



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

*Direttore: dr. Salvatore Muscolino*

**U.O. Medicina Preventiva**

**Distretto di Milazzo**

Prot n. *242* DEL 21/12/2020

Al Responsabile 1° Servizio *Pubblica Istruzione*  
Comune di Milazzo

Oggetto: *Tabelle dietetiche refezione Scolastica*

*In riscontro alla sua nota , si comunica che la tabella dietetica rilasciata da questo Servizio può essere utilizzata anche nel nuovo anno scolastico 2020/21.*

*Per quanto concerne le richieste dei genitori sulla revisione del menù, tenuto conto delle considerazioni enunciate nell'allegato. si rappresenta che:*

- *può essere utilizzato qualsiasi formato di pasta e quello in tabella è solo a titolo dimostrativo;*
- *la pasta con legumi rappresenta un pasto completo dal punto di vista nutrizionale e non prevede un secondo con alimenti " più semplici " tipo frittate, salumi latticini ecc;*
- *può essere introdotto un pasto sostitutivo ,una " tantum " quale pizza o alimenti similari anche se non si ravvede la necessità.*
- 

*Cordiali saluti*

*Il Dirigente Medico*  
*Dr.ssa R. A. Di Paola*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Direttore: dr. Giovanni Pugliese  
 U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milano

Azienda Sanitaria Provinciale

TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO  
 MENU' PRANZO  
 SCUOLA DELL'INFANZIA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Polpettine di carne Insalata mista	Riso al Parmigiano Pescce impanato Insalata verde	Pasta al pomodoro Bracioline di pollo Finocchii al forno	Pastina in brocco Polpettine-in-brodo carote e patate lesse
MARTEDI'	Pasta e legumi Zucchine trifolate	Pasta al sugo polpettine di carne al sugo Insalata mista	Pasta al sugo Polpettine al sugo Spinaci e Bietola saltati	Pasta al ragù di verdure Involtini di pollo Croccchette di patate
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di carne Prosciutto cotto	Pasta e legumi Insalata di pomodoro	Passato di verdura con riso Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Pasta e Legumi Verdura grigliate
GIOVEDI'	Insalata verde Risotto al ragù di verdure Peno di pollo impanato patate alla pizzaiola	Fusilli al pomodoro bracioline di carne Carote a Julienne	Pasta e legumi Misto di verdure al forno	Fusilli al pomodoro Pescce impanato braciolata pomodoro e fagiolini
VENEDI'	Pasta e patate Filetti di pesce alla pizzaiola Pomodori e insalata verde	Stelline con minestrone Fesa di tacchino impanata al forno fagiolini lessi	Pasta con verdure di stagione Coscia di pollo al forno Patate al forno	Risotto alle verdure Cau di patate

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 PANE GR. 60



*[Handwritten signature]*

Dot.ssa Rosa Alba Dip.ente Dirigente medico tel. 02-929813



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA		PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO	
Riso	gr. 50	Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 60
Brodo di verdura	gr. q.b.	Legumi secchi	gr. 40	Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Zucca gialla	gr. 50	Cipolla, sedano, carota, pomodoro	q.b.	Cipolla, sale	gr. q.b.
Burro	gr. 3	Sale	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5
Odori	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 10				
PASTA E PATATE		PASSATO DI VERDURE CON RISO		PASTINA IN BRODO	
Pasta	gr. 50	Riso	gr. 50	Pasta	gr. gr. 60
Patate	gr. 40	Verdure di stagione	gr. 100	Brodo delle polverine di carne	gr. 100
Cipolla, sedano, carota, pomodoro	gr. q.b.	Sale	gr. q.b.	Sale, odori, pomodoro	gr. q.b.
Sale	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 10
Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5		
PASTA AL RAGU' DI CARNE		PASTA AL RAGU' DI VERDURE		PASTA CON VERDURE DI STAGIONE	
Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 50	Pasta	gr. 50
Carne tritata	gr. 30	Verdure di stagione	gr. 80	Verdure di stagione	gr. 80
Cipolla, sedano, carota	gr. q.b.	Carota, sedano, cipolla	gr. 10	Olio extravergine oliva	gr. 5
Basilico, altri aromi	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5		
Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5		
Parmigiano reggiano	gr. 5				



*[Handwritten signature]*

Dott.ssa Rosa Alina Dipaola Dirigente Medico tel. 090/9290813

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Direttore dr. Giovanni Pagliari  
 U.O. Medicina Preventiva - Direzione di Milazzo

AUTUNNO/INVERNO

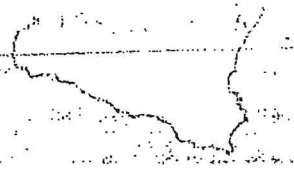
LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITÀ PRO CAPITE IN GRAMMI *scatola materna*

<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>FILETTI DI PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>	<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>
Prosciutto cotto senza polifosfati gr. 60	Pesce gr. 100	Coscia di pollo gr. 150
	Pomodoro fresco gr. 15	Cipolla, pomodoro, sale gr. q.b.
	Olio extrav. oliva gr. 5	Olio extrav. oliva gr. 5
	Sale, prezzemolo, erbori gr. q.b.	

<b>BASTONCINI DI PESCE</b>	<b>POLPETTINE</b>	<b>BRACIOLETTE DI CARNE</b>
Pesce gr. 100	Carna di vitello tritata gr. 70	Carna gr. 70
Pangrattato gr. 30	Pangrattato gr. 30	Pangrattato gr. 30
Parmigiano reggiano gr. 10	Parmigiano reggiano gr. 10	Parmigiano reggiano gr. 5
Olio extrav. oliva gr. 5	Olio extrav. oliva gr. 5	Formaggio filante gr. 20
	Uova 1x6	Olio extrav. oliva, sale gr. q.b.
	Latte, sale, aglio, prezzemolo gr. q.b.	

