FERRARA SRL

Menù Autunno/Inverno Sez. Primavera Comune Di Triggiano

FERRARA SRL

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Magico

FERRARA SRL

La Dietista

Di Maule Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL
La Dietista
Di Maura Maria Antonietta

FERRARA SRL

FERRARA SRL:

Menù Autunno/Inverno Comune Di Triggiano

Elaborazione del:

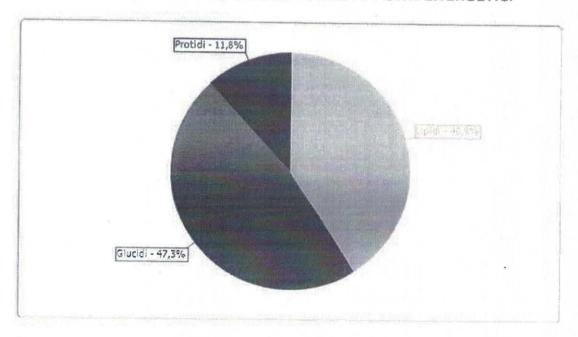
12/01/2020

ES

(Energy Supplies):

kcal 507

RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEGLI APPORTI ENERGETICI



	Apporti ener	getici	
	grammi	kcal	%
Protidi	15	60	11,8
Glucidi	60	240	47,3
Lipidi	23	207	40,9
Totale kcal		507	100,0

Codice 18e1:158-1064-40ae-9d99-4ba6466747ta

Powered by Progeo"

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA/GRAZIA FORTE
Dirigeore Medica

FERRARA SRL

La Dietista

Di Mauro Mana Antonietta

MENÙ AUTUNNO/INVERNO COMUNE DI TRIGGIANO - PRANZO

	LUNEDÌ	MARTED	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Pasta e lenticchie Primosale Carote cotte Pane bianco Frutta fresca	Riso con passato di verdure Vitello magro Insalata mista all'olio Pane bianco Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo al limone Zucca gratinata Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla bolognese Finocchi gratinati Pane bianco Frutta fresca	RIso con crema di zucchine / zucca Merluzzo panato Bietole al vapore Pane bianco Frutta fresca
SETTIMANA 2	Pasta integrale e ceci Scamorza Carote cotte Pane bianco Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno di verdure miste Insalata mista all'olio Pane bianco Frutta fresca	Riso in brodo vegetale Schiacciata di vitello Patate al forno Pane bianco Frutta fresca	Lasagne Broccoletti di rapa Pane Integrale Frutta fresca	Riso con passato di verdure Merluzzo panato Spinaci gratinati Pane bianco Frutta fresca
SETTIMANA 3	Pasta e fagioli cannellini Ricotta di vacca Carote cotte Pane blanco Frutta fresca	Polpette di tacchino Pinocchi gratinati Pane bianco Frutta fresca	Riso con crema di carciofi Merluzzo panato Spinaci ollo e limone Pane blanco Frutta fresca	Pasta con crema di carote cotoletta di pollo Insalata mista all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno di verdure miste Zucca gratinata Pane bianco Frutta fresca
SETTIMANA 4	Riso con passato di verdure Primosale Spinaci gratinati Pane bianco Frutta fresca	Pesta e fave Petto di pollo al limone Insalata di pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla bolognese Carote cotte Pane bianco Frutta fresca	Pasta al pomodoro Meriuzzo panato Broccoletti di rapa Pane bianco Frutta fresca	Riso con crema di zucchine / zucca Frittata al forno di verdure miste Insalata mista all'olio Pane bianco Frutta fresca



ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E MUTRIZIONE
Dott. SSA MARIA GRADIA - ORTE
Dirigente Metico

FERRARA SRL - Lunedi - 1° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta e lenticchie		
- Pasta di semola	g	30
- Lenticchie secche	g	30
- Carote	g	10
- Olio extra vergine di oliva	g	5
Primosale	g	30
Carote cotte		
- Carote	g	60
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca	g	100

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE Dirigenta Medico

FERRARA SRL La Dietista Di Mauro Maria Antonietta

	PR(DFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 19 (14%)	g 79 (60%)	g 15 (26	5%) 527	
Proteine animali (g):	0,00	Proteine vegetali (g):	13,28	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,0
Zuccheri semplici (g):	7,72	Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	8,26
ACGS (g):	1,32	ACGPI (g):	1,10	Colesterolo (mg):	0,00
ACGMI/ACGPI:	5,4	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	59,60
Ferro (mg):	3,54	lodio (µg):	6,46	Language and the second	

