

ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO
"VALESIMUM"

72020 TORCHIAROLO (BR) - BRIC80100N

Prot. n. 1850 Tit.

Data 23/03/2022



COMUNE DI SAN PIETRO VERNOTICO
Provincia di Brindisi

AREA 2
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Cod. Fisc. 80001910746

Part. IVA 01213110743

P.zza G. Falcone ☎ 0831/654741 - Fax 0831/653763 - protocollo@pec.spv.br.it

Prot. n. del 22/03/2022

OGGETTO: Servizio di mensa scolastica – menù estivo

DIRIGENTE ISTITUTO COMPRENSIVO

Via Montepiana, 2

72027 SAN PIETRO VERNOTICO (BR)

bric82300e@pec.istruzione.it

DIRIGENTE ISTITUTO VALESIMUM

Piazza Municipio

72020 TORCHIAROLO (BR)

bric80100n@pec.istruzione.it

DITTA LADISA S.R.L.

Via G. Lindemann, 5/3 – 5/4

70100 BARI

ladisa.ristorazione@legalmail.it

Con la presente si dispone a far data da lunedì 4 aprile p.v., l'applicazione del menù estivo adottato per l'a.s. 2021/2022 (partendo ovviamente dalla prima settimana).

Ritrasmettiamo in allegato alla presente il menù estivo già in Vs. possesso.

Cordiali saluti



Il Responsabile Area 2
dott.ssa A. TAFURO

Comune San Pietro Vernotico - Cod. Amm. c.1119 - Prot. n. 0007420 del 22/03/2022 18:37 - PARTENZA

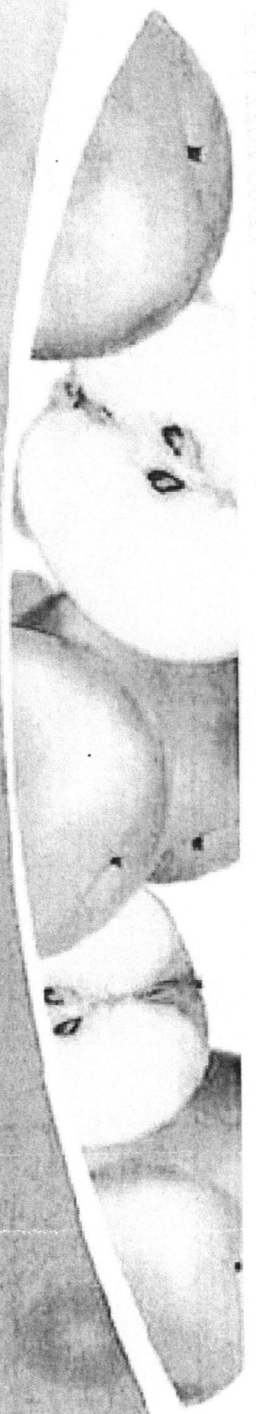
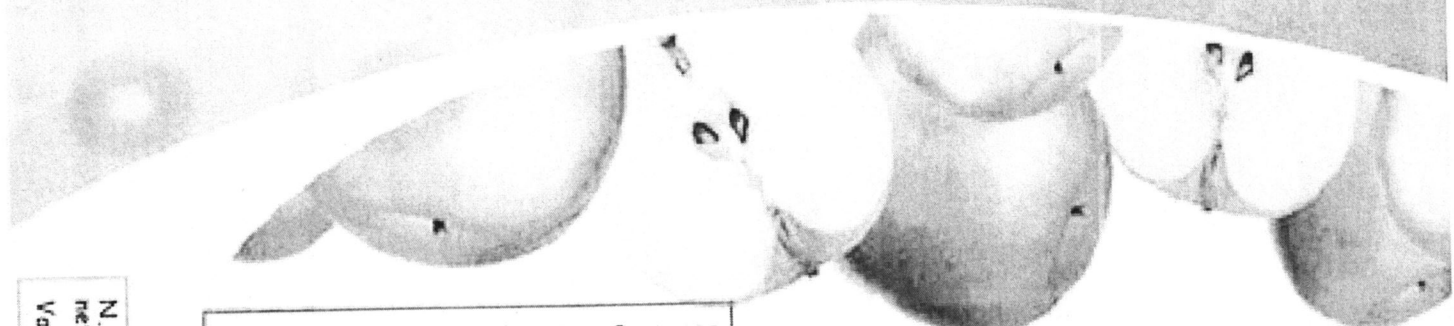