<b>GATAU DI PATATE</b>	<b>INVOLTINI DI POLLO</b>	<b>PESCE IMPANATO</b>
Patate gr. 90	Carna di pollo gr. 70	Pesce gr. 100
Prosciutto cotto gr. 15	Pangrattato gr. 30	Pangrattato gr. 30
Formaggio gr. 15	Parmigiano reggiano gr. 5	Parmigiano reggiano gr. 10
Uova gr. 10	Formaggio filante gr. 20	Olio extrav. oliva gr. 5
Pangrattato gr. 10	Olio extrav. oliva, sale gr. q.b.	Pomodoro pezzettoni gr. 20
Parmigiano reggiano gr. 5		Aglio, prezzemolo, sale gr. q.b.



DIPARTIMENTO DI PRIVIENZIONI

Diruttore: dr. Giovanni Paglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI *secondo ministero*

INSALATA MISTA		ZUCCHINE TRIFOLATE		INSALATA VERDE	
Insalata foglia mista	gr.80	Zucchine	gr.130	Insalata a foglia verde	gr.130
Pomodori/cectro/finocechi	gr.50	Pomodoro fresco	gr.30	Olio extrav oliva	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5	Sale,odori	gr.q.b.	Sale,limone	gr.q.b.
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5		

PATATE ALLA PIZZAIOLA		MISTO DI VERDURE AL FORNO		POMODORI E INSALATA VERDE	
Potato	gr.120	Misto di verdure di stagione	gr.100	Pomodori	gr.50
Olio extrav oliva	gr.5	(cectro,zucchine,fagiolini,peperoni)		Insalata verde	gr.80
Pomodoro,origano	gr.q.b.	Potato	gr.30	Olio extrav oliva	gr.5
Olio extravergine oliva	gr.5	Piselli	gr.20	Sale,limone	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.	Sale,aromi	gr.q.b.		
		Olio extravergine oliva	gr.5		

CAROTE IN INSALATA JULIENNE		FAGIOLINI		INSALATA DI POMODORO	
Carote	gr.90	Fagiolini	gr.70	Pomodori	gr.130
Sale,limone	gr.q.b.	Aglio,sale	gr.q.b.	Sale,origano	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr.5	Olio extravergine oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Pomodoro	gr.20		

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813

*Handwritten signature*



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Director dr. Giovanni Profisi

U.D. Medicina Preventiva Direttore di Milazzo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PATATE AL FORNO		INSALATA POMODORI E FAGIOLINI		SPINACI E BICTOLA SALTATI	
Patate	gr. 120	Fagiolini	gr. 50	Spinaci	gr. 70
Sale, rosmarino	gr. q.b.	Pomodori	gr. 70	Bictola	gr. 80
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extrav. Oliva	gr. 5	Aglio, pomodori	gr. q.b.
				Olio extravergine di oliva	gr. 5
CROCCHETTE DI PATATE		FINOCCHII IN INSALATA		INSALATA VERDE E CAROTE	
Patate	gr. 80	Finocchi	gr. 130	Insalata a foglia verde	gr. 80
Parmigiano reggiano	gr. 5	Sale, limone.	gr. q.b.	Carote	gr. 50
Latte, pangrattato, sale	gr. q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale, limone	gr. q.b.
Uova	1x6			Olio extravergine oliva	gr. 5

CAROTE E PATATE LESSE

Patate	gr. 80
Carote	gr. 50
Sale, aromi	gr. q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5



Dott.ssa Rosa Alba Di Paola - Dirigente Medico - tel. 090/9290811

Allegato B

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Paglisi

L.O. Medicina Preventiva - Direzione di M. I. I. C.

Azienda Sanitaria Provinciale

TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE

MENU' PRANZO

SCUOLA DELL'INFANZIA

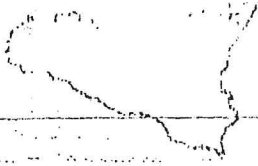
	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al Pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto e fontina Insalata di pomodori e cetrioli	Pasta alla norma Polpetta di carne al forno Patate al forno	Risotto ai fiori di zucca Sformato di patate al prosciutto Insalata verde	Pennette al pomodoro Arista al forno Purea di patate
MARTEDI'	Risotto alla brace di ferro Scaloppine di vitello Insalata verde	Passato di verdura con pasta Involtini di pollo Melanzane al forno	Pasta al pomodoro e piselli Carne di tacchino impanata al forno Insalata mista	Maccheroni al ragù Frittata di patate Insalata antecchino
MERCOLEDI'	Fusilli ricotta e pomodoro Petti di pollo impanati al rosmarino Insalata mista	Risotto con zucchine Crocchette di pesce e verdure zucchine trifolate	Pasta alle verdure di stagione Briciolette di carne Carote e finocchi	Pasta con fagiolini e patate Polpetta di pesce Insalata verde e pomodori
GIOVEDI'	Pasta e Legumi Carote grattugiate	Pasta al pomodoro Petto di pollo impanato pomodori	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodori e carote al forno	Pasta al pomodoro e zucchine briciolette di carne verdure grigliate
VENERDI'	Pasta al pesto Pesce alla pizzaiola Patate prezzemolate	Pasta e legumi Insalata mista	Pastina con crema di legumi freschi Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Petti di pollo impanati al rosmarino Patate al forno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60

Stampa circolare: **DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.S. di Prevenzione M. I. I. C. S.P. MESSINA - REGIONE SICILIANA**

Handwritten signature: *[Signature]*

Dot. ssa Rosa Alba Dipuola - Dirigente Medico - TEL. 090 929081



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Daghisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

