

e)

07 NOV. 2002



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 59 (traz. Corza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

TABELLE DIETETICHE
E MENU' GIORNALIERI
-Scuola materna-

Realizzati per il
COMUNE DI MALETTO
da
Studio di Dietetica Applicata
di Zappalà Alessandro
Dietista

Via E.Bellia 170, 95047 Paternò
Tel 095/859726

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 04779710874
C.F. ZAPPALÀ 74T31 C351Z

MENU' GIORNALIERI



LUNEDI' 1° SETTIMANA

Primo piatto
Spaghetti al pomodoro

Secondo piatto
Pollo arrosto

Contorno
Ortaggi trifolati (zucchine fresche o cuori di carciofo)

Pane

Frutta (Banane o mele o arance)

GIOVEDI' 1° SETTIMANA

07 NOV. 2002

Primo piatto
Vermicelli "siciliani"

Secondo piatto
Pesce al vapore (Filetto di platessa o di ombrina)

Contorno
Insalata (Pomodori d'insalata o fagiolini o finocchi)

Pane

Succo di frutta

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

MARTEDI' 1° SETTIMANA

Primo piatto
Risotto allo zafferano

Secondo piatto
Pesce alla mugnaia (Filetto di sogliola o di dentice)

Contorno
Insalata mista (Pomodori d'insalata e lattuga o finocchi e carote)

Pane

Frutta (Fragole o pesche o mele)

VENERDI' 1° SETTIMANA

Primo piatto
Legumi secchi con pasta

Contorno
Insalata (Fagiolini o finocchi o carote)

Pane

Frutta (Banane o arance o albicocche)



MERCOLEDI' 1° SETTIMANA

Primo piatto
Farfalline al pesto

Secondo piatto
Omelette di verdure

Contorno
Insalata (finocchi o fagiolini)

Pane

Frutta (Pesche o banane o pere)

MENU' ALTERNATIVO (A RICHIESTA)

Primo piatto
Riso al pomodoro

Secondo piatto
Prosciutto cotto o crudo magro

Contorno
Insalata (Lattuga o pomodori d'insalata o carote)

Pane

Frutta (Pera o ciliegie o albicocche o pesche)

DIETETICO 1° SETTIMANA

LUNEDI'

3-6 anni

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti	80 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pollo arrosto

Coscia di pollo	70 gr.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Ortaggi trifolati

Zucchine fresche	50 gr.
Cuori di carciofo	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.
Prezzemolo	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Banana	100 gr.
Mele	100 gr.
Arance	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	730
Proteine Kcal	114
Lipidi Kcal	193
Carboidrati Kcal	423

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Boffa, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 06779710874
 G.F. ZPPLSN 74T31 C351Z

DIETETICO 1° SETTIMANA

MARTEDI'

3-6 anni

07 NOV. 2002

Risotto allo zafferano

Riso arborio	70 gr.
Burro	5 gr.
Zafferano	q.b.
Sale	q.b.

Pesce alla mugnaia

Filetto di sogliola	80 gr.
Filetto di dentice	80 gr.
Pan grattato	q.b.
Sale	q.b.
Limone	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.

Insalata mista

Pomodori d'insalata	100 gr.
Finocchi	100 gr.
Lattuga	100 gr.
Carote	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Fragole	250 gr.
Pesche	250 gr.
Mele	250 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	684
Proteine Kcal	106
Lipidi Kcal	150
Carboidrati Kcal	428

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03729710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

Allegre



DIETETICO I° SETTIMANA

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (traz. Corza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

MERCOLEDI'

3-6 anni

Farfalline al pesto

Pasta tipo "Farfalline"	80 gr.
Pinoli	5 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Basilico	q.b.
Aglio	q.b.
Sale	q.b.

Omelette di verdure

n°1 Uovo intero	50 gr.
Spinaci	60 gr.
<i>Cuori di carciofo</i>	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.

Insalata

Finocchi	100 gr.
<i>Fagiolini</i>	100 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pesche	150 gr.
<i>Banane</i>	150 gr.
<i>Pere</i>	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	695
Proteine Kcal	100
Lipidi Kcal	168
Carboidrati Kcal	423

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
 P.IVA 08779710874
 C.F. ZPP LSN 7131 C351Z

DIETETICO 1° SETTIMANA

GIOVEDÌ

3-6 anni

Vermicelli "siciliani"

Pasta tipo "Vermicelli"	70 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.
Aglione	q.b.
Basilico	q.b.

Pesce al vapore

Filetto di platessa	80 gr.
Filetto di ombrina	80 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Limone	q.b.