TABELLE NUTRIZIONALI PRIMAVERA-ESTATE
per POPOLAZIONE SCOLASTICA
elaborate secondo le Linee di indirizzo Regionali della
DGR n. 1435 del 02/08/2018
valide dall'Anno Scolastico 2018-19 AL 2021-22
per la scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
SIAN- ASL Brindisi -
Unità Operativa Igiene della Nutrizione
Responsabile dr. Pasquale FINA

- A cura di :
- Dott.ssa Adelaide Sturdà - dietista
- Dott.ssa Maria Anna Tomaselli - dietista





LUNEDÌ

Farfalle con zucchini	R
Pasta	50(70)
Zucchini	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Hamburger di pollo	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Insalata tricolore	
Lattuga	30
Carote-pomodori	20-20
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta al sugo	R
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Omlette al prosciutto	
L'ovo	n.1
Parmigiano o Grana / Pangrattato	5/5
Latte pas./prosciutto cotto	10/10
Olio extraverg. d'oliva	5
Fagiolini lessi	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Riso e piselli	R
Riso	30 (40)
Piselli	40 (60)
Prosciutto cotto a dadini	10(15)
Olio extraverg. d'oliva	5
Mozzarella alla caprese	
Mozzarella	50 (80)
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

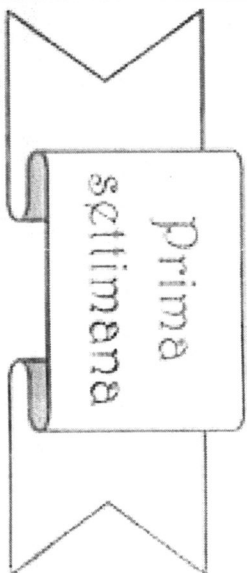
Penne al pomodoro e basilico	R
Penne	50 (70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Rocconcini di vitello al limone	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Patate prezzemolate	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Pasta con crema di peperoni	R
Pasta	50(70)
Peperoni	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano e Grana	5 (7)
Bastoncini di salmone n.2(n.3)	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

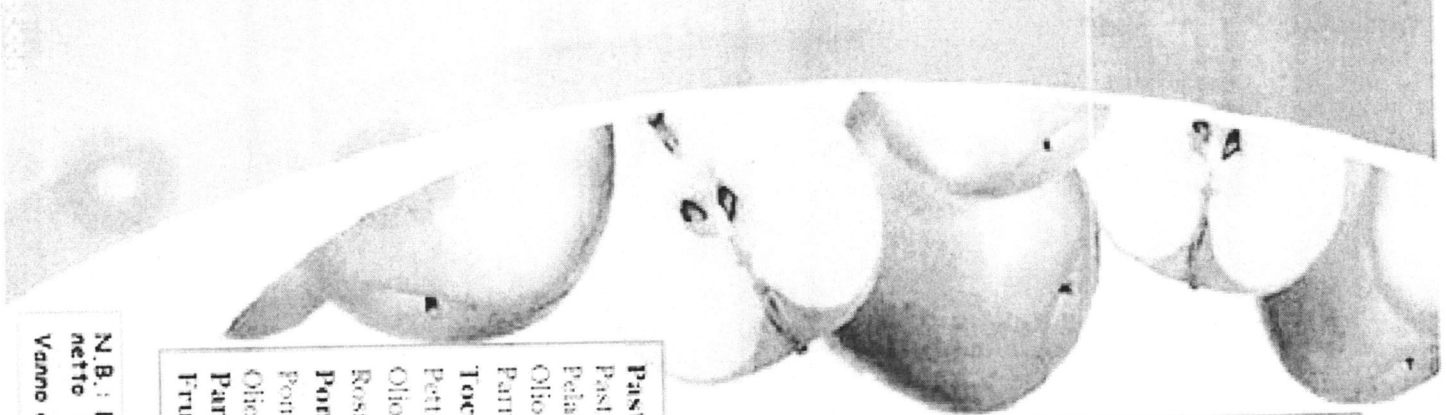
TABELLA DIETETICA

PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di SAN PIETRO V.CO



A.S.L. BRUNOCCI
 ORGANIZZAZIONE DI PREVENZIONE
 U.O. Igiene della Nutrizione
 (responsabile)
 Dr. Paganari ENRICO Maria Valeria

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.