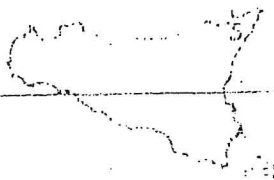
LISTA DEGLI ALIMENTI  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PASTA E LEGUMI		PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO		RISOTTO ALLA BRACCIO DI FERRO	
Pasta	gr.50	Pasta	gr.60	Riso	gr.50
Fagoli freschi	gr.100	Pomodoro fresco	gr.60	Spinaci	gr.20
Cipolla,sale,basilico,curote	gr.q.b	Cipolla,sale,basilico	gr.q.b	Burro	gr.5
Pomodoro sedano	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Olio Extrav. oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
PASTA AL PESTO		FUSILLI RICOTTA E POMODORO		PASTA POMODORO E ZUCCHINE	
Pasta	gr.60	Pasta	gr.60	Pasta	gr.60
Basilico	gr.15	Pomodoro fresco	gr.60	Pomodoro fresco	gr.60
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Ricotta	gr.20	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Olio extrav oliva	gr.5	Zucchine	gr.10
PASTA ALLA NORMA		PASSATO DI VERDURA CON PASTA		RISOTTO CON ZUCCHINE	
Pasta	gr.60	Pasta	gr.50	Riso	gr.50
Pomodoro fresco	gr.60	Verdure miste di stagione	gr.90	Parmigiano reggiano	gr.5
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Patate	gr.50	Zucchine	gr.80
Parmigiano reggiano	gr.5	Aromi,sale	gr.q.b.	Cipolla,sale,brado vegetale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Melenzane	gr.40				



Dott.ssa Rosa Alba DiPaola - Dirigente Medico - tel. 090/929081





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

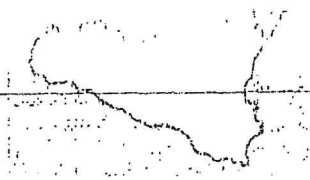
LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA		SCALOPPINE DI VITELLO		PESCE ALLA PIZZAIOLA	
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.20	Carne di vitello	gr.80	Pesce	gr.100
Fontina	gr.30	Farina	gr.4	Pomodoro fresco	gr.15
		Olio extrav oliva	gr.8	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale,odori	gr.q.b.	Sale,prezzemolo,capperi	gr.q.b.
INVOLTINI DI POLLO		POLPETTE DI CARNE		MEDAGLIONI DI MERLUZZO	
Pollo	gr.70	Carne di vitello	gr.70	Medaglioni di merluzzo	gr.100
Pangrattato	gr.30	Pangrattato	gr.30	Pomodoro fresco	gr.40
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10	Prezzemolo,aglio,origano	gr.3
Formaggio filante	gr.20	Olio extrav oliva	gr.5	Sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.	Uova	1x5	Olio extrav oliva	gr.5
		Sale,latte	gr.q.b.		
CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE		POLPETTE DI PESCE		SFORNATO DI PATATE E PROSCIUTTO	
Pesce	gr.100	Pesce	gr.100	Patate	gr.50
Patate	gr.40	Patate	gr.40	Prosciutto cotto senza polifosfati	gr.30
Pangrattato,sale	gr.q.b.	Pangrattato,sale	gr.q.b.	Mezzatella	gr.30
Verdure miste	gr.50	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
Olio extrav oliva	gr.5			Sale	gr.q.b.



Dott.ssa Rosa Alba Di Paola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Direttore Dr. Giovanni Puglisi  
 U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

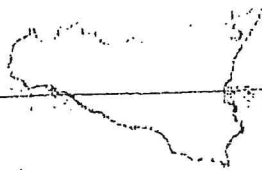
LISTA DEGLI ALIMENTI  
 QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

<i>BRACIOLETTE DI CARNE</i>		<i>PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO</i>		<i>CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO</i>	
Carne	gr. 70	Petti di pollo	gr. 80	Carne di tacchino	gr. 80
Pan grattato	gr. 30	Rosmarino, sale,	gr. q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 50
Parmigiano reggiano	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5	Sale, prezzemolo aglio	gr. q.b.
Formaggio filante	gr. 20	Pan grattato	gr. 30	Pomodoro, capperi	gr. q.b.
Olio extrav oliva, sale	gr. q.b.	Parmigiano reggiano	gr. 10		
<i>ARISTA AL FORNO</i>		<i>FRITTATA DI PATATE</i>			
Manzo lonza	gr. 80	patate	gr.		
Aromi, sale	gr. q.b.	Uova	uno		
Olio extrav oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5		
		Sale	gr. q.b.		
		Olio extrav oliva	gr. 5		



*Handwritten signature*

Dott.ssa ~~Rosa~~ Alba Di Paola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI *senza materassi*

INSALATA POMODORI E  
CETRIOLI

Pomodori	gr. 100
Cetrioli	gr. 30
Sale,origano	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

INSALATA VERDE

Insalata foglia verde	gr. 130
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

INSALATA MISTA

Insalata foglia mista	gr. 80
Pomodoro/carote/finocchi	gr. 30
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

CAROTE GRATTUGIATE

Carote	gr. 100
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

PATATE PREZZEMOLATE

Patate	gr. 120
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone,prezzemolo	gr.q.b.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine	gr. 130
Pomodoro fresco	gr. 30
Sale,odorori	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

PATATE AL FORNO

Patate	gr. 120
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,rosmarino	gr.q.b.

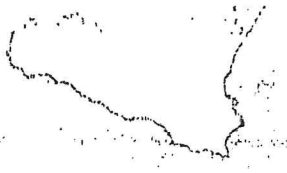
MELENZANE AL FORNO

Melanzane	gr. 130
Aromi,prezzemolo	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 10



*Handwritten signature*

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medica - tel. 090/9290813



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
 Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
 U.O. Medicina Preventiva - Distretto di Milazzo

PRIMAVERA/ESTATE

**LISTA DEGLI ALIMENTI**  
 QUANTITA' PRO CAPITE IN GRASIMI scuola materna

<b>POMODORI</b>		<b>INSALATA ARLECCHINO</b>	<b>PATATE E CIPOLLE ARROSTO</b>		
Pomodori	gr. 130	Insalata foglia verde	gr. 80	Patate	gr. 120
Sale,origano	gr.q.b.	Mais,carote,sedano	gr. 50.	Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
		Olio extrav oliva	gr. 5		

<b>CAROTE E FINOCCHI</b>		<b>POMODORINI E CAROTE AI FORNO</b>	<b>VERDURE GRATINATE</b>		
Carote	gr. 50	Pomodorini	gr. 100	Verdure di stagione	gr. 130
Finocchi	gr. 80	Carote	gr. 40	Spezie e aromi	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5	Sale,prezzemolo	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5		

**PUREA DI PATATE**

Patate	gr. 100
Latte	gr. 40
Burro	gr. 5
Sale	gr.q.b.