Insalata mista

Finocchi	100 gr.
Pomodori	100 gr.
Fagiolini	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Succo di frutta	150 gr.
-----------------	---------

Composizione bromatologica media

Kcal totali	701
Proteine Kcal	105
Lipidi Kcal	177
Carboidrati Kcal	419

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F. in E. Bellia, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circonvallazione, 409-PATERNO
 P.IVA 02779710874
 C.F. ZPP ASN 74731 C351Z

DIETETICO 1° SETTIMANA

VENERDI'

3-6 anni

Legumi secchi con pasta

Pasta tipo "Ditali"	40 gr.
Lenticchie	40 gr.
Fagioli secchi	40 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Cipolla	q.b.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Insalata

Fagiolini	100 gr.
Finocchi	100 gr.
Carote	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Banana	150 gr.
Arance	150 gr.
Albicocche	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	611
Proteine Kcal	78
Lipidi Kcal	151
Carboidrati Kcal	382

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (traz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

A. Lopez



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F. - Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 037709710874
 C.F. ZPP LBN 74731 C351Z

DIETETICO 1° SETTIMANA
Menù alternativo (a richiesta)

3-6 anni

Riso al pomodoro

Riso arborio	70 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Prosciutto cotto magro	50 gr.
<i>Prosciutto crudo magro</i>	50 gr.

Insalata

Lattuga	100 gr.
<i>Pomodori d'insalata</i>	100 gr.
<i>Carote</i>	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
-------------	--------

Pera	150 gr.
<i>Ciliegie</i>	150 gr.
<i>Albicocche</i>	150 gr.
<i>Pesche</i>	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	661
Proteine Kcal	98
Lipidi Kcal	166
Carboidrati Kcal	397

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

PROF. DR. GIUSEPPE ZAPPALÀ
AZIENDA S.R.L. S. CATANIA
Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione
Via Telemaco, 50 - Paternò - Catania
95027 PATERNÒ (CA) - TEL. 095/74731

Allegre



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 08779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

MENU' GIORNALIERI

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

LUNEDI' II° SETTIMANA

- Primo piatto**
Penne con ortaggi trifolati
- Secondo piatto**
Bistecca impanata
- Contorno**
Insalata (Lattuga o pomodori d'insalata o finocchi)
- Pane**
- Frutta** (Pesche o albicocche o mele o arance)

MARTEDI' II° SETTIMANA

- Primo piatto**
Pasta contadina
- Secondo piatto**
Pesce arrosto (Filetto di dentice o di cernia)
- Contorno**
Patatine fritte
- Frutta** (Banane o pesche o arance)

MERCOLEDI' II° SETTIMANA

- Primo piatto**
Tortellini al pomodoro *IN BORDO*
- Contorno**
Ortaggi gratinati (Zucchine o finocchi o cuori di carciofo)
- Pane**
- Frutta** (Pere o mele o arance)

GIOVEDI' II° SETTIMANA

- Primo piatto**
Maccheroni al pomodoro
- Secondo piatto**
Pollo alla pizzaiola
- Pane**
- Frutta** (Albicocche o pere o mele)

VENEDI' II° SETTIMANA

- Primo piatto**
Margherita al prosciutto
- Contorno**
Insalata (Lattuga o pomodori d'insalata)
- Frutta** (Albicocche o pere o pesche o ciliege)

MENU' ALTERNATIVO (A RICHIESTA)

- Primo piatto**
Penne in bianco
- Secondo piatto**
Bistecca ai ferri
- Contorno**
Verdure cotte (lattuga o carote)
- Pane**
- Frutta** (Pesche o albicocche o arance)

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z



LUNEDI'

3-6 anni

Penne con ortaggi trifolati

Pasta tipo "Penne"	70 gr.
Zucchine	30 gr.
Cuori di carciofo	30 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Prezzemolo	q.b.
Aglio	q.b.
Sale	q.b.

Bistecca impanata

Vitellone magro	60 gr.
Sale	q.b.
Pan grattato	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Insalata

Lattuga	50 gr.
Pomodori d'insalata	50 gr.
Finocchi	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Albicocche	200 gr.
Mele	200 gr.
Arance	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	676
Proteine Kcal	107
Lipidi Kcal	166
Carboidrati Kcal	403

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circunvallazione, 409-PATERNO
 P. IVA 0379710874
 C.F. ZPP LSN 7181 C351Z

DIETETICO II° SETTIMANA

07/03/2002

Martedì
MARTEDI'

3-6 anni

Pasta contadina

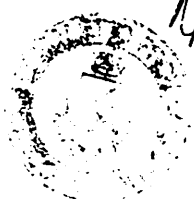
Pasta tipo "Orecchiette"	80 gr.
Cavolfiore	60 gr.
Cicoria	60 gr.
Zucchine	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fr.2. Cerza)
95027 SAN GREGORIO D' CATANIA



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Pesce arrosto

Filetto di dentice	80 gr.
Filetto di cernia	80 gr.
Limone	q.b.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Patatine fritte

Patate novelle	180 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Ciliegie	200 gr.
Pesche	200 gr.
Arance	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	698
Proteine Kcal	113
Lipidi Kcal	178
Carboidrati Kcal	407

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
G.F. ZPP LSN 74731 C351Z

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

07 NOV. 2002

DIETETICO II° SETTIMANA

MARTEDI'
 MERCOLEDI'

3-6 anni

IN BROD VEGETALE
 Tortellini al pomodoro *Almo 6/11/02*

Tortellini FRESCHI	120 gr.
Pomodori pelati BROD VEGETALE	80 gr. q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.
PANUGLIANO	5 gr.

