

**Scuole Comune di Salerno**  
**INFANZIA**  
**primavera/estate**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>V SETTIMANA</b>	<b>PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE</b>	<b>PASTA AL PESTO</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO</b>	<b>GATEAU DI PATATE</b>	<b>PASTA E CECI</b>
	<i>Ingredienti</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Ingredienti</i>
	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Peso netto(g)</i>
	Pasta di semola cruda	Pasta di semola cruda	Riso brillato crudo	Patate crude	Pasta di semola cruda
	60	60	60	150	35
	Zucchine crude	Pesto confezionato	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]	Pangrattato	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]
	30	8	40	12	30
	Olio di oliva extra vergine	Sale iodato	Olio di oliva extra vergine	Prosciutto cotto	Ceci secchi crudi
	5	0,2	5	5	20
	Cipolle crude		Cipolle crude	Latte di vacca UHT, intero	Cipolle crude
3		3	4	3	
Parmigiano		Carote crude	Olio di oliva extra vergine	Olio di oliva extra vergine	
4		3	4	4	
Sale iodato		Parmigiano	Parmigiano	Carote crude	
0,2		3	4	3	
		Sale iodato	Sale iodato	Sale iodato	
		0,2	0,3	0,2	



<b>BURGER DI PESCE</b>		<b>SPEZZATINO DI VITELLO E PATATE</b>		<b>FRITTATA</b>		<b>BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO</b>		<b>FIORDILATTE</b>	
<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>
Limanda, surgelata	50	Patate crude	70	Uova di gallina, intero	60	Tacchino, fesa cruda	50	Fior di latte	50
Patate crude	15	Vitellone 12-24 mesi - tagli posteriori	50	Latte di vacca UHT, intero	4	Olio di oliva extra vergine	6		
Pangrattato	8	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]	30	Olio di oliva extra vergine	4	Cipolle	4		
Olio di oliva extra vergine	5	Olio di oliva extra vergine	8	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2		
Uova di gallina, pastorizzato	4	Cipolle crude	3						
Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2						
<b>CAROTE AL TEGAME</b>				<b>ZUCCHINE AL FORNO</b>		<b>ORTOLANA GRATINATA</b>		<b>INSALATA DI POMODORI</b>	
<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>			<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>
Carote crude	80			Zucchine crude	80	Zucchine crude	40	Pomodori da insalata	60
Cipolle crude	5			Olio di oliva extra vergine	5	Carote crude	40	Sale iodato	0,2
Olio di oliva extra vergine	5			Cipolle crude	5	Pangrattato	6	Olio di oliva extra vergine	4
Prezzemolo	1			Sale iodato	0,3	Olio di oliva extra vergine	5		
Sale iodato	0,2					Sale iodato	0,3		

	PANE		PANE		PANE		PANE INTEGRALE		PANE		MEDIA
	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>	
	Pane di tipo 0	40	Pane di tipo 0	40	Pane di tipo 0	40	Pane di tipo integrale	50	Pane di tipo 0	40	
	FRUTTA DI STAGIONE	<i>Peso netto(g)</i>	FRUTTA DI STAGIONE	<i>Peso netto(g)</i>	FRUTTA DI STAGIONE	<i>Peso netto(g)</i>	FRUTTA DI STAGIONE	<i>Peso netto(g)</i>	POLPA DI FRUTTA	<i>Peso netto(g)</i>	
		150		150		150		150		100g	
	<b>Kcal</b>	688	<b>Kcal</b>	671	<b>Kcal</b>	634	<b>Kcal</b>	612	<b>Kcal</b>	571	635
	<b>Proteine %</b>	14,3	<b>Proteine %</b>	14,2	<b>Proteine %</b>	12,6	<b>Proteine %</b>	16,3	<b>Proteine %</b>	16	14,5
	<b>Carboidrati %</b>	59,4	<b>Carboidrati %</b>	60	<b>Carboidrati %</b>	57,4	<b>Carboidrati %</b>	54	<b>Carboidrati %</b>	52	56,8
	<b>Lipidi %</b>	26,3	<b>Lipidi %</b>	25,8	<b>Lipidi %</b>	30	<b>Lipidi %</b>	29,9	<b>Lipidi %</b>	32	28,7
	<b>Proteine g</b>	25	<b>Proteine g</b>	23,8	<b>Proteine g</b>	19,1	<b>Proteine g</b>	25,03	<b>Proteine g</b>	23,08	23,16
	<b>Carboidrati g</b>	102,5	<b>Carboidrati g</b>	101,7	<b>Carboidrati g</b>	91,4	<b>Carboidrati g</b>	82,8	<b>Carboidrati g</b>	74,4	90,6
	<b>Lipidi g</b>	20,21	<b>Lipidi g</b>	19,8	<b>Lipidi g</b>	21,7	<b>Lipidi g</b>	20,4	<b>Lipidi g</b>	20,4	20,33

Data emissione ed autorizzazione ASL: 21/03/2025