Dott.ssa Rosa Alba Dhyala - Dirigente Medico - tel. 090/9290817



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

## SCUOLA PRIMARIA TABELLE DIETETICHE

### MENU' PRANZO

#### PRIMA VERA/ESTATE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al Pomodoro fresco e basilico Petti di pollo impanati al rosmarino Insalata di pomodori e cetrioli	Maccheroni al ragù Polpette di carne al forno Zucchine trifolate	Risotto ai fiori di zucca Fettine di vitello al limone Insalata verde	Pennette al pomodoro Arisa al forno Purea di patate
GIOVEDI'	Trenelle al pesto polpette di pesce Patate prezzemolate	Pasta alla norma Carne di tacchino impanata al forno Melanzane al forno	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodorini e carole al forno	Pasta al pomodoro e zucchine braciollette di pollo Patate arrosto+Cipolla arrostio

#### AUTUNNO/INVERNO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Coscia di pollo al forno Insalata mista	Gnocchi di patate al pomodoro Braciollette di carne Insalata verde	Pasta al ragu' di carne Polpette in umido Spinaci e Bietola saltati	Pasta alla siciliana al forno polpette di carne al sugo Cavolfiore o broccoli gratinati al forno
GIOVEDI'	Lasagne al forno Prosciutto cotto Verdure grigliate	Risotto alle <i>Verdure di stagione</i> Scaloppine di pollo a limone patate alla pizzaiola	Risotto al limone Bastoncini di pesce Insalata verde e carole	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata pomodoro
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 100				

Dot.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<i>PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</i>		<i>TRENETTE AL PESTO</i>		<i>MACCHERONI AL RAGU'</i>	
Pasta	gr.70	Trenette	gr.70	Pasta	gr.60
Pomodoro fresco	gr.65	Basilico	gr.15	Vitello magro	gr.25
Cipolla,sale.basilico	gr.q.b	Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Pomodoro fresco	gr.65
Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Odori,sale	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
				Parmigiano reggiano	gr.5
<i>PASTA ALLA NORMA</i>		<i>RISOTTO AI FIOR DI ZUCCA</i>		<i>PENNETTE CON SALSIA DI CARCIOFI</i>	
Pasta	gr.70	Riso	gr.60	Pasta	gr.70
Pomodoro fresco	gr.65	Fiori di zucca	gr.25	Pomodoro fresco	gr.65
Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.	Zucchine	gr.85	Carciofi	gr.25
Parmigiano reggiano	gr.5	Cipolla,sale,brodo vegetaler.q.b.	gr.q.b.	Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Burro	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
Melanzane	gr.50	Parmigiano reggiano	gr.5	Olio Extrav. oliva	gr.5
<i>PENNETTE AL POMODORO</i>		<i>PASTA POMODORO E ZUCCHINE</i>			
Pasta	gr.70	Pasta	gr.70		
Pomodoro fresco	gr.65	Pomodoro fresco	gr.65		
Cipolla,sale.basilico	gr.q.b	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.		
Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5		
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5		
		Zucchine	gr.45		



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<i>PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO</i>		<i>POLPETTE DI PESCE</i>		<i>POLPETTE DI CARNE</i>	
Petti di pollo	gr.100	Pesce	gr. 120	Carne di vitello	gr.80
Rosmarino,sale,	gr.q.b.	Patate	gr.45	Pangrattato	gr.30
Olio extrav oliva	gr.5	Pangrattato.sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.10
Pangrattato	gr.30	Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.10			Uova	1x6
				Sale,laute	gr.q.b.
<i>CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO</i>		<i>FETTINE DI VITELLO AL LIMONE</i>		<i>MEDAGLIONI DI MERLUZZO</i>	
Carne di tacchino	gr.100	Carne di vitello	gr.100	Medaglioni di merluzzo	gr.120
Parmigiano reggiano	gr. 50	Farina	gr.4	Pomodoro fresc	gr.45
Sale,prezzemolo aglio	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5	Prezzemolo,aglio,origano	gr.3
Pomodoro,capperi	gr.q.b.	Limone,sale	gr.q.b.	Sale	gr.q.b.
				Olio extrav oliva	gr.5
<i>ARISTA AL FORNO</i>		<i>BRACIOLETTE DI POLLO</i>			
Maiale lonza	gr.100	Carne	gr. 80		
Aromi,sale	gr.q.b.	Pangrattato	gr.30		
Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5		
		Formaggio filante	gr.20		
		Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.		



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

INSALATA POMODORI E CETRIOLI		PATATE PREZZEMOLATE		ZUCCHINE TRIFOLATE	
Pomodori	gr.110	Patate	gr.130	Zucchine	gr.140
Cetrioli	gr.40	Olio extrav oliva	gr. 5	Pomodoro fresco	gr. 30
Sale.origano	gr.q.b.	Sale,prezzemolo	gr. q.b.	Sale,odori	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5			Olio extrav oliva	gr.5

MELENZANE AL FORNO		INSALATA VERDE		POMODORINI E CAROTE AL FORNO	
Melanzane	gr.140	Insalata foglia verde	gr.150	Pomodorini	gr. 100
Aromi,prezzemolo	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5	Carote	gr.40
Olio extrav oliva	gr.10	Sale,limone	gr.q.b.	Sale,prezzemolo	gr.q.b.
				Olio extrav oliva	gr.5