FERRARA SRL - Martedì - 1° settimana Alimento Quantità Pranzo Riso con passato di verdure - Riso g 40 - Misto di verdure cotte 60 g - Olio extra vergine di oliva 5 g - Parmigiano 5 g Vitello magro 40 g Insalata mista all'olio - Insalata mista 20 g - Olio extra vergine di oliva 3 g Pane bianco 30 g Frutta fresca 100

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE

Dirigente Medico

FERRARA SRL La Dietista Di Mauro Maria Antonietta

	PR	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	The State of the S
	Protidi	Glucídi	Lipidi	kcal	2-000000000000000000000000000000000000
Apporti assegnati:	g 17 (16%)	g 69 (62%)	g 11 (2)		
Proteine animali (g):	9,96	Proteine vegetali (g):	7	Pr. animali / Pr. vegetali:	1.5
Zuccheri semplici (g):	0,70	Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	2,88
ACGS (g):	2,64	ACGPI (g):		Colesterolo (mg):	32,95
ACGMI/ACGPI:	7,7	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	128,71
Ferro (mg):	2,65	lodio (µg):	9,01		120,71

FERRARA SRL - Mercoledì - 1° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta al pomodoro			*************
- Pasta di semola		g	40
- Salsa di pomodoro		g	20
- Olio extra vergine di oliva		g	5
- Parmigiano		g	5
Merluzzo al limone	1906-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-00-0)-(5-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-	
- Merluzzo o Nasello		g	50
- Succo di limone		g	3
- Olio extra vergine di oliva		g	3
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1	
Zucca gratinata		***************************************	***********
- Zucca		g	80
- Pangrattato	100	g	5
- Parmigiano		g	5
- Olio extra vergine di oliva	***	g	3
Pane integrale		gg	40
Frutta fresca	201-18-27-18-0	g	100

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE Dirigente Viadico

FERRARA SRL La Dietista Di Maura Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 22 (17%)	g 74 (55%)	g 15 (27	7%) 520	
Proteine animali (g):	11,93	Proteine vegetali (g):	9,00	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,3
Zuccheri semplici (g):	3,76	Zuccheri composti (g):	27,96	Fibra (g):	4,44
ACGS (g):	3,77	ACGPI (g):	1,47	Colesterolo (mg):	34,10
ACGMI/ACGPI:	6,3	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	171,93
Ferro (mg):	2,87	lodio (µg):	83,56		

FERRARA SRL - Giovedì - 1° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta integrale alla bolognese		
- Pasta integrale	g	40
- Salsa di pomodoro	g	20
- bovino	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	
Finocchi gratinati		
- Finocchi	g	80
- Pangrattato	g	10
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	<u>g</u>	30
Frutta fresca	g	100

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigenti Vevico

FERRARA SRL

La Metista

Di Mauro Maria Antonietta

	PF	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	INCIPALI NUTRI	ENTI		
	Protidi	Glucidi	Lipidi		kcal	
Apporti assegnati:	g 19 (17%)	g 70 (61%)	g 11 (2)	2%)	456	
Proteine animali (g):	1,6	8 Proteine vegetali (g):	9,84	Pr. animali / Pr. ve	getali:	0,2
Zuccheri semplici (g):	3,0	2 Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	Bernin	5,98
ACGS (g):	2,2	7 ACGPI (g):	1.5	Colesterolo (mg):		4,59
ACGMI/ACGPI:	5,	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):		129,09
Ferro (mg):	7,7	9 lodio (µg):	9,55			125,01

FERRARA SRL - Venerdì - 1° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Riso con crema di zucchine / zucca	**************************************	
- Riso	g	40
- Zucchine	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	5
iso ucchine lio extra vergine di oliva armigiano rluzzo panato lerluzzo o Nasello angrattato lio extra vergine di oliva role al vapore eta lio extra vergine di oliva	g	5
Merluzzo panato		
- Merluzzo o Nasello	g	50
- Pangrattato	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Bietole al vapore		***************************************
- Bieta	g	80
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca	g	100