Ortaggi gratinati

Zucchine	150 gr.
Finocchi	150 gr.
Cuori di carciofo	150 gr.
Pan grattato	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pere	150 gr.
Arance	150 gr.
Mele	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	686
Proteine Kcal	91
Lipidi Kcal	178
Carboidrati Kcal	419

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* DA AGGIUNGERE A RICHIESTA
 DOPO LA PREPARAZIONE DEL PIATTO

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (frac. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

DIETETICO II° SETTIMANA

GIOVEDÌ

3-6 anni

Maccheroni al pomodoro

Pasta tipo "Maccheroni"	80 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Pomodori pelati	50 gr.
Sale	q.b.

Pollo alla pizzaiola

Petto di pollo	60 gr.
Pomodori pelati	10 gr.
Cipolla	q.b.
Origano	q.b.
Sale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.

Pane	50 gr.
------	--------

Albicocche	200 gr.
Pere	200 gr.
Mele	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	704
Proteine Kcal	113
Lipidi Kcal	156
Carboidrati Kcal	435

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* Da aggiungere a richiesta dopo la preparazione del piatto.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Allegato

[Handwritten signatures and a circular stamp]

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
P.IVA 03789710874
C.F. ZPP LSN 24731 C351Z

07 NOV. 2002

DIETETICO II° SETTIMANA

VENERDI'

3-6 anni

Margherita* al prosciutto

Pasta per pizza	160 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Mozzarella o scamorza	20 gr.
Prosciutto crudo o cotto magro	40 gr.

Insalata

Lattuga	150 gr.
Pomodori d'insalata	150 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pera	250 gr.
Ciliegie	250 gr.
Albicocche	250 gr.
Pesche	250 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	657
Proteine Kcal	95
Lipidi Kcal	151
Carboidrati Kcal	411

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

*La preparazione della pizza sarà effettuata seguendo le normali indicazioni senza aggiungere olio d'oliva. E' possibile utilizzare preparati per pizza congelati/surgelati che rispondano ai requisiti sopracitati e comunque a quanto riportato sul merceologico.

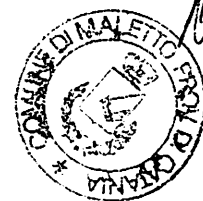
REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (Iraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
 P.IVA 02729220874
 C.F. ZPP LSN 74731 C3512

DIETETICO II° SETTIMANA
Menù alternativo (a richiesta)

0 7 NOV. 2002

3-6 anni

Penne in bianco

Pasta tipo "Penne"	70 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Bistecca ai ferri

Vitellone magro	60 gr.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Verdure cotte

Lattuga	100 gr.
Carote	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pesche	250 gr.
Albicocche	250 gr.
Arance	250 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	696
Proteine Kcal	108
Lipidi Kcal	179
Carboidrati Kcal	410

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (traz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Attilio

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
P.IVA 037970874
C.F. ZPP LSN 74537C351Z

MENU' GIORNALIERI

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevoro, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

LUNEDI' III° SETTIMANA

Primo piatto
Pastina all'olio

Secondo piatto
Prosciutto cotto (o crudo magro)
Mozzarella (o scamorza)

Contorno
Insalata mista (Pomodori d'insalata o lattuga o fagiolini)

Pane

Frutta (Fragole o arance o pere)

GIOVEDI' III° SETTIMANA

Primo piatto
Pennette con carote

Secondo piatto
Hamburger ai ferri

Contorno
Insalata (Pomodori d'insalata e lattuga o radicchio rosso e fagiolini)

Pane

Succo di frutta

07 NOV. 2002
Milano

[Signature]
[Signature]

MARTEDI' III° SETTIMANA

Primo piatto
Fusilli all'ortolana

Secondo piatto
Uovo sodo

Contorno
Insalata (Pomodori d'insalata o lattuga o fagiolino)

Pane

Frutta (Fragole o mele o pere)

VENERDI' III° SETTIMANA

Primo piatto
Riso al pomodoro

Secondo piatto
Pesce lessato (Filetto di cernia o di ombrina)

Contorno
Insalata (Lattuga o pomodori d'insalata o carote)

Pane

Frutta (Pere o ciliegie o albicocche o pesche)

[Signature]