PUREA DI PATATE		PATATE E CIPOLLE ARROSTO	
Patate	gr.120	Patate	gr. 130
Latte	gr.45	Cipolle	gr. 100
Burro	gr.5	Spezie e aromi	gr.q.b.
Sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<i>RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA</i>		<i>LASAGNE AL FORNO</i>		<i>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO</i>	
Riso	gr. 60	Lasagne	gr. 60	Gnocchi di patate	gr.170
Brodo di verdura	gr.q.b.	Carne tritata	gr. 30	Pomodoro pezzettoni	gr.65
Zucca gialla	gr. 70	Pomodori pelati	gr. 60	Cipolla,sale	gr.q.b.
Burro	gr. 5	Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5
Odori	gr.q.b.	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 10	Parmigiano reggiano	gr. 5		
<i>RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE</i>		<i>PASTA AL RAGU' DI CARNE</i>		<i>RISOTTO AL LIMONE</i>	
Riso	gr. 60	Pasta	gr. 60	Riso	gr.70
Brodo di verdura	gr.q.b.	Carne tritata	gr.35	Succo di limone	gr.q.b.
Odori	gr.q.b.	Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.	Brodo di verdura	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5	Basilico,altri aromi	gr.q.b.	Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.
Verdure di stagione	gr.50	Olio extravergine oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr.105
		Parmigiano reggiano	gr.5	Olio Extrav di oliva	gr. 5
<i>PASTA ALLA SICILIANA AL FORNO</i>		<i>FUSILLI AL POMODORO</i>			
Maccheroni	gr. 60	Pasta	gr.70		
Carne tritata	gr. 25	Pomodoro pezzettoni	gr. 60		
Pomodori pelati	gr. 60	Cipolla,sale.	gr.q.b		
Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5		
Provoletta	gr.15	Parmigiano reggiano	gr.5		
Parmigiano reggiano	gr. 5				
Olio extravergine di oliva	gr. 5				



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Pughsi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

**COSCIA DI POLLO AL  
FORNO**

Coscia di pollo gr.170  
Cipolla, pomodoro, sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**PROSCIUTTO COTTO**

Prosciutto cotto senza polifosfati gr.60

**BRACIOLETTE DI CARNE**

Carne di vitello gr. 80  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.5  
Formaggio filante gr.20  
Olio extrav oliva,sale gr.q.b.

**SCALOPIE DI POLLO AL  
LIMONE**

Carne di pollo gr.100  
Farina gr. 4  
Sale,limone gr.q.b.  
Olio extravergine di oliva gr.5

**POLPETTINE IN UMIDO**

Carne di vitello tritata gr.80  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10  
Olio extrav oliva gr. 5  
Uova 1x6  
Latte,sale,aglio,prezzemolo gr.q.b.

**BASTONCINI DI PESCE**

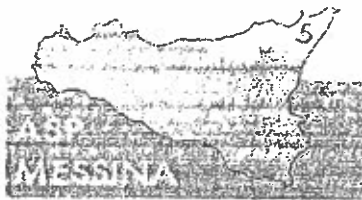
Pesce gr.120  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10  
Olio extrav oliva gr. 5

**POLPETTE DI CARNE AL  
SUGO**

Carne di vitello tritata gr.80  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10  
Olio extrav oliva gr. 5  
Uova 1x6  
Latte,sale,cipolla,prezzemolo gr.q.b.  
Pomodoro pezzettoni gr.60

**TORTINO DI PESCE**

Pesce gr.120  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10  
Olio extrav oliva gr. 5  
Pomodoro pezzettoni gr.20  
Aglio,prezzemolo,sale gr.q.b.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<i>INSALATA MISTA</i>		<i>VERDURE GRIGLIATE</i>		<i>INSALATA VERDE</i>	
Insalata foglia mista	gr.90	Radicchio, finocchi, zucchine	gr.130	Insalata a foglia verde	gr.150
Pomodori/carote/finocchi	gr.60	Sale, limone	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr. 5
Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5	Sale, limone	gr.q.b.
Sale, limone	gr.q.b.				
<i>PATATE ALLA PIZZAJOLA</i>		<i>SPINACI E BIETOLA SALTATI</i>		<i>INSALATA VERDE E CAROTE</i>	
Patate	gr.130	Spinaci	gr.60	Insalata a foglia verde	gr.80
Olio extrav oliva	gr. 5	Bietola	gr.90	Carote	gr.50
Pomodoro, origano	gr.q.b.	Aglio, pomodorini	gr.q.b.	Sale, limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extravergine di oliva	gr. 5	Olio extravergine oliva	gr. 5
Sale	gr.q.b.				
<i>CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO</i>		<i>INSALATA POMODORO</i>			
Cavolfiore o broccoletti	gr.150	Pomodori	gr.130		
Parmigiano	gr.10	Sale, origano	gr.q.b.		
Olio extravergine oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5		
Pinoli, uva passa	gr.q.b.				



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

## CELLIACHIA SCUOLA PRIMARIA

### TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO MENU' PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Coscia di pollo al forno Insalata mista	Pasta al pomodoro Braciolette di carne insalata verde	Pasta al ragù di carne Polpette in umido Spinaci e bietola saltati	Pasta alla siciliana al forno Polpette di carne al sugo cavolfiore o broccoletti gratinati al forno
GIOVEDI	Lasagne al forno Proscritto cotto verdure grigliate	Risotto ai funghi scaloppine di pollo al limone patate alla pizzaiola	Risotto al limone Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata di pomodoro

### TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE

#### MENU' PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro fresco e basilico Petti di pollo impanati al rosmarino Insalata di pomodori e cetrioli	Maccheroni al ragù Polpette di carne al forno zucchine trifolate	Risotto ai fiori di zucca Fettine di vietello al limone Insalata verde	Pennette al pomodoro Arista al forno Purea di patate
GIOVEDI	Trenette al pesto polpette di pesce patate prezzemolate	Pasta alla norma Carne di tacchino impanata al forno Melanzane al forno	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodorini e carote al forno	Pasta al pomodoro e zucchine braciolette di pollo Patate arrosto+Cipolla arrosto

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE SENZA GLUTINE GR.150

Dot.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel.090/9290813





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

*AUTUNNO/INVERNO CELIACHIA*

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA**

**RISOTTO ALLA ZUCCA  
GIALLA**

Riso	gr. 60
Brodo di verdura	gr.q.b.
Zucca gialla	gr. 70
Burro	gr. 5
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

