

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>I SETTIMANA</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Riso al parmigiano in bianco</b>	<b>Pasta con crema di zucchine</b>	<b>Pasta e ceci</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</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	Riso parboiled crudo	Pasta di semola cruda	Pasta di semola cruda	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]
	70	70	70	45	60
	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]	Parmigiano	Zucchine crude	Pomodori, pelati in scatola [frutti più succo naturale]	Pasta di semola cruda
	60	6	60	35	70
	Tonno, sott'olio	Burro	Cipolle crude	Ceci secchi crudi	Olio di oliva extra vergine
	8	7	4	25	7
	Olio di oliva extra vergine	Sale iodato	Olio di oliva extra vergine	Olio di oliva extra vergine	Cipolle crude
5	0,3	6	7	4	
Carote crude		Parmigiano	Cipolle crude	Parmigiano	
4		4	4	5	
Cipolle crude		Sale iodato	Carote crude	Basilico	
4		0,3	4	1	
Sale iodato	<b>Hamburger alla pizzaiola</b>		Sale iodato	Sale iodato	
0,3			0,3	0,3	
	<i>Ingredienti</i>	<i>Peso netto(g)</i>			





Sale iodato	0,4	Sale iodato	0,4	Sale iodato	0,3					
<b>Pane integrale</b>		<b>Pane</b>		<b>Pane</b>		<b>Pane</b>		<b>Pane</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>	
Pane integrale	60	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	
<b>Polpa di frutta</b>		<b>Frutta di stagione</b>		<b>Frutta di stagione</b>		<b>Frutta di stagione</b>		<b>Frutta di stagione</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>	
Polpa di frutta	100	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	Frutta di stagione	150	
										<b>MEDIA</b>
<b>Kcal</b>	679	<b>Kcal</b>	797	<b>Kcal</b>	866	<b>Kcal</b>	716	<b>Kcal</b>	823	776
<b>Proteine %</b>	14,9	<b>Proteine %</b>	14,8	<b>Proteine %</b>	16	<b>Proteine %</b>	14,6	<b>Proteine %</b>	15	15
<b>Carboidrati %</b>	54,5	<b>Carboidrati %</b>	56	<b>Carboidrati %</b>	59,3	<b>Carboidrati %</b>	52,7	<b>Carboidrati %</b>	56,9	55,9
<b>Lipidi %</b>	30,6	<b>Lipidi %</b>	29,3	<b>Lipidi %</b>	24,7	<b>Lipidi %</b>	32,7	<b>Lipidi %</b>	28,1	29,1
<b>Proteine g</b>	25	<b>Proteine g</b>	30	<b>Proteine g</b>	35,5	<b>Proteine g</b>	26,2	<b>Proteine g</b>	32,9	29,9

<b>Carboidrati g</b>	92	<b>Carboidrati g</b>	112	<b>Carboidrati g</b>	128	<b>Carboidrati g</b>	94,4	<b>Carboidrati g</b>	115	108
<b>Lipidi g</b>	23	<b>Lipidi g</b>	26,07	<b>Lipidi g</b>	23,5	<b>Lipidi g</b>	26,1	<b>Lipidi g</b>	25,6	24,9

Data emissione ed autorizzazione ASL: 24/03/2026