

Prot. 9135/2023 DEL 23/01/2023

**FERRARA SRL**

**MENU' AUTUNNO/INVERNO SC. INFANZIA COMUNE DI  
CAPURSO**

FERRARA SRL

**FERRARA SRL**

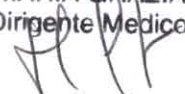
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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



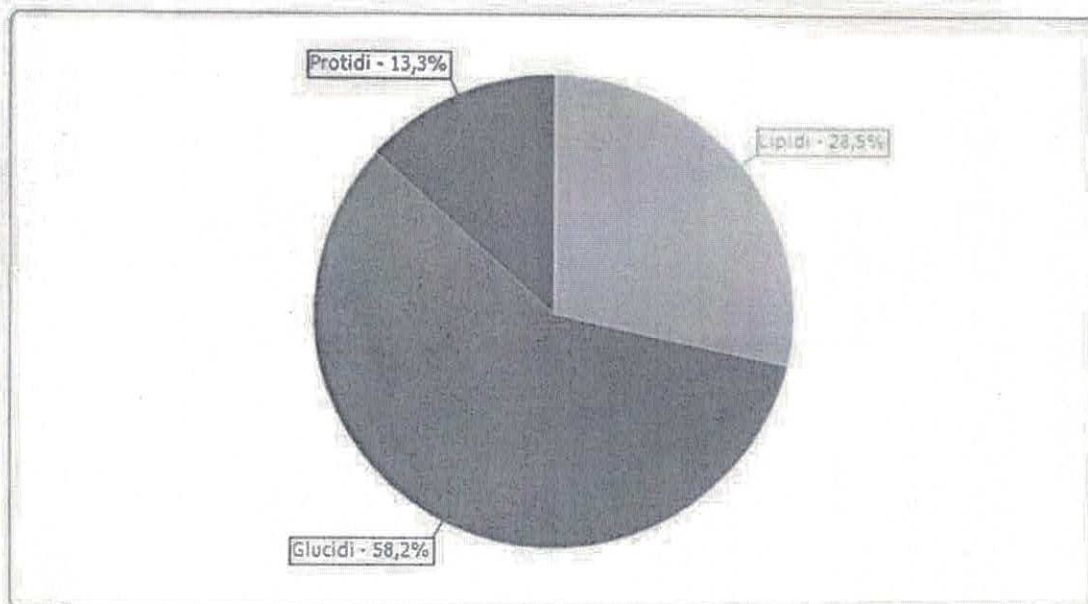
# FERRARA SRL

FERRARA SRL:

## MENU' AUTUNNO/ INVERNO CAPURSO

Elaborazione del: 03/03/2022 ES (Energy Supplies): kcal 570

### RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEGLI APPORTI ENERGETICI



### Apporti energetici

	grammi	kcal	%
Protidi	19	76	13,3
Glucidi	83	332	58,2
Lipidi	18	162	28,5
Totale kcal		570	100,0

Codice: fa3c5de9-88a2-4e13-95d5-3e7666d55c1c

Powered by Progeo<sup>2</sup>

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO - PRANZO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
<b>SETTIMANA 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Platessa gratinata</li> <li>• Bietole al pomodoro</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta integrale con crema di carciofi</li> <li>• Arrosto di tacchino al limone</li> <li>• Carote al vapore</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ceci</li> <li>• Giuncata</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio</li> <li>• Vitello ai ferri</li> <li>• Spinaci lessi</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Schiacciata di verdure miste</li> <li>• Insalata mista invernale</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>SETTIMANA 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta con broccoli</li> <li>• Merluzzo gratinato</li> <li>• Insalata mista invernale</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta integrale al pomodoro</li> <li>• Frittata di verdure miste</li> <li>• Finocchi gratinati</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e fagioli</li> <li>• Ricotta di vacca</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farro con verdure</li> <li>• Petto di pollo al limone</li> <li>• Zucca gratinata</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne al forno</li> <li>• Carote prezzemolate</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>SETTIMANA 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Polpetta di platessa</li> <li>• Insalata mista invernale</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta integrale con crema di carote</li> <li>• Polpette di tacchino</li> <li>• Bietole al pomodoro</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ceci</li> <li>• Primosale</li> <li>• Spinaci all'olio</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta con crema di zucca</li> <li>• Vitello ai ferri</li> <li>• Broccoletti all'olio</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farro al pomodoro</li> <li>• Frittata di verdure miste</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>
<b>SETTIMANA 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina in brodo vegetale</li> <li>• Torta di verdure</li> <li>• Carote prezzemolate</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta integrale alla mediterranea</li> <li>• Petto di pollo panato al forno</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purea di fave con pasta</li> <li>• Prosciutto cotto</li> <li>• Zucca gratinata</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orzo con passato di verdure</li> <li>• Sogliola al limone</li> <li>• Finocchi in tegame</li> <li>• Pane di tipo 0</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne con zucca</li> <li>• Insalata mista invernale</li> <li>• Pane integrale</li> <li>• Frutta fresca di stagione</li> </ul>