**RISOTTO AL LIMONE**

Riso	gr.70
Succo di limone	gr.q.b.
Brodo di verdura	gr.q.b.
Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.15
Olio Extrav di oliva	gr. 5

**LASAGNE AL FORNO**

Lasagne senza glutine	gr. 60
Carne tritata	gr. 30
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**RISOTTO AI FUNGHI**

Riso	gr. 60
Brodo di verdura	gr.q.b.
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5
Funghi	gr.50

**PASTA AL POMODORO**

Pasta senza glutine	gr.70
Pomodoro pezzettoni	gr.65
Cipolla,sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**FUSILLI AL POMODORO**

Pasta senza glutine	gr.70
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Cipolla,sale.	gr.q.b
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**PASTA AL RAGU' DI CARNE**

Pasta senza glutine	gr. 60
Carne tritata	gr.35
Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.
Basilico,altri aromi	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASTA ALLA SICILIANA AL  
FORNO**

Maccheroni senza glutine	gr.60
Carne tritata	gr. 25
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.
Mozzarella	gr.15
Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extravergine di oliva	gr.5



**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

CELIACHIA

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<b>POLPETTINE IN UMIDO</b>		<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>		<b>BASTONCINI DI PESCE</b>	
Carne di vitello tritata	gr.80	Coscia di pollo	gr.170	Pesce	gr.120
Pangrattato senza glutine	gr.30	Cipolla,pomodoro,sale	gr.q.b.	Pangrattato senza glutine	g r.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5			Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6				
Latte,sale,aglio,prezzemolo	gr.q.b.				
Pomodoro	gr.35				

<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>		<b>POLPETTE DI CARNE AL SUGO</b>		<b>TORTINO DI PESCE</b>	
Prosciutto crudo	gr 60	Carne di vitello tritata	gr.80	Pesce	gr.120
		Pangrattato senza glutine	gr.30	Pangrattato senza glutine	gr.30
		Parmigiano reggiano	gr.10	Parmigiano reggiano	gr.10
		Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5
		Uova	1x6	Pomodoro pezzettoni	gr.20
		Latte,sale,cipolla,prezzemolo	gr.q.b.	Aglio,prezzemolo,sale	gr.q.b.
		Pomodoro	gr.60		

<b>BRACIOLETTE DI CARNE</b>		<b>SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE</b>	
Carne di pollo	gr. 80	Carne di pollo	gr.100
Pangrattato senza glutine	gr..30	Farina senza glutine	gr. 4
Parmigiano reggiano	gr.5	Sale,limone	gr.q.b.
Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.	Olio extravergine di oliva	gr.5



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO CELIACHIA

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

**INSALATA MISTA**

Insalata foglia mista	gr.90
Pomodori/carote/finocchi	gr.60
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

**INSALATA DI POMODORO**

Pomodori	gr.130
Sale.origano	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

**INSALATA VERDE**

Insalata a foglia verde	gr.150
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

**PATATE ALLA PIZZAIOLA**

Patate	gr.130
Olio extrav oliva	gr. 5
Pomodoro,origano	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Sale	gr.q.b.

**VERDURE GRIGLIATE**

Radicchio,finocchi,zucchine	gr.130
Sale,limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**CAVOLFIORE  
GRATINATO AL FORNO**

Cavolfiore o broccoletti	gr.150
Parmigiano	gr.10
Olio extravergine oliva	gr. 5
Pinoli,uva passa	gr.q.b.

**INSALATA VERDE E  
CAROTE**

Insalata a foglia verde	gr.80
Carote	gr.50
Sale.limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**SPINACI E BIETOLA  
SALTATI**

Spinaci	gr.60
Bietola	gr.90
Aglio,pomodorini	gr.q.b.
Olio extravergine di olivagr.	5



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

CELIACHIA

<b>RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA</b>		<b>PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b>		<b>PENNETTE AL POMODORO</b>	
Riso	gr.60	Pasta senza glutine	gr.70	Pasta senza glutine	gr.70
Fiori di zucca	gr.25	Pomodoro fresco	gr.65	Pomodoro fresco	gr.65
Zucchine	gr.85	Cipolla,sale.basilico	gr.q.b	Cipolla,sale.basilico	gr.q.b
Cipolla,sale,brodo vegetale	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Burro	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5				
<b>TRENETTE AL PESTO</b>		<b>MACCHERONI AL RAGU'</b>		<b>PASTA ALLA NORMA</b>	
Trenette senza glutine	gr.70	Pasta senza glutine	gr.70	Pasta senza glutine	gr.70
Basilico	gr.15	Vitello magro	gr.25	Pomodoro fresco	gr.65
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Pomodoro fresco	gr.65	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Odori,sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Parmigiano reggiano	gr.5	Melanzane	gr.50
<b>PENNETTE CON SALSA DI CARCIOFI</b>		<b>PASTA POMODORO E ZUCCHINE</b>			
Pasta senza glutine	gr.70	Pasta senza glutine	gr.70		
Pomodoro fresco	gr.65	Pomodoro fresco	gr.65		
Carciofi	gr.25	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.		
Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5		
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5		
Olio Extrav. oliva	gr.5	Zucchine	gr.45		



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

LISTA DEGLI ALIMENTI

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

CELIACHIA

<b>PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO</b>		<b>FETTINE DI VITELLO AL LIMONE</b>		<b>POLPETTE DI CARNE</b>	
Petti di pollo	gr.100	Carne di vitello	gr.100	Carne di vitello	gr.80
Rosmarino,sale,	gr.q.b.	<b>Farina senza glutine</b>	<b>gr.4</b>	<b>Pangrattato senza glutine</b>	<b>gr.30</b>
Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
<b>Pangrattato senza glutine</b>	<b>gr.30</b>	Limone,sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.10			Uova	1x6
				Sale,latte	gr.q.b.
<b>ARISTA AL FORNO</b>		<b>POLPETTE DI PESCE</b>		<b>CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO</b>	
Maiale lonza	gr.100	Pesce	gr. 120	Carne di tacchino	gr.100
Aromi,sale	gr.q.b.	Patate	gr.45	Parmigiano reggiano	gr. 50
Olio extrav oliva	gr.5	sale	gr.q.b.	Sale,prezzemolo aglio	gr.q.b.
		Olio extrav oliva	gr.5	Pomodoro,capperi	gr.q.b.
		<b>Pangrattato senza glutine</b>	<b>gr.30</b>	<b>Pangrattato senza glutine</b>	<b>gr.30</b>
<b>MEDAGLIONI DI MERLUZZO</b>		<b>BRICIOLETTE DI POLLO</b>			
Medaglioni di merluzzo	gr.120	Carne di pollo	gr. 80		
Pomodoro fresco	gr.45	<b>Pangrattato senza glutine</b>	<b>gr.30</b>		
Prezzemolo,aglio,origano	gr.3	Parmigiano reggiano	gr.5		
Sale	gr.q.b.	Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.		
Olio extrav oliva	gr.5				



