATA AL FORNO	Peso in g. alim. crudo
Uova	60
Parmigiano Reggiano	10
Olio extra vergine d'oliva	5

RICOTTA	Peso in g. alim. crudo
Ricotta	100

FILETTO di MERLUZZO al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Merluzzo	130
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.

FILETTO di ORATA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Orata	130
Olio extra vergine d'oliva	5
Spezie	q.b.

TORTINO di PATATE	Peso in g. alim. crudo
Patate lessate	400
Uovo	50
Prosciutto cotto	30
Mozzarella	30
Pangrattato	20
Parmigiano	10

FILETTO di SOGLIOLA al FORNO	Peso in g. alim. crudo
Sogliola	130
Spezie	5
Olio extra vergine d'oliva	q.b.



24/09/2018

CONTORNI



CAROTE FILANGÉ	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

INSALATA MISTA	Peso in g. alim. crudo
Lattuga	50
Carote	50
Pomodori	50
Olio extra vergine d'oliva	5

POMODORI e CAROSELLI	Peso in g. alim. crudo
Pomodori	100
Caroselli	100
Olio extra vergine d'oliva	5

SPINACI LESSATI	Peso in g. alim. crudo
Spinaci	150
Olio extra vergine d'oliva	5

PISELLI in UMIDO	Peso in g. alim. crudo
Piselli	150
Aromi	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5

ZUCCHINE	Peso in g. alim. crudo
Zucchine	150
Olio extra vergine d'oliva	5

BIETOLE LESSATE	Peso in g. alim. crudo
Bietole	150
Olio extra vergine d'oliva	5

CAROTE COTTE all'OLIO	Peso in g. alim. crudo
Carote	150
Olio extra vergine d'oliva	5

FAGIOLINI	Peso in g. alim. crudo
Fagiolini	150
Olio extra vergine d'oliva	5