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE Dirigente Medico FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 18 (15%)	g 73 (61%)	g 13 (24	1%) 484	
Proteine animali (g):	10,25	Proteine vegetali (g):	7,32	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,4
Zuccheri semplici (g):	1,22	Zuccheri composti (g):	46,11	Fibra (g):	3,05
ACGS (g):	2,68	ACGPI (g):	1,14	Colesterolo (mg):	29,55
ACGMI/ACGPI:	7,6	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	161,10
Ferro (mg):	2,46	lodio (µg):	81,65		

FERRARA SRL - Lunedi - 2° settimana

Quantità Alimento Pranzo Pasta integrale e ceci 30 - Pasta integrale g 30 - Ceci secchi g 5 - Olio extra vergine di oliva 30 Scamorza g Carote cotte 60 - Carote g - Olio extra vergine di oliva 3 Pane bianco 30 g

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Diriotetra Medico



100

FERRARA SRL:

Frutta fresca

	PRO	DFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 22 (16%)	g 73 (54%)	g 18 (30	0%) 544	
Proteine animali (g):	7,50	Proteine vegetali (g):	13,26	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,6
Zuccheri semplici (g):	7,77	Zuccheri composti (g):	28,56	Fibra (g):	9,00
ACGS (g):	6,50	ACGPI (g):	2,20	Colesterolo (mg):	20,40
ACGMI/ACGPI:	3,9	ACGS/ACGI:	0,6	Calcio (mg):	239,73
Ferro (mg):	3,83	todio (µg):	9,85		

FERRARA SRL - Martedì - 2° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta al pomodoro		
- Pasta di semola	g	40
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	
Frittata al forno di verdure miste) ************************************	***************************************
- Uovo di gallina	g	30
- Misto di verdure cotte	g	60
- Parmigiano	g	3
- Pangrattato	g	3
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Insalata mista all'olio		
- Insalata mista	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca	g	100

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE Dirigente Medico FERRARA SRL
La Die lista
Di Mauro Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENT)	
	Protidi	Glucidi	∐pidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 16 (13%)	g 71 (57%)	g 17 (30	96) 501	
Proteine animali (g):	6,40	Proteine vegetali (g):	8,55	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,7
Zuccheri semplici (g):	2,28	Zuccherl composti (g):	44,01	Fibra (g):	3,95
ACGS (g):	4,21	ACGPI (g):	1,74	Colesterolo (mg):	118,58
ACGMI/ACGPI:	5,5	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	169,38
Ferro (mg):	2,13	lodio (µg):	16,06		Total and Title

FERRARA SRL - Mercoledì - 2° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

rutta fresca	g	100
ane bianco	g	30

- Olio extra vergine di oliva	g	
Patate al forno - Patate	g	120
- Olio extra vergine di oliva	g	
- bovino	g	40
Schiacciata di vitello		***************************************
- Ollo extra vergine di oliva	g	
- Parmigiano	g	
- Brodo vegetale	g	5
Riso in brodo vegetale - Riso	g	2

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA) GRAZIA FORTE Dirigente Medico

FERRARA SRL La Dietista Di Mauro Maria entonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kçal	
Apporti assegnati:	g 18 (15%)	g 73 (59%)	g 14 (26	(%) 490	
Proteine animali (g):	1,68	Proteine vegetali (g):	6,74	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,2
Zuccheri semplici (g):	1,01	Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	3,19
ACGS (g):	2,84	ACGPI (g):	1,23	Colesterolo (mg):	4,55
ACGMI/ACGPI:	7,1	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	89,55
Ferro (mg):	8,61	lodio (µg):	8,11		00,00

FERRARA SRL - Giovedi - 2° settimana Alimento Quantità Pranzo Lasagne - Pasta all'uovo secca 40 g - bovino 30 g - Salsa di pomodoro g 30 - Parmigiano g 3 - Olio extra vergine di oliva 5 Broccoletti di rapa - Cime di rapa g 80 - Olio extra vergine di oliva 3 Pane integrale 40

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTE NUTRIZIONE
DELL'ACCO MARIA GRAZINE FORTE

Frutta fresca

Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE

FERRARA SRL La Dicti/ta Di Mauro Maria Antonietta

100

g

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 19 (17%)	g 68 (61%)	g 11 (22	96) 451	
Proteine animali (g):	3,81	Proteine vegetali (g):	8,08	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,5
Zuccheri semplici (g):	2,40	Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	6,47
ACGS (g):	2,10	ACGPI (g):	1,21	Colesterolo (mg):	40,33
ACGMI/ACGPI:	5,5	ACGS/ACGI:		Calclo (mg):	135,07
Ferro (mg):	8,54	lodio (ug):	4,48	161	200,07