*Rosa Alba*

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Disretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

## SCUOLA PRIMARIA TABELLE DIETETICHE - AUTUNNO/INVERNO FAVISMO

### MENU' PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Coscia di pollo al forno Insalata mista	Gnocchi di patate al pomodoro Braciolette di carne insalata verde	Pasta al ragù di carne Polpettine in umido Spinaci e bietola salati	Pasta alla siciliana al forno Polpette di carne al sugo cavolfiore o broccoletti gratinati al forno
GIOVEDI	Lasagne al forno Prosciutto cotto verdure grigliate	Risotto ai funghi scaloppine di pollo al limone patate alla pizzaiola	Risotto al limone Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata di pomodoro

### TABELLE DIETETICHE - PRIMAVERA/ESTATE MENU' PRANZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro fresco e basilico Petti di pollo impanati al rosmarino Insalata di pomodori e cetrioli	Maccheroni al ragù Polpette di carne al forno zucchine trifolate	Risotto ai fiori di zucca Fettine di vietello al limone Insalata verde	Pennette al pomodoro Arista al forno Pura di patate
GIOVEDI	Trenette al pesto polpette di pesce patate prezzemolate	Pasta alla norma Carne di tacchino impanata al forno Melanzane al forno	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodori e carote al forno	Pasta al pomodoro e zucchine braciolette di pollo Patate arrosto+Cipolla arrosto

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE SENZA GLUTINE GR.150

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola - Dirigente Medico - tel.090/9290813





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

**FAVISMO**  
**AUTUNNO/INVERNO**

**LISTA DEGLI ALIMENTI**  
**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA**

**RISOTTO ALLA ZUCCA  
GIALLA**

Riso	gr. 60
Brodo di verdura	gr.q.b.
Zucca gialla	gr. 70
Burro	gr. 5
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 10

**RISOTTO AL LIMONE**

Riso	gr.70
Succo di limone	gr.q.b.
Brodo di verdura	gr.q.b.
Cipolla,prezzemolo	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr.15
Olio Extrav di oliva	gr. 5

**LASAGNE AL FORNO**

Lasagne	gr. 60
Carne tritata	gr. 30
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**RISOTTO AI FUNGHI**

Riso	gr. 60
Funghi	gr.50
Odori	gr.q.b.
Parmigiano reggiano	gr. 5

**GNOCCHI DI PATATE AL  
POMODORO**

Gnocchi di patate	gr.170
Pomodoro pezzettoni	gr.65
Cipolla,sale	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**FUSILLI AL POMODORO**

Pasta	gr.70
Pomodoro pezzettoni	gr. 60
Cipolla,sale.	gr.q.b
Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5

**PASTA AL RAGU' DI CARNE**

Pasta	gr. 60
Carne tritata	gr.35
Cipolla,sedano,carota	gr.q.b.
Basilico,altri aromi	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5

**PASTA ALLA SICILIANA AL  
FORNO**

Maccheroni	gr. 60
Carne tritata	gr. 25
Pomodori pelati	gr. 60
Cipolla,sedano,carote	gr.q.b.
Provoletta	gr.15
Parmigiano reggiano	gr. 5
Olio extravergine di oliva	gr.5



*F. Emanuele*

**Dott.ssa Rosa Alba Dipuola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AUTUNNO/INVERNO

FAVISMO

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<b>POLPETTINE IN UMIDO</b>		<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>		<b>BASTONCINI DI PESCE</b>	
Carne di vitello tritata	gr.80	Coscia di pollo	gr.170	Pesce	gr.120
Pan grattato	gr.30	Cipolla,pomodoro,sale	gr.q.b.	Pan grattato	gr.30
Parmigiano reggiano	gr.10	Olio extrav oliva	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.10
Olio extrav oliva	gr. 5			Olio extrav oliva	gr. 5
Uova	1x6				
Latte,sale,aglio,prezzemolo	gr.q.b.				
Pomodoro	gr.35				
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>		<b>POLPETTE DI CARNE AL SUGO</b>		<b>TORTINO DI PESCE</b>	
Prosciutto crudo	gr 60	Carne di vitello tritata	gr.80	Pesce	gr.120
		Pan grattato	gr.30	Pan grattato	gr.30
		Parmigiano reggiano	gr.10	Parmigiano reggiano	gr.10
		Olio extrav oliva	gr. 5	Olio extrav oliva	gr. 5
		Uova	1x6	Pomodoro pezzettoni	gr.20
		Latte,sale,cipolla,prezzemologr.q.b.		Aglio,prezzemolo,sale	gr.q.b.
		Pomodoro	gr.60		
<b>BRACIOLETTE DI CARNE</b>		<b>SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE</b>			
Carne di pollo	gr. 80	Carne di pollo	gr.100		
Pan grattato	gr.30	Farina	gr. 4		
Parmigiano reggiano	gr.5	Sale,limone	gr.q.b.		
Formaggio filante	gr.20	Olio extravergine di oliva	gr.5		
Olio extrav oliva,sale	gr.q.b.				