**FERRARA SRL**  
*La Dietista*  
 Di Meuro Maria Antonietta

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

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 1° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

*Pasta al pomodoro*

- Pasta di semola	g	50
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

*Platessa gratinata*

- Platessa	g	70
- Pangrattato	g	10
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Bietole al pomodoro*

- Bietta	g	100
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane integrale g 50

Frutta fresca di stagione g 150

**FERRARA SRL**  
*La Dietista*  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 28 (16%)	Glucidi g 100 (58%)	Lipidi g 20 (26%)	kcal 688	
Proteine animali (g):	13,65	Proteine vegetali (g):	12,52	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,1
Zuccheri semplici (g):	25,11	Zuccheri composti (g):	34,08	Fibra (g):	10,06
ACGS (g):	3,65	ACGPI (g):	2,25	Colesterolo (mg):	39,55
ACGMI/ACGPI:	5,3	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	229,51
Ferro (mg):	5,26	Iodio (µg):	45,70		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 1° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pasta integrale con crema di carciofi</i>		
- Pasta integrale		g 50
- Carciofi		g 80
- Cipolle		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<i>Arrosto di tacchino al limone.</i>		
- Fesa di tacchino arrosto		g 50
- Succo di limone		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Carote al vapore</i>		
- Carote		g 100
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane di tipo 0		g 40
Frutta fresca di stagione		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 26 (16%)	g 93 (57%)	g 19 (27%)	648	
Proteine animali (g):	11,21	Proteine vegetali (g):	9,83	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,1
Zuccheri semplici (g):	34,03	Zuccheri composti (g):	0,40	Fibra (g):	14,64
ACGS (g):	3,45	ACGPI (g):	1,78	Colesterolo (mg):	35,55
ACGMI/ACGPI:	6,6	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	205,15
Ferro (mg):	4,42	Iodio (µg):	12,30		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 1° settimana

Alimento	Quantità
<b>Pranzo</b>	
<i>Pasta e ceci</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Ceci secchi	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
Giuncata	g 40
<i>Insalata verde</i>	
- Lattuga	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane di tipo 0	g 40
Frutta fresca di stagione	g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 23 (14%)	Glucidi g 101 (60%)	Lipidi g 19 (26%)	kcal 671	
Proteine animali (g):	0,00	Proteine vegetali (g):	13,44	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,0
Zuccheri semplici (g):	26,67	Zuccheri composti (g):	42,97	Fibra (g):	11,52
ACGS (g):	1,93	ACGPI (g):	2,54	Colesterolo (mg):	0,00
ACGMI/ACGPI:	3,2	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	99,03
Ferro (mg):	4,38	Iodio (µg):	1,34		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 1° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio</i>		
- Orzo		g 50
- Brodo vegetale		g 50
- Cavolo cappuccio verde		g 80
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<i>Vitello ai ferri</i>		
- bovino		g 50
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Spinaci lessi</i>		
- Spinaci		g 100
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane di tipo 0		g 40
Frutta fresca di stagione		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 28 (17%)	Glucidi g 93 (56%)	Lipidi g 20 (27%)	kcal 663	
Proteine animali (g):	1,68	Proteine vegetali (g):	10,95	Pr. animali / Pr. vegetali: 0,2	
Zuccheri semplici (g):	25,41	Zuccheri composti (g):	34,38	Fibra (g): 13,71	
ACGS (g):	3,50	ACGPI (g):	2,10	Colesterolo (mg): 4,55	
ACGM/ACGPI:	5,6	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg): 239,21	
Ferro (mg):	14,85	Iodio (µg):	7,90		



# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 1° settimana

Alimento Quantità

## Pranzo

### Pasta al pomodoro

- Pasta di semola	g	50
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

### Schiacciata di verdure miste

- Misto di verdure cotte	g	80
- Pangrattato	g	10
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Uovo di gallina	g	60
- Erbe aromatiche	g	5

### Insalata mista invernale

- Radicchio rosso	g	15
- Lattuga	g	15
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane integrale g 50

Frutta fresca di stagione g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 25 (14%)	g 100 (54%)	g 26 (32%)	733	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	12,78	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,8
Zuccheri semplici (g):	25,73	Zuccheri composti (g):	34,08	Fibra (g):	10,78
ACGS (g):	6,41	ACGPI (g):	2,84	Colesterolo (mg):	231,70
ACGMI/ACGPI:	4,9	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	269,26
Ferro (mg):	5,55	Iodio (µg):	26,13		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 2° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pasta con broccoli</i>		
- Pasta di semola		g 50
- Broccolo a testa		g 80
- Cipolle		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Merluzzo gratinato</i>		
- Merluzzo o Nasello		g 70
- Pangrattato		g 10
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Insalata mista invernale</i>		
- Radicchio rosso		g 15
- Lattuga		g 15
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane integrale		g 50
Frutta fresca di stagione		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 27 (16%)	g 98 (60%)	g 18 (24%)	662	
Proteine animali (g):	12,01	Proteine vegetali (g):	13,36	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,9
Zuccheri semplici (g):	28,24	Zuccheri composti (g):	34,06	Fibra (g):	11,19
ACGS (g):	2,65	ACGPI (g):	2,05	Colesterolo (mg):	35,00
ACGMI/ACGPI:	5,6	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	102,23
Ferro (mg):	4,20	Iodio (µg):	112,76		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 2° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pasta integrale al pomodoro</i>		
- Pasta integrale		g 50
- Salsa di pomodoro		g 20
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
- Erbe aromatiche		g 5
<i>Frittata di verdure miste</i>		
- Misto di verdure cotte		g 80
- Pangrattato		g 10
- Parmigiano		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Uovo di gallina		g 60
- Erbe aromatiche		g 5
<i>Finocchi gratinati</i>		
- Finocchi		g 100
- Pangrattato		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane di tipo 0		g 40
Frutta fresca di stagione		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 27 (15%)	g 100 (54%)	g 25 (31%)	735	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	11,35	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,0
Zuccheri semplici (g):	26,01	Zuccheri composti (g):	0,03	Fibra (g):	12,61
ACGS (g):	6,28	ACGPI (g):	2,86	Colesterolo (mg):	231,70
ACGMI/ACGPI:	4,8	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	310,51
Ferro (mg):	6,14	Iodio (µg):	26,01		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 2° settimana

Alimento	Quantità
<b>Pranzo</b>	
<i>Pasta e fagioli</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Fagioli secchi	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<i>Ricotta di vacca</i>	
	g 40
<i>Insalata verde</i>	
- Lattuga	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Pane di tipo 0</i>	
	g 40
<i>Frutta fresca di stagione</i>	
	g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 22 (14%)	Glucidi g 102 (63%)	Lipidi g 17 (23%)	kcal 646	
Proteine animali (g):	3,52	Proteine vegetali (g):	14,04	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,3
Zuccheri semplici (g):	27,91	Zuccheri composti (g):	43,49	Fibra (g):	13,08
ACGS (g):	4,49	ACGPI (g):	1,70	Colesterolo (mg):	22,80
ACGMI/ACGPI:	5,0	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	209,43
Ferro (mg):	5,42	Iodio (µg):	8,14		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 2° settimana

Alimento Quantità

**Pranzo**

*Farro con verdure*

- Farro	g	50
- Misto di verdure cotte	g	80
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Petto di pollo al limone*

- Petto di pollo	g	50
- Succo di limone	g	10
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Zucca gratinata*

- Zucca	g	100
- Pangrattato	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

