

MERCOLEDÌ

PRIMI PIATTI

Risotto ai 4 formaggi

80g riso (CONV.ITA), 40g formaggi (CONV.ITA), latte, burro, sedano, carote*, cipolle, sale iodato, 5g olio e.v.o., Kcal:464

Linguine al sugo di polpo

90g pasta (BIO), aglio, 10g olio e.v.o., 70g polpo*, pomodoro (CONV.ITA), peperoncino, prezzemolo Kcal:485

Pasta al sugo o in bianco

90 g di pasta(BIO), 5 g di olio e.v.o., 50 g di passata di pomodoro(BIO), basilico, sale iodato Kcal: 370 (al sugo) - Kcal: 400 (in bianco)

SECONDI PIATTI

Polpette di pollo e tacchino

150g polpettine avicole (CONV.ITA), sedano, carote*, cipolle, farina, aromi, sale iodato, aromi, 10g olio e.v.o. Kcal:304

Filetti di merluzzo al forno in umido

220g merluzzo*, sale iodato, 10g olio e.v.o., aglio, olive, pomodoro, prezzemolo Kcal:250

Petto di pollo ai ferri

150 g Pollo (conv. ITA), 5 g olio e.v.o.,sale iodato **Kcal: 150**

CONTORNI

Patate e zucca

50g patate (CONV.ITA), sale iodato, 10g olio e.v.o., 150g zucca (CONV.ITA), aglio, aromi **Kcal:160**

Zucchine alla scapece

200g zucchine (CONV.ITA), sale iodato, 10g olio e.v.o., aceto, menta, aglio, olio di semi, prezzemolo **Kcal:118**

PIATTI UNICI

Poke bowl tonno e ravanelli

-100g riso basmati, 80g tonno all'olio sgocciolato, 50g mais, 50g rucola, 40g carote,30g ravanelli, 15g olio e.v.o., sale iodato **Kcal:764**

Zuppa di ceci e farro e bruschetta

50g ceci secchi, 50g farro, 50g pane, 5g aglio, 20g sedano, 30g carote, 15g passata di pomodoro, 15g olio e.v.o., sale iodato **Kcal:700**

Rustico con scamorza, patatine e wurstel

150g farina, lievito q.b., 60g wurstel, 50g patatine, 50g scamorza, 20ml olio di semi di girasole **Kcal:1080**