MERCOLEDI' III° SETTIMANA

Primo piatto
Conchiglie con legumi freschi (piselli o fagioli freschi)

Contorno
Insalata (Fagiolini o finocchi o carote)

Pane

Frutta (Pere o arance o ciliege)

MENU' ALTERNATIVO (A RICHIESTA)

Primo piatto
Pastina in bianco

Secondo piatto
Pesce bollito (Filetto di ombrina o di platessa)

Contorno
Insalata mista (Finocchi e carote o pomodori e fagiolini)

Pane

Frutta (Banane o pesche o arance)

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F. Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP ASN74T31 C351Z

01 NOV. 2002

DIETETICO III° SETTIMANA



LUNEDI'

3-6 anni

Pastina all'olio

Pasta tipo "Stellina"	70 gr.
Parmigiano*	5 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

H. Alfano

[Handwritten signature]

Prosciutto cotto magro	20 gr.
Prosciutto crudo magro	20 gr.

Mozzarella	25 gr.
Scamorza	25 gr.

Insalata

Pomodori d'insalata	100 gr.
Lattuga	100 gr.
Fagiolini	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Basilico	q.b.
Sale	q.b.



Pane	50 gr.
------	--------

Fragole	200 gr.
Arance	200 gr.
Pere	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	695
Proteine Kcal	109
Lipidi Kcal	180
Carboidrati Kcal	406

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* Da aggiungere a richiesta dopo la preparazione del piatto.

07 NOV. 2002

DIETETICO III° SETTIMANA

MARTEDI'

3-6 anni

Fusilli all'ortolana

Pasta tipo "Fusilli"	70 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Melanzane	100 gr.
Zucchine	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Basilico	q.b.
Sale	q.b.

n°1 Uovo sodo	50 gr.
---------------	--------

Insalata

Pomodori d'insalata	150 gr.
Lattuga	150 gr.
Fagiolini	150 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Basilico	q.b.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Fragole	200 gr.
Mele	200 gr.
Pere	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	669
Proteine Kcal	93
Lipidi Kcal	152
Carboidrati Kcal	424

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Ippolito Nievo, 29 (C. S. GREGORIO)
 95027 SAN GREGORIO (CATANIA)



Allige

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

*SERVIRLI
INSIEME*

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

07 NOV. 2002

DIETETICO III° SETTIMANA

MERCOLEDI'

3-6 anni

Conchiglie con legumi freschi

Pasta tipo "Conchiglie"	50 gr.
Piselli freschi	150 gr.
Fagioli freschi	70 gr.
Cipolla	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA I.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Insalata

Fagiolini	200 gr.
Finocchi	200 gr.
Carote	200 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pere	250 gr.
Arance	250 gr.
Ciliegie	250 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	665
Proteine Kcal	87
Lipidi Kcal	155
Carboidrati Kcal	423

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 408-PATERNO
P.IVA 03749110874
C.F. ZPP LSN 74731/ C351Z

07 NOV. 2002

DIETETICO III° SETTIMANA

GIOVEDI'

3-6 anni

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Alligie



Pennette con carote

Pasta tipo "Pennette"	70 gr.
Carote	30 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Hamburger ai ferri

Vitellone macinato	80 gr.
Aglio	q.b.
Basilico	q.b.
Sale	q.b.

Insalata mista

Lattuga	50 gr.
Radicchio rosso	30 gr.
Pomodori d'insalata	50 gr.
Fagiolini	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Succo di frutta	200 gr.
-----------------	---------

Composizione bromatologica media

Kcal totali	698
Proteine Kcal	107
Lipidi Kcal	166
Carboidrati Kcal	425

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 405-PATERNO
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

07 NOV. 2002

DIETETICO III° SETTIMANA

VENERDI'

3-6 anni

Risotto al pomodoro

Riso arborio	70 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (traz. Cerze)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



[Handwritten signature]

Pesce lessato

Filetto di cernia	80 gr.
Filetto di ombrina	80 gr.
Limone*	q.b.
Basilico	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Insalata

Lattuga	100 gr.
Pomodori d'insalata	100 gr.
Carote	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pera	200 gr.
Ciliegie	200 gr.
Albicocche	200 gr.
Pesche	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	675
Proteine Kcal	102
Lipidi Kcal	161
Carboidrati Kcal	412

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 08779710874
 C.F. ZPP LSN 74T31 C3512

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* Da aggiungere a richiesta dopo la preparazione del piatto.

DIETETICO III° SETTIMANA

Menù alternativo (a richiesta)

3-6 anni

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 96027 SAN GREGORIO DI CATANIA

27/02/2002

Pastina in bianco

Pasta tipo "Corallino"	70 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pesce bollito

Filetto di ombrina	80 gr.
Filetto di platessa	80 gr.
Sale	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Aglione	q.b.