Pane di tipo 0 g 40

Frutta fresca di stagione g 150

**FERRARA SRL**  
*La Dietista*  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 27 (17%)	Glucidi g 95 (58%)	Lipidi g 18 (25%)	kcal 650	
Proteine animali (g):	11,65	Proteine vegetali (g):	11,08	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,1
Zuccheri semplici (g):	27,11	Zuccheri composti (g):	30,18	Fibra (g):	10,62
ACGS (g):	2,74	ACGPI (g):	2,14	Colesterolo (mg):	30,00
ACGMI/ACGPI:	5,3	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	132,06
Ferro (mg):	4,12	Iodio (µg):	4,44		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 2° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<b>Lasagne al forno</b>		
- Pasta all'uovo secca		g 50
- Salsa di pomodoro		g 20
- bovino		g 25
- Mozzarella		g 20
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<b>Carote prezzemolate</b>		
- Carote		g 100
- Prezzemolo		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<b>Pane integrale</b>		g 50
<b>Frutta fresca di stagione</b>		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 24 (15%)	Glucidi g 95 (59%)	Lipidi g 19 (26%)	kcal 645	
Proteine animali (g):	8,92	Proteine vegetali (g):	8,54	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,0
Zuccheri semplici (g):	31,50	Zuccheri composti (g):	34,51	Fibra (g):	11,44
ACGS (g):	5,25	ACGPI (g):	1,71	Colesterolo (mg):	60,75
ACGM/ACGPI:	5,6	ACGS/ACGI:	0,5	Calcio (mg):	221,48
Ferro (mg):	8,55	Iodio (µg):	11,86		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 3° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

*Pasta al pomodoro*

- Pasta di semola	g	50
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

*Polpetta di platessa*

- Platessa	g	70
- Uovo di gallina	g	8
- Pane di tipo 0	g	20
- Pangrattato	g	5
- Prezzemolo	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Insalata mista invernale*

- Radicchio rosso	g	15
- Lattuga	g	15
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane integrale g 50

Frutta fresca di stagione g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 28 (16%)	Glucidi g 105 (59%)	Lipidi g 20 (25%)	kcal 715	
Proteine animali (g):	14,64	Proteine vegetali (g):	10,83	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,4
Zuccheri semplici (g):	25,47	Zuccheri composti (g):	34,06	Fibra (g):	9,68
ACGS (g):	3,79	ACGPI (g):	2,18	Colesterolo (mg):	69,23
ACGMI/ACGPI:	5,5	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	173,82
Ferro (mg):	4,12	Iodio (µg):	48,15		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

*Pasta integrale con crema di carote*

- Pasta integrale	g	50
- Carote	g	80
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

*Polpette di tacchino*

- Fesa di tacchino arrosto	g	40
- Uovo di gallina	g	5
- Pangrattato	g	10
- Parmigiano	g	3
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Bietole al pomodoro*

- Bieta	g	100
- Salsa di pomodoro	g	20
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 40

Frutta fresca di stagione

g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 26 (15%)	Glucidi g 101 (58%)	Lipidi g 21 (27%)	kcal 693	
Proteine animali (g):	10,92	Proteine vegetali (g):	10,20	Pr. animali / Pr. vegetali: 1,1	
Zuccheri semplici (g):	30,84	Zuccheri composti (g):	0,01	Fibra (g): 11,98	
ACGS (g):	4,23	ACGPI (g):	1,99	Colesterolo (mg): 50,63	
ACGMI/ACGPI:	6,2	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg): 254,00	
Ferro (mg):	5,34	Iodio (µg):	12,69		



MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 3° settimana

Alimento	Quantità
<b>Pranzo</b>	
<i>Pasta e ceci</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Ceci secchi	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
Primosale	g 40
<i>Spinaci all'olio</i>	
- Spinaci	g 100
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane di tipo 0	g 40
Frutta fresca di stagione	g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 27 (15%)	Glucidi g 103 (57%)	Lipidi g 22 (28%)	kcal 722	
Proteine animali (g):	0,00	Proteine vegetali (g):	16,09	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,0
Zuccheri semplici (g):	26,32	Zuccheri composti (g):	45,27	Fibra (g):	12,95
ACGS (g):	1,99	ACGPI (g):	2,68	Colesterolo (mg):	0,00
ACGMI/ACGPI:	3,0	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	173,13
Ferro (mg):	6,98	Iodio (µg):	1,76		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 3° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pasta con crema di zucca</i>		
- Pasta di semola		g 50
- Zucca		g 80
- Brodo vegetale		g 50
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<i>Vitello ai ferri</i>		
- bovino		g 50
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Broccoletti all'olio</i>		
- Broccoletti		g 100
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Pane di tipo 0</i>		
		g 40
<i>Frutta fresca di stagione</i>		
		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 27 (16%)	Glucidi g 100 (58%)	Lipidi g 20 (26%)	kcal 689	
Proteine animali (g):	1,68	Proteine vegetali (g):	10,28	Pr. animali / Pr. vegetali:	
Zuccheri semplici (g):	27,11	Zuccheri composti (g):	34,80	Fibra (g):	
ACGS (g):	3,49	ACGPI (g):	2,03	Colesterolo (mg):	
ACGMI/ACGPI:	5,8	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	
Ferro (mg):	13,02	Iodio (µg):	3,55	170,71	