FERRARA SRL - Venerdi - 2° settimana Alimento Quantità Pranzo Riso con passato di verdure. - Riso g 40 - Misto di verdure cotte g 60 - Olio extra vergine di oliva g 5 - Parmigiano 5 Merluzzo panato - Merluzzo o Nasello 50 g - Pangrattato g 5 - Olio extra vergine di oliva 3 Spinaci gratinati - Spinaci g 80 - Pangrattato 5 g - Parmigiano 5 g - Olio extra vergine di oliva 3 Pane bianco 30 g Frutta fresca 100

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAGIA FORTE

FERRARA SRL La Direti Ita Di Mayo Maria Antonietta

FERRARA SRL:

Dirigente

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	NTI TO THE RESERVE OF	
Apporti assegnati:	Protidi g 23 (17%)	Glucidi g 79 (58%)	Lipidi g 15 (25	kcal %) 540	
Proteine animali (g): Zuccheri semplici (g): ACGS (g): ACGMI/ACGPI: Ferro (mg):	1,02 3,69 6,8	Proteine vegetali (g): Zuccheri composti (g): ACGPI (g): ACGS/ACGI: Iodio (µg):	9,76 47,91 1,35	Pr. animali / Pr. vegetali: Fibra (g): Colesterolo (mg): Calcio (mg):	1,2 4,34 34,10 271,75

FERRARA SRL - Lunedì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

	14-7-	
Pasta e fagioli cannellini		
- Pasta di semola	g	30
- Fagioli secchi	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	5
Ricotta di vacca	g	30
Carote cotte.		
- Carote	g	60
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca	g	100

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZM FORTE Dirigente Vietano FERRARA SRL La Dietista Di Mauro Maria Accorietta

	PF	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi		kcal
Apporti assegnati:	g 17 (14%)	g 78 (63%)	g 13 (23	3%) 4	190
Proteine animali (g):	2,6	4 Proteine vegetali (g):	13,08	Pr. animali / Pr. vegeta	ail: 0,2
Zuccheri semplici (g):	8,4	6 Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	9,06
ACGS (g):	3,4	ACGPI (g):	1,35	Colesterolo (mg):	17,10
ACGMI/ACGPI:	5,	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	163,50
Ferro (mg):	3,7	7 lodio (µg):	11,17	فيد ومية الأسوال	

FERRARA SRL - Martedì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Frutta fresca	g	100
	······································	
Pane bianco	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	3
- Pangrattato	g	10
Finocchi gratinati - Finocchi	g	80

- Olio extra vergine di oliva	g	
- Pangrattato	g	4
- Parmigiano	g	3
- Uovo di gallina	g	3
- Petto di tacchino	g	23
Polpette di tacchino	***************	****************
- Parmigiano	g	
- Olio extra vergine di oliva	g	1
- Misto di verdure cotte	g	6
- Farro	g	4
Farro con minestrone		

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE Dirigante Medico FERRARA SRL La Utilita Di Mauro Maria Antonietta

	PR	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 21 (16%)	g 75 (58%)	g 15 (28	5%) 523	
Proteine animali (g):	8,5	7 Proteine vegetali (g):	11,86	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,7
Zuccheri semplici (g):		B Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	7,18
ACGS (g):	3,56	ACGPI (g):	1.84	Colesterolo (mg):	29,91
ACGMI/ACGPI:	5,0	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	208,10
Ferro (mg):	2,1	7 lodio (ug):	9,01	V. 67	200,20

FERRARA SRL - Mercoledi - 3°	' settimana	
Alimento	Qua	antit
Pranzo		
	avalgan K	
Riso con crema di carciofi		***************************************
- Riso	g	40
- Carciofi	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	- 2
- Parmigiano	g	
Merluzzo panato		
- Meriuzzo o Nasello	g	50
- Pangrattato	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Spinaci olio e limone	***************************************	**************
- Spinaci	g	80
- Succo di limone	g	3
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca	Married Commonweal Common Comm	
FIURA HESCA	g	100