LUNEDÌ

Riso e lenticchie	g
Riso	30(40)
Lenticchie	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Scamorza	40 (60)
o giuncata	80 (100)
Zucchine gratinate	
Zucchine	100
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

MARTEDÌ

Fusilli pomodorini e basilico	g
Pasta	50(70)
Pomodorini	50(70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Patate prezzemolate	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

MERCOLEDÌ

Cons cons del mediterraneo	g
Cons cons	50 (70)
Zucchine-peperoni-melanzane	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Quadrantini di pesce	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Patate	30 (40)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

GIOVEDÌ

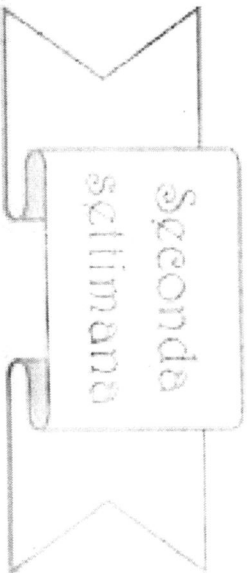
Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Tocchetti di petto di pollo	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Rosmarino	q.b.
Pomodori in insalata	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

VENERDÌ

Riso con zucchine o peperoni	g
Riso	50(70)
Zucchine o peperoni	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Frittata al forno	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	10
latte p.s.	10
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Fruita di stagione	150

TABELLA DIETETICA

PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di SAN PIETRO V.CO



ASL 1 BIRLANDA
DIAGNOSTICO DI PREVENZIONE
 U.O. Grande Area Sportiva
 (Infermeria)
 Via Spagnola 1111 - C. 00155 - 00150

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.



LUNEDÌ

Insalata del contadino	g
Riso integr. O orzo perlato	30(70)
Verdure miste	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana a scoglie	5
Petto di pollo alla salvia	
Petto di pollo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Caciocotta	5(7)
Merluzzo gratinato	
Filetti di merluzzo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pangrattato	q.b
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Formaggio fresco spalmabile	50
O Primosale	60(80)
Carote all'olio	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

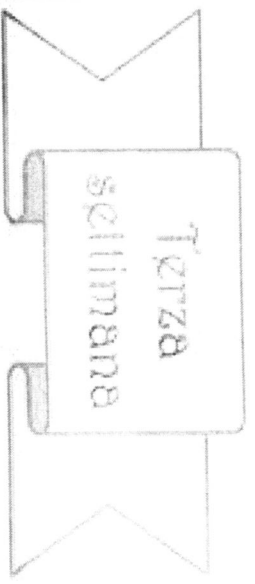
Pasta e piselli	g
Pasta	30(40)
Piselli	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Prosciutto cotto	20 (40)
Schiacciata di zucchine	
Patate	80 (100)
Zucchine	30(70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	5
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

Orecchiette alla pugliese	g
Orecchiette fresche integr.	80(100)
Pelati	60(80)
Olio extravergine d'oliva	3(10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana/Pangrattato	5-10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Verdure stufate	
Zucchine/Peperoni/molanzane	30-30-30
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA

PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di SAN PIETRO V.CO



A.S.L. TIRINDIA
 ORGANISMO DI RIFERIMENTO
 U.O. Dietroscienze
 Dietroscienze
 Dr. Esperto P.S.D. C. P.S. 1111

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.
 Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.