Insalata mista

Finocchi	50 gr.
Pomodori	50 gr.
Carote	50 gr.
Fagiolini	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Albicocche	200 gr.
Banane	150 gr.
Arance	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	695
Proteine Kcal	108
Lipidi Kcal	179
Carboidrati Kcal	408

N.B. Gli alimenti in corsivo si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

Allegato




STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPP LSN 74131 C3512

MENU' GIORNALIERI

REGIONE SICILIANA 7 NOV. 20
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Iraz. Catanz.)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

LUNEDI' IV° SETTIMANA

Primo piatto

Minestrone con pasta

Secondo piatto

Bistecca alla griglia

Contorno

Insalata (Pomodori d'insalata o fagiolini o carote)

Pane

Frutta (Pesche o ciliegie o pere)

GIOVEDI' IV° SETTIMANA

Primo piatto

Farfalline con legumi freschi (piselli freschi)

Secondo piatto

Tortina di verdure (Melanzane o cuori di carciofo o spinaci)

Pane

Frutta (Pere o arance o ciliegie)



MARTEDI' IV° SETTIMANA

Primo piatto

Riso in brodo vegetale

Secondo piatto

Pesce al cartoccio (Filetto di sogliola o di ombrina)

Contorno

Patate lesse

Frutta (Mele o pesche o arance)

VENERDI' IV° SETTIMANA

Primo piatto

Rigatoni al pomodoro

Secondo piatto

Polpette "americane"

Contorno

Insalata (Fagiolini o finocchi o cuori di carciofo)

Pane

Frutta (Banane o arance o albicocche)

MERCOLEDI' IV° SETTIMANA

Primo piatto

Gnocchi al pomodoro

Secondo piatto

Petto di tacchino ai ferri

Contorno

Ortaggi lessi (carote o cicoria)

Pane

Succo di frutta

MENU' ALTERNATIVO (A RICHIESTA)

Primo piatto

Conchiglie al parmigiano

Secondo piatto

Petto di pollo ai ferri

Pane

Frutta (Pere o arance o ciliegie)

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circonvallazione, 409-PATERNO
P.IVA 03709710874
C.F. ZPP 65M74T31 C3512

07 NOV. 2002

DIETETICO IV° SETTIMANA

LUNEDI'

3-6 anni

Minestrone con pasta

Pasta tipo "Farfalline"	80 gr.
Pomodori pelati	50 gr.
Carote	30 gr.
Sedano	30 gr.
Olio extravergine d'oliva	5gr.
Sale	q.b.

Bistecca alla griglia

Vitellone magro	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	5gr.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Insalata

Pomodori d'insalata	50 gr.
Carote	50 gr.
Fagiolini	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	5gr.
Sale	q.b.
Origano	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Pesche	150 gr.
Ciliegie	150 gr.
Pere	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	700
Proteine Kcal	107
Lipidi Kcal	167
Carboidrati Kcal	426

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevero, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710874
 C.F. ZPPLSN74T31 C351Z

DIETETICO IV° SETTIMANA

07 NOV. 2002

MARTEDI'

3-6 anni

Riso in brodo vegetale

Riso arborio	80 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Brodo vegetale	q.b.
Sale	q.b.
Parmigiano*	5 gr.

Pesce al cartoccio

Filetto di sogliola	80 gr.
Filetto di ombrina	80 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Limone	q.b.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Patate lesse

Patate novelle	200 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Mele	150 gr.
Pesche	150 gr.
Arance	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	683
Proteine Kcal	102
Lipidi Kcal	168
Carboidrati Kcal	413

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03770710874
 C.F. ZPP LSN 74731 C3517

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* Da aggiungere a richiesta dopo la preparazione del piatto.

DIETETICO IV° SETTIMANA

07 NOV. 2002

MERCOLEDI'

3-6 anni

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi	130 gr.
Pomodori pelati	60 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Petto di tacchino ai ferri

Petto di tacchino	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.
Aromi per arrosto	q.b.

Ortaggi lessi

Carote	100 gr.
Cicoria	100 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Succo di frutta	200 gr.
-----------------	---------

Composizione bromatologica media

Kcal totali	661
Proteine Kcal	98
Lipidi Kcal	164
Carboidrati Kcal	400

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (Iniz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALÀ ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 176 - PATERNÒ
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409 - PATERNÒ
 P.IVA 05709710874
 C.F. ZPP ESN 74731 C3512

DIETETICO IV° SETTIMANA

07 NOV. 2002

GIOVEDI'

3-6 anni

Farfalline con legumi freschi

Pasta tipo "Farfalline"	70 gr.
Piselli freschi	70 gr.
Cipolla	40 gr.
Sale	q.b.