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

*Farro al pomodoro*

- Farro	g	50
- Salsa di pomodoro	g	20
- Erbe aromatiche	g	5
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Frittata di verdure miste*

- Misto di verdure cotte	g	80
- Pangrattato	g	10
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Uovo di gallina	g	60
- Erbe aromatiche	g	5

*Insalata verde*

- Lattuga	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Pane integrale*

g 50

*Frutta fresca di stagione*

g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 27 (15%)	Glucidi g 94 (52%)	Lipidi g 26 (33%)	kcal 723	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	14,89	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,7
Zuccheri semplici (g):	25,11	Zuccheri composti (g):	29,28	Fibra (g):	12,59
ACGS (g):	6,51	ACGPI (g):	3,15	Colesterolo (mg):	231,70
ACGMI/ACGPI:	4,4	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	281,56
Ferro (mg):	5,31	Iodio (µg):	25,09		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 4° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pastina in brodo vegetale</i>		
- Pasta di semola		g 40
- Brodo vegetale		g 150
- Parmigiano		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Erbe aromatiche		g 5
<i>Torta di verdure</i>		
- Uovo di gallina		g 60
- Misto di verdure cotte		g 80
- Pangrattato		g 8
- Parmigiano		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Carote prezzemolate</i>		
- Carote		g 100
- Prezzemolo		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane integrale		g 50
Frutta fresca di stagione		g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 26 (13%)	Glucidi g 112 (57%)	Lipidi g 27 (30%)	kcal 793	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	14,22	Pr. animali / Pr. vegetali: 0,8	
Zuccheri semplici (g):	32,46	Zuccheri composti (g):	34,06	Fibra (g): 13,02	
ACGS (g):	6,53	ACGPI (g):	3,25	Colesterolo (mg): 231,70	
ACGMI/ACGPI:	4,4	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg): 308,93	
Ferro (mg):	5,67	Iodio (µg):	29,37		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 4° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Pasta integrale alla mediterranea</i>		
- Pasta integrale		g 50
- Olive nere		g 10
- Cipolle		g 5
- Salsa di pomodoro		g 20
- Capperi		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Petto di pollo panato al forno</i>		
- Petto di pollo		g 50
- Pangrattato		g 10
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Insalata verde</i>		
- Lattuga		g 30
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Pane di tipo 0</i>		
		g 40
<i>Frutta fresca di stagione</i>		
		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 25 (15%)	Glucidi g 92 (57%)	Lipidi g 20 (28%)	kcal 648	
Proteine animali (g):	11,65	Proteine vegetali (g):	8,79	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,3
Zuccheri semplici (g):	25,87	Zuccheri composti (g):	0,01	Fibra (g):	9,32
ACGS (g):	3,02	ACGPI (g):	2,85	Cholesterolio (mg):	30,00
ACGMI/ACGPI:	4,1	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	77,73
Ferro (mg):	4,02	Iodio (µg):	8,22		

MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 4° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Purea di fave con pasta</i>		
- Pasta di semola		g 40
- Fave secche		g 40
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Prosciutto cotto</i>		
		g 20
<i>Zucca gratinata</i>		
- Zucca		g 100
- Pangrattato		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Erbe aromatiche		g 5
<i>Pane di tipo 0</i>		
		g 40
<i>Frutta fresca di stagione</i>		
		g 150