LUNEDÌ

Pasta al pomodoro fresco	g
Pasta	50(70)
Pomodori	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5(10)
Caciotta	5(7)
Cuori di pesce impanato	
Melazzo o platessa	50(70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

GIOVEDÌ

Riso alla crudaiola	g
Riso	50(70)
Pomodori freschi	60(80)
Basilico	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana o Caciotta a scaglie	5(7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Pangrattato	5(7)
Olio extraverg. d'oliva	5(7)
Patate al forno	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MARTEDÌ

Pasta fredda colorata	g
Pasta	50(70)
Pomodori	10-15
Peperoni-zucchine stufate	50(70)
Olive denocciolate	10
Parmigiano o Grana a scaglie	5(7)
Olio extraverg. d'oliva	5(7)
Arrosti di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50(70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Lattuga	40
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

VENERDÌ

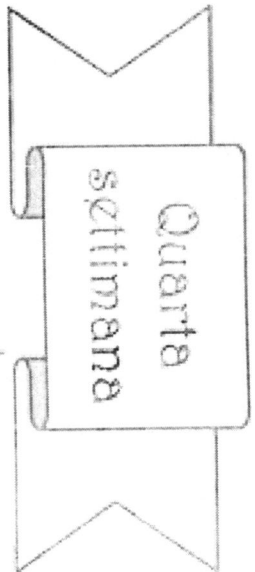
Purca di Fave	g
Fave secche	40(60)
Patate	50(80)
Olio extraverg. d'oliva	5(10)
Giuncata	60(80)
O formaggio fresco spalm. (tipo robiola, certosa, quick)	50
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

MERCOLEDÌ

Pasta con melanzane	g
Pasta	50(70)
Pelati o pomodori freschi	60(80)
Melanzane	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Frittata saporita	
Uovo	n.1
Scamorza	10(20)
Parmigiano o Grana	5(7)
Latte	10(15)
Olio extraverg. d'oliva	3
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta di stagione	150

TABELLA DIETETICA

PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di SAN PIETRO V.CO



A.S.L. SANPIETRO
 DIREZIONE REGIONALE DI SAN PIETRO V.CO
 U.O. SERVIZIO DI IGIENE E PREVENZIONE
 Dr. P. PIZZALI FINI - Dr. M. SERRI

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto o crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.



LUNEDI

Pasta e lenticchie	R
Pasta	30(40)
Lenticchie secche	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Crocchette di patate	
Lovo	1/2
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
	40
Frutta di stagione	
	150

GIOVEDI

Risotto alle zucchine	R
Riso	30(70)
Zucchine	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Prosciutto cotto	
	30(50)
O mozzarella	
	50(80)
Fagiolini all'olio	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
	40
Frutta di stagione	
	150

MARTEDI

Pasta al pesto	R
Pasta	50(70)
Pesto senza aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Bastoncini di merluzzo n.2 (n.3)	
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
	40
Frutta di stagione	
	150

VENERDI

Pasta con i fagiolini	R
Pasta	30 (70)
Fagiolini	40 (60)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Carciofoctra	5(7)
Siracetti di vitello in umido	
Vitello	50 (70)
Pelato	30(50)
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate prezzemolate	
Patate lesse	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
	40
Frutta di stagione	
	150

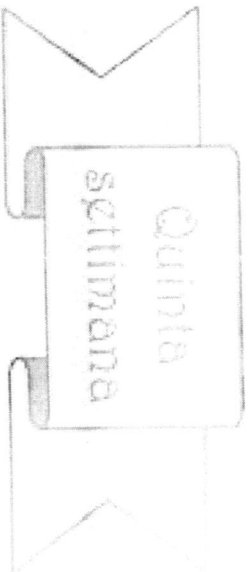
MERCOLEDI

Pasta al sugo	R
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Petto di pollo dorato	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pangrattato	q.b.
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	
	40
Frutta di stagione	
	150

TABELLA DIETETICA

PRIMAVERA-ESTATE

Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA
Comune di SAN PIETRO V.CO



A.S.T. SAN PIETRO V.CO
 DIRETTORE RESPONSABILE
 U.O. Igiene e Sanità Pubblica
 Via S. Agostino, 10 - 36012
 Tel. 0445/461111 - Fax 0445/461112

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola primaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto a crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato. Vanno assicurati almeno 4 tipi diversi di frutta di stagione alla settimana.