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Verigo

FERRA RA SRL
La Di et sta
Di Mauro daria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
Apporti assegnati:	Protidi g 20 (17%)	Glucidi g 74 (64%)	Lipidi g 10 (19	kcal 9%) 463	
Proteine animali (g):		Proteine vegetali (g):	9,33	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,0
Zuccheri semplici (g):	1,86	Zuccheri composti (g):	48,11	Fibra (g):	5,20
ACGS (g):	1,93	ACGPI (g):	1,03	Colesterolo (mg):	27,73
ACGMI/ACGPI:	5,1	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	181,30
Ferro (mg):	4,16	lodio (µg):	81,35		,

FERRARA SRL - Giovedì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta con crema di carote		
- Pasta di semola	g	40
- Carote	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
Cotoletta di pollo		
- Petto di pollo	g	40
- Pangrattato	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	3
- Ollo extra vergine di oliva		
- Ollo extra vergine di oliva		
nsalata mista all'olio		
	g	20
Insalata mista all'olio	******************************	====
nsalata mista all'olio - Insalata mista	g	====
nsalata mista all'olio - Insalata mista	g	3
Insalata mista all'olio - Insalata mista - Olio extra vergine di oliva	g g	20 3

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirionote Medico

FERICARA SRL
La Letista
Di Maura Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 20 (16%)	g 73 (59%)	g 14 (25	5%) 501	
Proteine animali (g):	11,00	Proteine vegetali (g):	8,51	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,3
Zuccheri semplici (g):	4,72	Zuccheri composti (g):	27,24	Fibra (g):	5,45
ACGS (g):	2.87	ACGPI (g):	1,43	Colesterolo (mg):	28,55
ACGMI/ACGPI:		ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	106,31
Ferro (mg):	2,33	lodio (µg):	9,28	Heliffle	

FERRARA SRL - Venerdì - 3° settimana Alimento Quantità Pasta al pomodoro - Pasta di semola 40 g - Salsa di pomodoro g 20 - Olio extra vergine di oliva 5 g - Parmigiano 5 Frittata al forno di verdure miste - Uovo di gallina g 30 - Misto di verdure cotte 60 g - Parmigiano 3 g - Pangrattato 3 g - Olio extra vergine di oliva 3 Zucca gratinata - Zucca 80 g - Pangrattato 5 g - Parmigiano 5 g - Olio extra vergine di oliva 3 Pane bianco 30 g Frutta fresca 100

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Mevico

FERRARA SRL La Deticta Di Mauro Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kçal	
Apporti assegnati:	g 19 (14%)	g 78 (56%)	g 18 (30	0%) 551	
Proteine animali (g):	8,08	Proteine vegetali (g):	9,74	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,8
Zuccheri semplici (g):	4,28	Zuccheri composti (g):	44,73	Fibra (g):	4,15
ACGS (g):	5,20	ACGPI (g):	1,78	Colesterolo (mg):	123,13
ACGMI/ACGPI:	5,7	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	243,97
Ferro (mg):	2,89	lodio (µg):	18,18		

FERRARA SRL - Lunedi - 4° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

- Spinaci - Pangrattato	g	80
Spinaci gratinati		
Primosale	g	3(
- Parmigiano	g	
- Misto di verdure cotte - Olio extra vergine di oliva	g	6
- Riso	g	4

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DOTT 653 MARIA GORTE

Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL La Vietista Di Mauro Maria Antonietta

	PR	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI.	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 18 (14%)	g 75 (56%)	g 18 (30	0%) 534	
Proteine animali (g):	3,35	Proteine vegetali (g):	9,26	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,4
Zuccherl semplici (g):	1,02	Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	4,17
ACGS (g):	3,18	ACGPI (g):	V10/540V6	Colesterolo (mg):	9,10
ACGMI/ACGPI:	6,8	ACGS/ACGI:		Calcio (mg):	252,50
Ferro (mg):	4,09	ladio (µg):	9,73	and the same of th	232,30

FERRARA SRL - Martedì - 4° settimana Alimento Quantità Pranzo Pasta e fave - Pasta di semola g 30 - Fave secche g 30 - Olio extra vergine di oliva 5 Petto di polio al limone - Petto di pollo 40 g - Succo di limone 3 g - Olio extra vergine di oliva 3 Insalata di pomodori - Pomodori 60 g - Olio extra vergine di oliva 3 Pane integrale 40 Frutta fresca 100

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GHAZIA FORTE
Dirigente Marico