MENÙ DEL GIORNO CENA - SETTIMANA 2

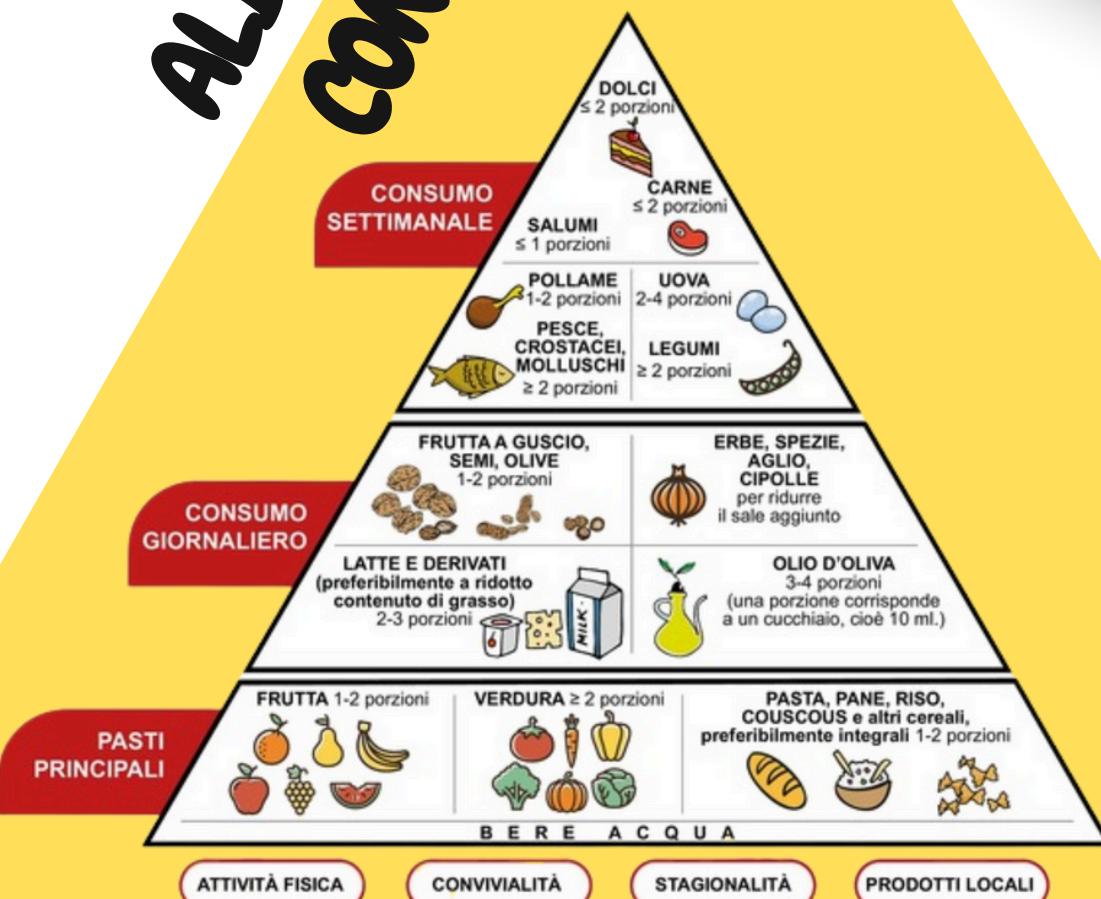


MANGIA
IN
MENSA

PRENDI
E
VAI

adisu\pc
AZIENDA PER IL DIRITTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
DELLA
REGIONE CAMPANIA

ALIMENTAZIONE
consapevole



1. NON PRIVARTI DI NESSUN ALIMENTO

2. ASCOLTA IL TUO CORPO. FERMATI QUANDO SEI SAZIO

3. MANGIA CON ALTRI, SEDUTO A TAVOLA E AD ORARI REGOLARI

4. MANGIA SENZA DISTRAZIONI, METTI DA PARTE LO SMARTPHONE PER UN PO'

PIZZERIA

LE PIZZE

Napoletana

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, aglio, origano, 5 g olio evo, sale
Kcal:535

Margherita

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, 80 g fior di latte, 5 g olio evo, sale
Kcal:746

Nduja

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, 60 g fior di latte, nduja, 5 g olio evo, sale iodato (può contenere tracce di senape o soia)

Kcal:696

Ortolana

200 g base pizza*, 20 g Zucchine, 20 g melanzane, 20 g peperoni, 40 g fior di latte, 5 g olio evo, sale
Kcal:639

Funghi e patate

200 g base pizza*, 30 g Patate lesse, 40 g funghi champignon, 40 g fior di latte, basilico, 5 g olio evo, sale
Kcal:662

*180 g di farina, 1 g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.)

IL PANINO

Rucola, pomodorini secchi e grana

100g di pane (80g di farina, acqua q.b., 1g di lievito di birra, sale q.b.), 30g rucola, 40g pomodorini secchi, 30g grana (può contenere soia o senape)

Kcal:462

IL CALZONE

Mozzarella e pomodoro

180g calzone (150g di farina, olio q.b., 1g lievito, sale q.b.), 100g pomodoro, 50g mozzarella
Kcal:652



MANGIA
IN
MENSA

MERCOLEDÌ - SETTIMANA 2

PRENDI
E
VAI

adisu\pc
AZIENDA PER IL DIRETTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
DELLA
REGIONE CAMPANIA

INSALATONE