REGIONE SICILIANA
 AZIENDA U.S.L. CATANIA
 Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione
 Via Teveto, 29 (1166) CATANIA
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Tortina di verdure

n° 1 Uovo	50 gr.
Melanzane	50 gr.
Cuori di carciofo	50 gr.
Spinaci	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.

Pane	50 gr.
------	--------

Pere	200 gr.
Arance	200 gr.
Ciliegie	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	668
Proteine Kcal	98
Lipidi Kcal	149
Carboidrati Kcal	421

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
 ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 03779710974
 C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

DIETETICO IV° SETTIMANA

07 NOV. 2002

VENERDI'

3-6 anni

Rigatoni al pomodoro

Pasta tipo "Rigatoni"	80 gr.
Pomodori pelati	40 gr.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.
Sale	q.b.

Polpette "americane"

Vitellone macinato pressato	50 gr.
Pomodori pelati	20 gr.
Basilico	q.b.
Aglio	q.b.

Insalata

Fagiolini	50 gr.
Finocchi	50 gr.
Cuori di carciofo	50 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pane	50 gr.
------	--------

Banana	100 gr.
Albicocche	150 gr.
Arance	150 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	684
Proteine Kcal	104
Lipidi Kcal	167
Carboidrati Kcal	413

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via...
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Allegre



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 08779710874
 C.F. ZPR LSN 74T31 C351Z

DIETETICO IV° SETTIMANA
Menù alternativo (a richiesta)

07 NOV. 2002

3-6 anni

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pasta al parmigiano

Pasta tipo "Conchiglie"	80 gr.
Parmigiano*	5 gr.
Olio extravergine d'oliva	10 gr.
Sale	q.b.

Pollo ai ferri

Petto di pollo	50 gr.
Origano	q.b.
Sale	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5 gr.

Pane	50 gr.
------	--------

Albicocche	200 gr.
Pere	200 gr.
Ciliegie	200 gr.

Composizione bromatologica media

Kcal totali	691
Proteine Kcal	108
Lipidi Kcal	165
Carboidrati Kcal	418

N.B. Gli alimenti in *corsivo* si intendono come possibili sostituzioni delle prime scelte in ordine alle diverse stagioni o alle diverse possibilità del servizio mensa.

* Da aggiungere a richiesta dopo la preparazione del piatto.

Allegre



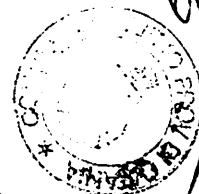
Al.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP/LSN 74T31 C351Z

07 NOV. 2002



All. 1/2



MERCEOLOGICO

Realizzato per il
Comune di Maletto
da

Studio di Dietetica Applicata
di Zappalà Alessandro
Dietista

Via E. Bellia 170, 95047 Paternò
Tel 095/859726

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNÒ
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNÒ
P.IVA 03779710874
C.F. ZPPLSN 74T31 C351Z

MERCEOLOGICO

07 NOV. 2003
REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

FARINE

Espressamente richieste le farine di grano tenero del tipo "00" da utilizzare come ingrediente durante le operazioni di alborazione e di confezionamento delle pietanze.

Legislazione:

- L. n° 580 del 4/7/1967;
- D.P.R. 327 del 26/3/1980;
- D.P.R. 332 del 18/5/1982.

SFARINATI

PANE

E' richiesta la fornitura di pane prodotto con semola di grano duro.

E' ammessa l'eventuale fornitura di pane speciale prodotto con semolato di grano duro con l'aggiunta di latte.

Le pezzature accettate sono di gr. 50,80,100 ; la quantità di pane occorrente per il pasto individuale deve essere perfettamente confezionata e sigillata in apposito involucro microforato, idoneo per alimenti, ed in grado di mantenere integre le caratteristiche organolettiche ed igieniche del prodotto.

PASTA

E' richiesta pasta di semola di grano duro prodotta con le modalità previste dalla legge.

Tra le paste speciali, sono richiesti tortellini e ravioli, prodotti, confezionati e conservati a norma di legge in funzione del particolare tipo di servizio di ristorazione prestato.

RISO

Le categorie e varietà richieste sono:

1. FINO :Violone
2. SUPERFINO:Razza 77 – Arborio;
3. PARBOILED: Cristallo – Razza 77

Prodotti e confezionati a norma di legge.

Legislazioni:

- L. n° 325 del 18/2/58;
- L. n° 586 del 5/6/1962;
- L. n° 1002 del 31/7/1965;
- L. n° 580 del 4/7/1967;
- L. n° 440 del 8/6/1971.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALÀ ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F. - Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 08779710874
C.F. ZPRLSN74T31 C351Z

GRASSI

OLII

E' richiesto "Olio extravergine d'oliva" che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e l'eventuale filtrazione, che non contenga più dell'1 % di peso di acidità espressa come acido oleico.

L'olio extravergine d'oliva deve essere utilizzato per il condimento di tutte le pietanze crude e cotte che ne prevedono l'utilizzo.