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 26 (15%)	Glucidi g 110 (64%)	Lipidi g 16 (21%)	kcal 685	
Proteine animali (g):	3,96	Proteine vegetali (g):	17,11	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,2
Zuccheri semplici (g):	29,08	Zuccheri composti (g):	46,31	Fibra (g):	9,13
ACGS (g):	2,90	ACGPI (g):	2,16	Colesterolo (mg):	12,40
ACGMI/ACGPI:	4,1	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	90,53
Ferro (mg):	4,67	Iodio (µg):	2,76		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 4° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

*Orzo con passato di verdure*

- Orzo	g	50
- Brodo vegetale	g	50
- Misto di verdure cotte	g	80
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5

*Sogliola al limone*

- Sogliola	g	70
- Succo di limone	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

*Finocchi in tegame*

- Finocchi	g	100
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 40

Frutta fresca di stagione

g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
	g 27 (17%)	g 91 (56%)	g 19 (27%)	647	
Proteine animali (g):	13,65	Proteine vegetali (g):	8,48	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,6
Zuccheri semplici (g):	24,20	Zuccheri composti (g):	32,06	Fibra (g):	12,93
ACGS (g):	3,52	ACGPI (g):	2,59	Colesterolo (mg):	22,05
ACGMI/ACGPI:	4,6	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	193,03
Ferro (mg):	3,20	Iodio (µg):	26,37		

# MENU' AUTUNNO/ INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 4° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Lasagne con zucca</i>		
- Pasta all'uovo secca		g 50
- Zucca		g 80
- bovino		g 20
- Mozzarella		g 20
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<i>Insalata mista invernale</i>		
- Radicchio rosso		g 15
- Lattuga		g 15
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<i>Pane integrale</i>		g 50
<i>Frutta fresca di stagione</i>		g 150

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

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

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 23 (15%)	Glucidi g 90 (58%)	Lipidi g 18 (27%)	kcal 618	
Proteine animali (g):	8,92	Proteine vegetali (g):	8,33	Pr. animali / Pr. vegetali: 1,1	
Zuccheri semplici (g):	26,51	Zuccheri composti (g):	35,23	Fibra (g): 8,97	
ACGS (g):	5,25	ACGPI (g):	1,56	Colesterolo (mg): 60,75	
ACGMI/ACGPI:	6,1	ACGS/ACGI:	0,5	Calcio (mg): 193,08	
Ferro (mg):	7,61	Iodio (µg):	9,42		



# ELENCO RICETTE

Grammatute delle reicette presenti nei menu

q1: quantità del gruppo 'MENU' AUTUNNO/ INVERNO '

Alimento	Ingredienti	q1
Arrosto di tacchino al limone (Pranzo)	Fesa di tacchino arrosto	50
	Succo di limone	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Bietole al pomodoro (Pranzo)	Bieta	100
	Salsa di pomodoro	20
	Olio extra vergine di oliva	5
Broccoletti all'olio (Pranzo)	Broccoletti	100
	Olio extra vergine di oliva	5
Carote al vapore (Pranzo)	Carote	100
	Olio extra vergine di oliva	5
Carote prezzemolate (Pranzo)	Carote	100
	Prezzemolo	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Farro al pomodoro (Pranzo)	Farro	50
	Salsa di pomodoro	20
	Erbe aromatiche	5
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Farro con verdure (Pranzo)	Farro	50
	Misto di verdure cotte	80
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Finocchi gratinati (Pranzo)	Finocchi	100
	Pangrattato	5
	Olio extra vergine di oliva	5

FERRARA SRL:

**FERRARA SRL**  
La Dietista  
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA 5  
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE  
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE  
Dirigente Medico

Alimento	Ingredienti	q1
Finocchi in tegame (Pranzo)	Finocchi	100
	Olio extra vergine di oliva	5
Frittata di verdure miste (Pranzo)	Misto di verdure cotte	80
	Pangrattato	10
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Uovo di gallina	60
	Erbe aromatiche	5
Frutta fresca di stagione (Pranzo)		150
Giuncata (Pranzo)		40
Insalata mista invernale (Pranzo)	Radicchio rosso	15
	Lattuga	15
	Olio extra vergine di oliva	5
Insalata verde (Pranzo)	Lattuga	30
	Olio extra vergine di oliva	5
Lasagne al forno (Pranzo)	Pasta all'uovo secca	50
	Salsa di pomodoro	20
	bovino	25
	Mozzarella	20
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Lasagne con zucca (Pranzo)	Pasta all'uovo secca	50
	Zucca	80
	bovino	20
	Mozzarella	20
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

