



COMUNE DI VILLAFRATI

Cod. Fisc. 86000950823
Part. IVA 00641070826

Città Metropolitana di Palermo

Tel. 091 8291351

Prot. n. 32/h 08 GEN. 2021

Al Dirigente Scolastico
Dell'Istituto Comprensivo "Beato Don Pino Puglisi"
Villafrati

OGGETTO: Comunicazione inizio servizio mensa per gli alunni della Scuola dell'Infanzia -Anno scolastico 2020/2021.-

In riferimento alla nota prot. n. 15564 del 23.10.2020, si comunica che la data di inizio del servizio mensa per gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia di Villafrati è stata fissata per mercoledì 13.01.2021.

Si comunica che il costo di un singolo pasto è di € 4,00 e che la compartecipazione da parte dei genitori è del 50%, pari a € 2,00.

Si trasmette, allegata alla presente, la tabella dietetica:

Cordiali saluti.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
Dott.ssa Giovanna Lo Piccolo

PIANO DIETETICO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VILAFRATI

MENU' BAMBINI 2-5 ANNI

SETTIMANA 1

Lunedì

Minestra di pasta (60 g) con
verdure di stagione
Petto di pollo arrosto 100 g
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Martedì

Pasta con pomodoro 80 g
Hamburger 80 g
Zucchine lesse 60 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 8 g

Mercoledì

Pasta con patate gr. 50 + 40
Mozzarella 50 g
Fagiolini all'olio 50 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Giovedì

Pasta e legumi gr. 50 + 30
Prosciutto cotto 50 g
Spinaci 50 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Venerdì

Riso con pomodoro 80 g
Pesce arrosto 100 g
Piselli 40 g
Pane 30 g
Macedonia di frutta 80 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 8 g

Ogni pasto dovrà comprendere una bottiglietta di acqua naturale da 500 ml

SETTIMANA 2

Lunedì

Riso con piselli gr. 50 + 30
Formaggio (Philadelphia) 50 g
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Frutta fresca (100 g)
Olio extravergine di oliva 8 g

Martedì

Passato di verdure (250 ml)
con crostini di pane 30 g
Patate 50 g
Petto di tacchino panato
arrosto 100 g
Yogurt alla frutta
Olio extravergine di oliva 8 g

Mercoledì

Pasta con pomodoro 80 g
Polpettine di vitello 80 g
Fagiolini bolliti 60 g
Pane 30 g
Frutta fresca (100 g)
Grana 8 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Giovedì

Pasta con lenticchie gr. 50+ 30
Frittata d'uovo con 5 g di
parmigiano
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Venerdì

Riso al pomodoro 80 g
Filetto di sogliola 100 g
Carote all'olio 50 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 5 g

Ogni pasto dovrà comprendere una bottiglietta di acqua naturale da 500 ml

SETTIMANA 3

Lunedì

Pasta con patate gr. 50 + 40
Prosciutto cotto 50 g
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Yogurt alla frutta
Olio extravergine di oliva 8 g

Martedì

Pasta con pomodoro 80 g
Petto di pollo panato/arrostato 100g
Piselli 40 g
Pane 30 g
Macedonia di frutta 80 g
Grana 5 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Mercoledì

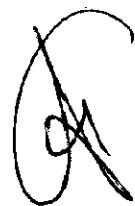
Riso con fagioli gr. 50 + 30
Mozzarella 50 g
Carote all'olio 50 g
Pane 30 g
Frutta Fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Giovedì

Minestra di pasta (60 g) con
verdure di stagione
Hamburger 80 g
Purè di patate 50 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Venerdì

Riso con pomodoro 80 g
Filetto di platessa 100 g
Spinaci al burro 50 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 5 g



Ogni pasto dovrà comprendere una bottiglietta di acqua naturale da 500 ml

SETTIMANA 4

Lunedì

Pasta con lenticchie gr. 50 + 30
Formaggio fresco cremoso 50 g
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Macedonia di frutta 80 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Martedì

Passato di verdure (250 ml)
con crostini di pane 30 g
Patate al forno 50 g
Polpettine di bovino 80 g
Yogurt alla frutta 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g

Mercoledì

Pasta al pomodoro 80 g
Uovo con piselli 40 g
Pane 30 g
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 5 g

Giovedì

Pastina in brodo di carne 60 g in
250 ml
Petto di Tacchino arrosto 100 g
Insalata fresca 60 g
Pane 30 g
Macedonia di frutta 80 g
Olio extravergine di oliva 8 g
Grana 5 g

Venerdì

Pasta con patate gr. 50 + 40
Merluzzo bollito 100 g
Carote all'olio 50 g
Pane 30 g
Yogurt alla frutta 100 g
Olio extravergine di oliva 8 g



Ogni pasto dovrà comprendere una bottiglietta di acqua naturale da 500 ml

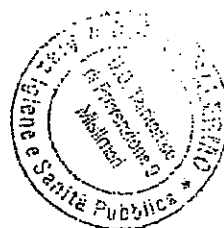
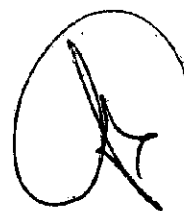
* COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA PER SINGOLO PASTO

Calorie	600
Proteine	18 %
Lipidi	24 %
Carboidrati	58 %

D.ssa GIUSEPPINA TERRANO
DIETISTA

è al mese un pranzo completo potrà essere sostituito da un piatto

Antipasto di verdure di
stagione 60 g
Pasta al forno 50 g con 30 g di
tritato e 5 g di parmigiano
Frutta fresca 100 g
Olio extravergine di oliva 5 g



DIRIGENTE MEDICO
D.ssa Maria Teresa SPINELLI

D.ssa GIUSEPPINA TERRANO
DIEISTA