FERRARA SRI Di Maura Maria Antonietta

	PR	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Upidi	k	cal
Apporti assegnati:	g 25 (19%)	g 77 (58%)	g 13 (23	3%) 5	27
Proteine animali (g):	9,3	Proteine vegetali (g):	15,10	Pr. animali / Pr. vegeta	li: 0,6
Zuccheri semplici (g):		Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	6,42
ACGS (g):	2,04	ACGPI (g):	1,64	Colesterolo (mg):	24,00
ACGMI/ACGPI:	5,2	ACGS/ACGI:	70 18	Calcio (mg):	51,38
Ferro (mg):	3,38	lodio (µg):	6,45		

FERRARA SRL - Mercoledì - 4° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Frutta fresca	g	100
raile Dialico	g	
Pane bianco	σ	30
- Olio extra vergine di oliva	g	
- Carote	g	60
Carote cotte.		
- Parmigiano	g	
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- bovino	g	30
- Salsa di pomodoro	g	20
- Pasta integrale	g	40
Pasta integrale alla bolognese		

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigento Medido

FERRA SRI I a Dietista Di Maura Antonietta

	P	ROFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 18 (16%)	g 66 (61%)	g.11 (23	1%) 434	
Proteine animali (g):	1,6	8 Proteine vegetali (g):	8,53	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,2
Zuccheri semplici (g):	6,7	6 Zuccheri composti (g):		Fibra (g):	5,74
ACGS (g):	2,2	3 ACGPI (g):	1,10	Colesterolo (mg):	4,55
ACGMI/ACGPI:	6,	0 ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	108,49
Ferro (mg):	7,6	8 lodio (µg):	11,50	200000000000000000000000000000000000000	

FERRARA SRL - Giovedì - 4° settima	ana	
Alimento Pranzo		antita
Pasta al pomodoro	***************************************	**********
- Pasta di semola		
- Salsa di pomodoro	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	20
- Parmigiano	g	5
and the second s	g	5
Merluzzo panato	***************************************	
- Merluzzo o Naselio	g	50
- Pangrattato	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	3
Broccoletti di rapa		**************
- Cime di rapa		00
- Olio extra vergine di oliva	g	80
	<u>g</u>	3
Pane bianco	g	30
Frutta fresca		100
TACKE TIESCE	g	100

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZVA FORTE
Dirigapte Madico

FERRARA SRL La Cietista Di Mauro Mana Antonietta

Intelligence of the second of the	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI	nd management
Apporti assegnati:	Protidi g 21 (17%)	Glucidi g 72 (58%)	Lipidi g 14 (25	kcal 5%) 495	
Proteine animali (g): Zuccheri semplici (g): ACGS (g): ACGMI/ACGPI: Ferro (mg):	3,88 2,78 5,9	Proteine vegetali (g): Zuccheri composti (g): ACGPI (g): ACGS/ACGI: Iodio (µg):	44,01 1,47	Pr. animali / Pr. vegetali: Fibra (g): Colesterolo (mg): Calcio (mg):	1,0 4,89 29,55 170,50

FERRARA SRL - Venerdi - 4° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Frutta fresca	g	100
Pane bianco	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	
- Insalata mista	g	20
Insalata mista all'olio	***************************************	
- One extra vergine di oliva	<u>g</u>	
- Pangrattato - Olio extra vergine di oliva	g	
- Parmigiano	g	
- Misto di verdure cotte	g	6
- Uovo di gallina	g	3
Frittata al forno di verdure miste	***************************************	***************************************
·	g	***************************************
- Parmigiano	g	41
- Olio extra vergine di oliva	g	4
- Riso - Zucchine	g	4
Riso con crema di zucchine / zucca		

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE AUMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA BRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL La Dictista Di Mauro Maria Antonietta

	PRO	OFILO NUTRIZIONALE DEI PRI	NCIPALI NUTRI	ENTI CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	
Apporti assegnati:	Protidi g 15 (12%)	Glucidi g 72 (58%)	Lipidi g 16 (30	kcal 0%) 494	
Proteine animali (g): Zuccheri semplici (g): ACGS (g): ACGMI/ACGPI:	1,22 4,15	Proteine vegetali (g): Zuccheri composti (g): ACGPI (g): ACGS/ACGI:	7,29 46,11 1,50	Pr. animali / Pr. vegetali: Fibra (g): Colesterolo (mg): Calcio (mg):	0,9 3,47 118,58 183,98
Ferro (mg):	2,47	lodio (µg):	16,84	, 0,	103,3

Unità di misura

La tabella sottostante le sarà utile per acquisire familiarità nella quantificazione di alcuni alimenti; nella colonna di sinistra sono elencati gli alimenti e in quella di destra le unità di misura alternative usate con le relative quantità.