FERRARA SRL:

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

Alimento	Ingredienti	q1
Merluzzo gratinato (Pranzo)	Merluzzo o Nasello	70
	Pangrattato	10
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Orzo con passato di verdure (Pranzo)	Orzo	50
	Brodo vegetale	50
	Misto di verdure cotte	80
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Pane di tipo 0 (Pranzo)		40
Pane integrale (Pranzo)		50
Pasta al pomodoro (Pranzo)	Pasta di semola	50
	Salsa di pomodoro	20
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta con broccoli (Pranzo)	Pasta di semola	50
	Broccolo a testa	80
	Cipolle	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Pasta con crema di zucca (Pranzo)	Pasta di semola	50
	Zucca	80
	Brodo vegetale	50
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

Alimento	Ingredienti	q1
Pasta e ceci (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Ceci secchi	40
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta e fagioli (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Fagioli secchi	40
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta integrale al pomodoro (Pranzo)	Pasta integrale	50
	Salsa di pomodoro	20
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta integrale alla mediterranea (Pranzo)	Pasta integrale	50
	Olive nere	10
	Cipolle	5
	Salsa di pomodoro	20
	Capperi	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Pasta integrale con crema di carciofi (Pranzo)	Pasta integrale	50
	Carciofi	80
	Cipolle	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Pasta integrale con crema di carote (Pranzo)	Pasta integrale	50
	Carote	80
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

Alimento	Ingredienti	q1
Pastina in brodo vegetale (Pranzo)	Pasta di semola	50
	Brodo vegetale	150
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Petto di pollo al limone (Pranzo)	Petto di pollo	50
	Succo di limone	10
	Olio extra vergine di oliva	5
Petto di pollo panato al forno (Pranzo)	Petto di pollo	50
	Pangrattato	10
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Platessa gratinata (Pranzo)	Platessa	70
	Pangrattato	10
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Polpetta di platessa (Pranzo)	Platessa	70
	Uovo di gallina	8
	Pane di tipo 0	20
	Pangrattato	5
	Prezzemolo	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Polpette di tacchino (Pranzo)	Fesa di tacchino arrosto	40
	Uovo di gallina	5
	Pangrattato	10
	Parmigiano	5
Primosale (Pranzo)	Olio extra vergine di oliva	3
	Prosciutto cotto (Pranzo)	20

ASL BA<sup>3</sup>  
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE  
 Dirigente Medico

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

Alimento	Ingredienti	q1
Purea di fave con pasta (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Fave secche	40
	Olio extra vergine di oliva	5
Ricotta di vacca (Pranzo)		40
Schiacciata di verdure miste (Pranzo)	Misto di verdure cotte	80
	Pangrattato	10
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Uovo di gallina	60
	Erbe aromatiche	5
Sogliola al limone (Pranzo)	Sogliola	70
	Succo di limone	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Spinaci all'olio (Pranzo)	Spinaci	100
	Olio extra vergine di oliva	5
Spinaci lessi (Pranzo)	Spinaci	100
	Olio extra vergine di oliva	5
Torta di verdure (Pranzo)	Uovo di gallina	60
	Misto di verdure cotte	80
	Pangrattato	8
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Vitello ai ferri (Pranzo)	bovino	50
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Zucca gratinata (Pranzo)	Zucca	100
	Pangrattato	5
	Olio extra vergine di oliva	5

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

**ASL BA 5**  
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE  
 Dirigente Medico














FERRARA SRL:

Alimento	Ingredienti	q1
Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio (Pranzo)	Orzo	50
	Brodo vegetale	50
	Cavolo cappuccio verde	80
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

**FERRARA SRL**  
 La Dietista  
 Di Mauro Maria Antonietta

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

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	ALLERGENE	SIMBOLO
1	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ;                      b) maltodestrine a base di grano;                      c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;                      b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>	
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>	
6	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato                      b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;                      c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;                      d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>	
7	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;                      b) lattolo.</p>	
8	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
9	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.</p>	
10	<p>Senape e prodotti a base di senape.</p>	
11	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	
12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>	
13	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.</p>	
14	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>	