

# MENU

## Vegano

### CENA

04 Agosto

#### PRIMI

##### PASTA ZUCCHINE E BASILICO

100g pasta, 10g olio e.v.o., 100g zucchine (conv.ita), sale iodato, cipolla, basilico e aglio q.b.

**Kcal:486**

##### PAELLA VALENZIANA DI VERDURE

80g riso, 30g peperoni (conv.ita), 30g zucchine (conv.ita), 30g melanzane (conv.ita), 10g olio e.v.o., 80g piselli\*, 80g asparagi, sale iodato, sedano, carote, cipolla, aglio e basilico q.b.

**Kcal:500**

#### SECONDI

##### INVOLTINO DI MELENZANE E BASILICO

150g melanzane (conv.ita), 10g olio e.v.o., 50g seitan, 80g pomodoro (conv.ita), basilico, aglio, sale iodato e pepe q.b.

**Kcal:210**

##### INSALATA GRECA

100g pomodori (conv.ita), 40g lattuga, 30g olive nere, 50g seitan, 10g olio e.v.o., 80g crostino di pane cipolla, origano, sale iodato e basilico q.b.

**Kcal:484**

#### CONTORNI

##### PISELLI IN UMIDO

150g piselli\*, 10g olio e.v.o., sale iodato e cipolla q.b.

**Kcal:197**

##### ZUCCHINE ALL'ACETO

150g zucchine (conv.ita), 10g olio e.v.o., sale iodato, aglio, prezzemolo, menta e aceto q.b.

**Kcal:111**



# MENU

## Vegetariano

### CENA

04 Agosto

#### PRIMI

##### PASTA ZUCCHINE E BASILICO

100g pasta, 10g olio e.v.o., 100g zucchine (conv.ita), sale iodato, cipolla, basilico e aglio q.b.

**Kcal:486**

##### PAELLA VALENZIANA DI VERDURE

80g riso, 30g peperoni (conv.ita), 30g zucchine (conv.ita), 30g melanzane (conv.ita), 10g olio e.v.o., 80g piselli\*, 80g asparagi, sale iodato, sedano, carote, cipolla, aglio e basilico q.b.

**Kcal:500**

#### SECONDI

##### BOCCONCINI DI SPINACI

100g spinaci\*, 10g olio e.v.o., 40g ricotta, 15g formaggio, 40g uova, 30g pangrattato, sale iodato, farina e olio di girasole q.b.

**Kcal:433**

##### INSALATA GRECA

100g pomodori (conv.ita), 40g lattuga, 30g olive nere, 50g feta, 10g olio e.v.o., 80g crostino di pane cipolla, origano, sale iodato e basilico q.b.

**Kcal:538**

#### CONTORNI

##### PISELLI IN UMIDO

150g piselli\*, 10g olio e.v.o., sale iodato e cipolla q.b.

**Kcal:197**

##### ZUCCHINE ALL'ACETO

150g zucchine (conv.ita), 10g olio e.v.o., sale iodato, aglio, prezzemolo, menta e aceto q.b.

**Kcal:111**





# MENU

## Tradizionale

### CENA

04 Agosto

#### PRIMI

##### PASTA ZUCCHINE E PANCETTA

100g pasta, 10g olio e.v.o., 100g zucchine (conv.ita), 30g pancetta, sale iodato, cipolla, basilico e aglio q.b.

**Kcal:569**

##### PAELLA VALENZIANA DI VERDURE E POLLO

80g riso, 30g peperoni (conv.ita), 30g zucchine (conv.ita), 30g melanzane (conv.ita), 10g olio e.v.o., 80g piselli\*, 80g asparagi, 80g pollo (conv.ita), sale iodato, sedano, carote, cipolla, aglio e basilico q.b.

**Kcal:566**

#### SECONDI

##### MERLUZZO CON POMODORO E OLIVE NERE

200g pesce\*, 100g pomodoro (conv.ita), 30g olive, 10g olio e.v.o., sale iodato, prezzemolo, aglio e aromi q.b.

**Kcal:335**

##### SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO

200g salsiccia avicola (conv.ita), 10g olio e.v.o., sale iodato e aromi q.b.

**Kcal:352**

##### PETTO DI POLLO/BOVINO "HALAL" ALLA GRIGLIA

150g petto di pollo/bovino, 10gr olio e.v.o., sale iodato q.b.

**Kcal:338 - 390**

#### CONTORNI

##### PISELLI IN UMIDO

150g piselli\*, 10g olio e.v.o., 20g pancetta, sale iodato e cipolla q.b.

**Kcal:253**

##### ZUCCHINE ALL'ACETO

150g zucchine (conv.ita), 10g olio e.v.o., sale iodato, aglio, prezzemolo, menta e aceto q.b.

**Kcal:111**



ADISU CAMPANIA  
Protocollo Arancio N. 11/036/2025 del 28-07-2025  
Doc. Principale - Class. 6 - Copia Documento