Succo di limone	Utilizzi un cucchiaino di misura media che contiene circa g 3 di succo di limone.
Alimento	Unità di misura

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Marico

FERNARA SRL La Cirtista Di Mauro 44 ia Antonietta

Grammatute delle reicette presenti nei menu

q1: quantità del gruppo 'Menù Autunno/Inverno Comune Di Triggiano'

Alimento	Ingredienti	q1
Bietole al vapore	Bieta	80
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
Broccoletti di rapa	Cime di rapa	80
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	tana di salah salah di daga salah	
Carote cotte	Carote	60
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	Petto di pollo	40
Cotoletta di pollo (Pranzo)	Pangrattato	5
The state of the s	Olio extra vergine di oliva	3
	Farro	40
Farro con minestrone	Misto di verdure cotte	60
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Finocchi	80
Finocchi gratinati (Pranzo)	Pangrattato	10
	Bieta Olio extra vergine di oliva Cime di rapa Olio extra vergine di oliva Carote Olio extra vergine di oliva Petto di pollo Pangrattato Olio extra vergine di oliva Farro Misto di verdure cotte Olio extra vergine di oliva Parmigiano Finocchi	3
	Uovo di gallina	30
	Misto di verdure cotte	60
Frittata al forno di verdure miste (Pranzo)	Parmigiano	3
	Pangrattato	3
	Olio extra vergine di oliva	3
Frutta fresca (Pranzo)		100

Insalata di pomodori (Pranzo)

Olio extra vergine di oliva

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALLIMENTI E NUTRIZIONE Dott.ssa MARIA GAZIA FORTE

Alimento	Ingredienti	q 1
Insalata mista all'olio (Pranzo)	Insalata mista	20
(Ffanzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	Pasta all'uovo secca	40
Lasagne	bovino	30
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva Pasta all'uovo secca	30
	Parmigiano	3
	Olio extra vergine di oliva	5
Merkura al limana	Succo di limone Olio extra vergine di oliva	50
Merluzzo al limone (Pranzo)	Succo di limone	3
	Olio extra vergine di oliva	3
	Meriuzzo o Nasello	50
Meriuzzo panato (Pranzo)	Pangrattato	5
	Olio extra vergine di oliva	3
Pane bianco (Pranzo)		30
Pane integrale (Pranzo)		40
And the second s	Succo di limone Olio extra vergine di oliva Merluzzo o Nasello Pangrattato Olio extra vergine di oliva Pasta di semola Salsa di pomodoro Olio extra vergine di oliva	40
Pasta al pomodoro (Pranzo)	Salsa di pomodoro	20
(rranzo)	Pasta all'uovo secca bovino Salsa di pomodoro Parmigiano Olio extra vergine di oliva Merluzzo o Nasello Succo di limone Olio extra vergine di oliva Merluzzo o Nasello Pangrattato Olio extra vergine di oliva Pasta di semola Salsa di pomodoro Olio extra vergine di oliva Parmigiano Pasta di semola	5
		5
	Pasta di semola	40
Pasta con crema di carote	Carote	40
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Pasta di semola	30
Pasta e fagioli cannellini (Pranzo)	Fagioli secchi	30