La ditta si deve attenere alle raccomandazioni per l'uso degli oli e dei grassi per frittura contenute nell'allegato A della circolare del Ministero della Sanità n° 1 del 11/1/1991.

Legislazione:

- R.D.L. n° 2033 del 15/10/1925;
- D.P.R. n° 495 del 11/7/1953;
- L. n° 1407 del 13/11/1960;
- L. n° 578 del 5/7/1961;
- L. n° 35 del 27/1/1968;
- L. n° 659 del 21/7/1981;
- D.M. del 22/6/1981;
- Circ.M.S. n° 1 del 11/1/1991.

REGIONE SICILIA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Via Tevere, 11 - 95100 Catania

07 NOV. 2002



Allegato

BURRO

Viene richiesto il prodotto alimentare che soddisfa le condizioni di legge.

Legislazione:

- R.D. n° 1361 del 1/7/1926;
- L. n° 1526 del 23/11/1956;
- D.M. del 26/11/1963 e supplementi ai metodi ufficiali di analisi degli oli e dei grassi n°2 e n° 3 del 1971 - 1972.

CARNI

CARNI ROSSE

La qualità merceologica richiesta è VITELLONE FRESCO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO, di età inferiore ai 20 mesi secondo le vigenti disposizioni di legge.

La tabella 1 riporta i tagli delle carni da utilizzare per le preparazioni.

CARNI BIANCHE

Pollo: petto per le cotolette, la cottura ai ferri e nelle preparazioni composite previste, cosce per la cottura al forno e per il lessato. Si richiedono petto e cosce di pollo fresco di prima qualità.

Tacchino: petto per la cottura ai ferri. Si richiede petto di tacchino fresco.

Legislazione:

- D.P.R. n° 967 del 10/8/1972;

- L.del 3/2/1961;
- D.M. del 25/7/1979;
- D.P.R. n° 503 del 8/6/1982;
- Reg. CEE n° 1208/81;
- D.P.R. n° 1311 del 25/9/1969;
- R.D. n° 3228 del 20/12/1928;
- L. n° 171 del 4/4/1964;
- L. n° 63 del 18/3/1977;
- D.P.R. n° 967 del 10/8/1972;
- D.M. del 23/2/1973;
- D.L. n° 3 del 17/1/1977;
- D.M. del 7/9/1977
- D.L. n° 496 del 4/9/1981;
- D.P.R. n° 1000 del 12/11/1976;
- D.P.R. n° 726 del 21/7/1982;
- D.M. del 16/10/1986;
- D.M.S. n° 463 del 22/10/1987;
- D.L. del 11/10/1984;
- D.L. n° 49 del 27/1/1988;
- D.M.Sanità del 7/1/2000;
- Regolamento CE n° 1760/2000;
- D.M. n° 298/1998;
- Direttiva 98/58/CE del 20/7/1998;
- Direttiva 91/629/CE del 19/11/1991;
- Decisione 97/182/CE del 24/2/1997.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
 Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

07 NOV. 2002

Allegre



Tabella 1 – TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI:

Cotolette:

- I qualità fesa
- I qualità sottofesa
- I qualità noce
- I qualità scamone

Arrosti :

- I qualità sottofesa
- I qualità noce
- I qualità scamone
- I qualità geretto
- I qualità reale
- I qualità fesone
- I qualità cappello del prete

Bistecche ed hamburger :

- I qualità fesa
- I qualità scamone
- I qualità noce
- I qualità reale.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
 Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
 Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
 P.IVA 0379710874
 C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

PRODOTTI DEL SALUMIFICIO

07 NOV. 2002

PROSCIUTTO COTTO:

Si richiede esclusivamente la varietà merceologica di "coscia, senza polifosfati, con rapporto acqua proteine di 2.8 a 1.

PROSCIUTTO CRUDO:

Sono accettate, indifferentemente, le varietà merceologiche denominate "prosciutto crudo di Parma" e "prosciutto crudo S.Daniele", con le relative caratteristiche merceologiche.

Legislazione:

- D.P.R. n° 322 del 18/5/1982;
- L. n° 506 del 4/7/1970;
- L. n° 507 del 4/7/1970;



PESCI

Viene richiesto pesce surgelato di primaria marca nazionale od estera, non pre-cucinati né pre-miscelati con alcun ingrediente.

E' richiesta la fornitura di : Platessa, sogliola limanda e pascera, ombrina, calamari, polipo, seppie, dentice, cernia, sarago.

Legislazione:

- Circ. M.S. n° 25/del 24/3/1981;
- D.M. del 14/12/1971;
- D.M. del 29/3/1974;
- Regol. CEE n° 273/81;
- D.M. del 15/7/1983.
- D.P.R. n° 543 del 16/12/1999.