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr. Giovanni Puglisi

U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

Responsabile: dr. Felicia Emanuele

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

AUTUNNO/INVERNO

FAVISMO

**LISTA DEGLI ALIMENTI**

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

**INSALATA MISTA**

Insalata foglia mista	gr.90
Pomodori/carote/finocchi	gr.60
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

**INSALATA DI POMODORO**

Pomodori	gr.130
Sale.origano	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr. 5

**INSALATA VERDE**

Insalata a foglia verde	gr.150
Olio extrav oliva	gr. 5
Sale,limone	gr.q.b.

**PATATE ALLA PIZZAIOLA**

Patate	gr.130
Olio extrav oliva	gr. 5
Pomodoro,origano	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5
Sale	gr.q.b.

**VERDURE GRIGLIATE**

Radicchio,finocchi,zucchine	gr.130
Sale,limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**CAVOLFIORE  
GRATINATO AL FORNO**

Cavolfiore o broccoletti	gr.150
Parmigiano	gr.10
Olio extravergine oliva	gr. 5
Pinoli,uva passa	gr.q.b.

**INSALATA VERDE E  
CAROTE**

Insalata a foglia verde	gr.80
Carote	gr.50
Sale.limone	gr.q.b.
Olio extravergine oliva	gr. 5

**SPINACI E BIETOLA  
SALTATI**

Spinaci	gr.60
Bietola	gr.90
Aglio,pomodorini	gr.q.b.
Olio extravergine di olivagr.	5



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE FAVISMO

LISTA DEGLI ALIMENTI  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA

<b>RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA</b>		<b>PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b>		<b>PENNETTE AL POMODORO</b>	
Riso	gr.60	Pasta	gr.70	Pasta	gr.70
Fiori di zucca	gr.25	Pomodoro fresco	gr.65	Pomodoro fresco	gr.65
Zucchine	gr.85	Cipolla,sale.basilico	gr.q.b	Cipolla,sale.basilico	gr.q.b
Cipolla,sale,	gr.q.b.	Olio Extrav. Di oliva	gr.5	Olio Extrav. Di oliva	gr.5
Burro	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5				
<b>TRENETTE AL PESTO</b>		<b>MACCHERONI AL RAGU'</b>		<b>PASTA ALLA NORMA</b>	
Trenette	gr.70	Pasta	gr.70	Pasta	gr.70
Basilico	gr.15	Vitello magro	gr.25	Pomodoro fresco	gr.65
Sale,pinoli,aglio	gr.q.b.	Pomodoro fresco	gr.65	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.
Olio extrav oliva	gr.5	Odori,sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5
		Parmigiano reggiano	gr.5	Melenzane	gr.50
<b>PENNETTE CON SALSA DI CARCIOFI</b>		<b>PASTA POMODORO E ZUCCHINE</b>			
Pasta	gr.70	Pasta	gr.70		
Pomodoro fresco	gr.65	Pomodoro fresco	gr.65		
Carciofi	gr.25	Sale,basilico,cipolla	gr.q.b.		
Cipolla,basilico,sale	gr.q.b.	Parmigiano reggiano	gr.5		
Parmigiano reggiano	gr.5	Olio extrav oliva	gr.5		
Olio Extrav. oliva	gr.5	Zucchine	gr.45		



Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

FAVISMO

**LISTA DEGLI ALIMENTI**  
**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI SCUOLA PRIMARIA**

**PETTI DI POLLO  
IMPANATI AL ROSMARINO**

Petti di pollo gr.100  
Rosmarino,sale, gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10

**FETTINE DI VITELLO AL  
LIMONE**

Carne di vitello gr.100  
Farina gr.4  
Olio extrav oliva gr.5  
Limone,sale gr.q.b.

**POLPETTE DI CARNE**

Carne di vitello gr.80  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.10  
Olio extrav oliva gr.5  
Uova 1x6  
Sale,latte gr.q.b.

**ARISTA AL FORNO**

Maiale lonza gr.100  
Aromi,sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**POLPETTE DI PESCE**

Pesce gr. 120  
Patate gr.45  
sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5  
Pangrattato gr.30

**CARNE DI TACCHINO  
IMPANATO AL FORNO**

Carne di tacchino gr.100  
Parmigiano reggiano gr. 50  
Sale,prezzemolo aglio gr.q.b.  
Pomodoro,capperi gr.q.b.  
Pangrattato gr.30

**MEDAGLIONI DI  
MERLUZZO**

Medaglioni di merluzzo gr.120  
Pomodoro fresco gr.45  
Prezzemolo,aglio,origano gr.3  
Sale gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**BRACIOLETTE DI POLLO**

Carne di pollo gr. 80  
Pangrattato gr.30  
Parmigiano reggiano gr.5  
Formaggio filante gr.20  
Olio extrav oliva,sale gr.q.b.



**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Direttore: dr. Giovanni Puglisi  
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo  
Responsabile: dr. Felicia Emanuele

PRIMAVERA/ESTATE

FAVISMO

**LISTA DEGLI ALIMENTI**  
QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI scuola materna

**INSALATA POMODORI E  
CETRIOLI**

Pomodori gr.110  
Cetrioli gr.40  
Sale.origano gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**ZUCCHINE TRIFOLATE**

Zucchine gr.140  
Pomodoro fresco gr. 30  
Sale,oodori gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**INSALATA VERDE**

Insalata foglia verde gr.150  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,limone gr.q.b.

**PUREA DI PATATE**

Patate gr.120  
Latte gr.45  
Burro gr.5  
Sale gr.q.b.

**PATATE PREZZEMOLATE**

Patate gr.130  
Olio extrav oliva gr. 5  
Sale,prezzemolo gr. q.b.

**MELENZANE AL FORNO**

Melenzane gr,140  
Aromi,prezzemolo gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.10

**POMODORINI E CAROTE AL  
FORNO**

Pomodorini gr. 100  
Carote gr.40  
Sale,prezzemolo gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5

**PATATE E CIPOLLE  
ARROSTO**

Patate gr. 130  
Cipolle gr. 100  
Spezie e aromi gr.q.b.  
Olio extrav oliva gr.5



**Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico – tel. 090/9290813**