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dingente Marijo



Alimento	Ingredienti	q
	Pasta di semola	3
Pasta e fave (Pranzo)	Fave secche	3
(I dillo)	Olio extra vergine di oliva	5
Amenican Control of the Amenican Control of the Con	Pasta di semola	3
	Lenticchie secche	3
Pasta e lenticchie (Pranzo)	Carote	1
	Olio extra vergine di oliva	
And the second section of the second	Pasta integrale	4
		2
Pasta integrale alla bolognese		
(Pranzo)		3
		5
	Parmigiano	5
	Pasta integrale	30
Pasta integrale e ceci (Pranzo)	Ceci secchi	36
	Olio extra vergine di oliva	5
Patate al forno	Patate	12
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	Petto di pollo	40
Petto di pollo al limone	The State of Control	3
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	Committee of the Commit	
	Pasta di semola Lenticchie secche Carote Olio extra vergine di oliva Pasta integrale Salsa di pomodoro bovino Olio extra vergine di oliva Parmigiano Pasta integrale Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Patate Olio extra vergine di oliva Petto di pollo Succo di limone Olio extra vergine di oliva Petto di tacchino Uovo di gallina Parmigiano Pangrattato Olio extra vergine di oliva FERMA SEL LICIETISTA PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIONE PARA SEL LICIETISTA PENZIONE PENZIO	23
Polpette di tacchino	Uovo di gallina	3
(Pranzo)	Pasta integrale Salsa di pomodoro bovino Olio extra vergine di oliva Parmigiano Pasta integrale Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Patate Olio extra vergine di oliva Petto di pollo Succo di limone Olio extra vergine di oliva Petto di tacchino Uovo di gallina Parmigiano Pangrattato Olio extra vergine di oliva	3
	Pangrattato	4
	Olio extra vergine di oliva	3
Primosale (Pranzo)		30
Ricotta di vacca (Pranzo)	EEDWARA CET	30
	L. Aietista	
DIPARTIMENTO di PREVENZIO	The Mada and the	
SERVIZIO IGIENE AI IMERITI E MILITI	DIZIONE	
RRARA SRL: Dott.ssa MARIA GRAZIA FO	ORTE	

Alimento	Ingredienti	
	Riso	
Riso con crema di carciofi	Carciofi	
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	
	Parmigiano	
	Riso	0
Riso con crema di zucchine / zucca	Zucchine	47
(Pranzo)	Carciofi Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Zucchine Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Misto di verdure cotte Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Brodo vegetale Parmigiano Olio extra vergine di oliva bovino Olio extra vergine di oliva Spinaci Pangrattato Parmigiano Olio extra vergine di oliva Spinaci Spinaci Succo di limone Olio extra vergine di oliva	
	Carciofi Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Zucchine Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Misto di verdure cotte Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Brodo vegetale Parmigiano Olio extra vergine di oliva bovino Olio extra vergine di oliva Spinaci Pangrattato Parmigiano Olio extra vergine di oliva Spinaci Spinaci Spinaci Spinaci Succo di limone	
Riso con passato di verdure	Misto di verdure cotte	
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso	
	Parmigiano	
	Riso	
Riso in brodo vegetale	Brodo vegetale	
(Pranzo)	Parmigiano	
	Olio extra vergine di oliva	
Scamorza (Pranzo)		
Schlacciata di vitello	bovino	
(Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	
	Spinaci	
	Riso Misto di verdure cotte Olio extra vergine di oliva Parmigiano Riso Brodo vegetale Parmigiano Olio extra vergine di oliva bovino Olio extra vergine di oliva Spinaci Pangrattato Parmigiano Olio extra vergine di oliva Spinaci Spinaci Spinaci Succo di limone Olio extra vergine di oliva	
Spinaci gratinati (Pranzo)		
	Spinaci	
Spinaci olio e limone	SAR CONTROL OF THE SAR	
(Pranzo)		
Vitello magro	The state of the s	
(Pranzo)	FERRARA SEL	
ASL BA	La/D/elista	
DIPARTIMENTO GIPREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE FERRARA SRL. Dott. ssa MARIA GRAZIA FORTE	Di Mauro Maritanietta	

Alimento		Ingredienti	q1
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Zucca	80
Zucca gratinata	2 4	Pangrattato	5
(Pranzo)		Parmigiano	. 5
		Olio extra vergine di oliva	3

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL
La Di Mista
Di Maura Maria Antonietta

	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTA	SIMBOLO
1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano;	(2)
2	c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
3	Uova e prodotti a base di uova	
	COVA E PARGOLI A DASE III III III III III III III III III I	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:	
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	400
5	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne:	The state of the s
	a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato	
	D'ana naturale a base di sora;	(8)
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;	
7	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	Name of the last o
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	/EN
	 a) sicro di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. 	(De)
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandoric (Amygdalus communis L.), nocciole (Corvins avallana), noci (Ingless regio), noci di	
	acagiu (Anacardum occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillatì alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	(5)
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	
10	Senape e prodotti a base di senape.	
		(3)
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
		(333)
12	Anidrida colfavora a colfist la constant de la colfavora de colfavora	
1.2	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	(So)
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	
4	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
		ATA.