UOVA

Per le preparazioni delle pietanze che ne richiedono la presenza, devono essere utilizzate uova di categoria qualitativa "A" di categoria di peso gr. 50/60.

Legislazione:

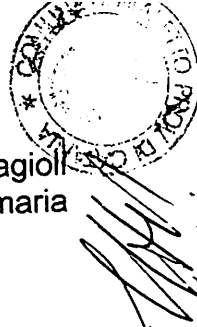
- Regol. CEE nn° 1619/68 e 95/69;
- L. n° 419 del 3/5/1971;
- L. n° 283 del 30/4/1962.

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circunvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP SN74131 C351Z

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI

Sono richiesti piselli sia freschi che surgelati. Sono altresì richiesti lenticchie e fagioli secchi per le preparazioni che ne prevedono l'utilizzo. La fornitura deve essere di primaria qualità come previsto dalla normativa vigente.



ORTAGGI E VERDURE

La categoria merceologica richiesta è l'extra. Per gli ortaggi che non prevedono la categoria extra dovrà essere fornita la I qualità.

07 NOV. 2002

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

FRUTTA

La frutta richiesta deve essere di qualità extra ed essere scelta esclusivamente fra: pere, mele, arance, banane, nespole, ciliegie, fragole, albicocche.

Legislazione:

- R.D. n° 1927 del 14/10/1926;
- R.D.L. n° _____ del 8/2/1933;
- Regolamento CEE n° 379 del 19/2/1971;
- D.M. del 13/5/1971;
- D.M. del 20/12/1980;
- Regolamento CEE n° 532/2001 del 16/3/2001;
- Direttiva 93/58/CEE del 29/6/1993;
- Regolamento CEE n° 730/1999 del 7/4/1999
- Direttive 94/30/CEE del 23/6/1994.



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Belli, 170-PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

PRODOTTI VARI

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- Denominazione a loro riservata;
- Nome della ditta produttrice;
- Nome della ditta confezionatrice;
- Luogo di produzione;
- La menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- Il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D.Lgs 109/2.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

PINOLI

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il contenuto in olio è del 50 %. Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al DL 27.1.92 n.109.

SPEZIE ED AROMI

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62. le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti la denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C . Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati (e qui si ricorda che nel caso specifico della pizza è possibile utilizzare preparazioni surgelate che soddisfino le grammature ed i criteri stabiliti nei dietetici allegati) non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore o sapore;
- Bruciature da freddo;
- Fenomeni di putrefazione profonda;
- Parziali decongelazioni;
- Ammuffimenti;

Il test di rancidità deve essere negativo.

SALE

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139:

- Denominazione;
- Peso netto;
- Nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Iraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170 - PATERNO
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409 - PATERNO
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74731 C351Z

• La sede dello stabilimento produttore.
Per semolato si intende il prodotto a media granulosità:
le confezioni devono essere integre e a tenuta. Letichettatura deve essere conforme al
D.Lgs. 109/92. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

ACETO ROSSO/BIANCO

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R.
12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n: 739, L. 6 giugno 1986 n: 527
sull'produzione e commercializzazione degli agri.

FORMAGGI

Si richiedono i seguenti tipi:

FRESCHI: Caciotta Bel Paese;

A PASTA MOLLE: Crescenza, robiola, stracchino, taleggio;

A PASTA FILATA: Mozzarella, scamorza, provola dolce;

A PASTA DURA : pecorino, parmigiano reggiano, grano reggiano.

Legislazione:

- R.D.L n° 1177 del 17/5/1938;
- D.P.R. n° 1099 del 18/11/1953;
- L. n° 125 del 10/4/1954;
- D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955;
- D.P.R. n° 667 del 5/8/1955;
- L: n° 321 del 18/6/1985.

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene e Alimentazione e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

07 NOV. 2002



La grammatura degli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento o agli alimenti base che compongono la ricetta. Tutti quegli alimenti per cui non è stata indicata la grammatura devono essere aggiunti in misura idonea alle varie necessità gastronomiche della ricetta.
La ditta dovrà fornire a parte gli ingredienti di condimento da utilizzare al momento del consumo in quantità congrua nei confronti dei pasti consegnati (sale, limone, aceto).

STUDIO DI DIETETICA APPLICATA
ZAPPALA' ALESSANDRO
Studio e L.C.D.F.: Via E. Bellia, 170-PATERNO'
Dom. Fisc.: Via Circumvallazione, 409-PATERNO'
P.IVA 03779710874
C.F. ZPP LSN 74T31 C351Z

Al Presente facciale
N° campione di N° 37
Pepine

07 NOV. 2002



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevoro, 33 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

A handwritten signature in black ink, appearing to be "M. Liguori".

E' copia conforme al suo originale.

Maisto, il 21 GEN. 2003

IL SEGRETARIO COMUNALE

