



MENÙ DEL GIORNO CENA - SETTIMANA 3

PRENDI E VAI





Pasta e patate alla napoletana

80g pasta (BIO), 30g patate (CONV.ITA), aglio, 15g pancetta (CONV.ITA), 15g provola, 10g olio e.v.o., sale iodato q.b. Kcal:502

Risotto con zucca

100g riso (BIO), 150g zucca, 10g sedano, 20g carote, 10 cipolle, 10g burro, 10g formaggio, sale iodato q.b., 10g olio e.v.o. Kcal:599

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

Polpo alla luciana

200g polpo*, 150g pomodorini (conv.ita), 100g patate (conv.ita), 30g olive, 5g aglio, prezzemolo q.b., 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:441**

Vitello alla pizzaiola

180g carne bovina (CONV.ITA), 50g pomodoro (CONV.ITA), sale iodato q.b., 10g olio e.v.o., origano, aglio q.b. Kcal:270

Petto di pollo ai ferri

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

CONTORNI

Scarola stufata

250g scarola (conv.ita), peperoncino q.b., 5g aglio, 15ml olio e.v.o., sale iodato Kcal:182

Spinaci aglio e olio

150g spinaco, 10g olio e.v.o., aglio e sale iodato q.b. Kcal:119

PIATTI UNICI

Pokè bowl pollo e carote

100g riso basmati (bio), 150g petto di pollo (conv.ita),100g carote, 50g olive, 50g rucola, 50g mais, 20ml salsa di soia, 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:900**

Bresaola, rucola, grana e bruschetta

60g bresaola, 100g rucola, 40g grana, 100g pane, 15ml olio e.v.o.

Zuppa di fagioli e bruschetta

60g fagioli secchi, 80g pane, 150g passata di pomodoro (conv.ita), peperoncino q.b., 10g sedano, 5g aglio, 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:628**

CARNE CONSUMO SETTIMANALE SALUMI POLLAME UOVA 1-2 porzioni PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI ≥ 2 porzioni ≥ 2 porzioni FRUTTA A GUSCIO. ERBE, SPEZIE. SEMI, OLIVE AGLIO, CIPOLLE per ridurre sale aggiunto CONSUMO **GIORNALIERO** LATTE E DERIVATI OLIO D'OLIVA 3-4 porzioni contenuto di grasso) (una porzione corrisponde a un cucchiaio, cioè 10 ml.) PASTA, PANE, RISO, COUSCOUS e altri cereali FRUTTA 1-2 porzior VERDURA ≥ 2 porzioni ntegrali 1-2 porzion **PRINCIPAL** BERE ACQUA ATTIVITÀ FISICA CONVIVIALITÀ STAGIONALITÀ PRODOTTI LOCALI

1. NON PRIVARTI DI NESSUN ALIMENTO

2. ASCOLTA IL TUO CORPO. FERMATI QUANDO SEI SAZIO

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

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





MANGIA IN MENSA

GIOVEDÌ - SETTIMANA 3

PRENDI E VAI



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**

Diavola

200g base pizza*, 70g pomodoro, 40g fior di latte, 30g salame, 5g olio e.v.o., sale iodato **Kcal:750**

Salsiccia e patate

200 g base pizza*, 40 g Fior di latte, 40 g salsiccia, 30 g patate lesse, 5 g olio evo, sale **Kcal:770**

Crema di noci e speck

200 g base pizza*, 50 g Fiori di latte, 5 g crema di noci, 5 g olio evo sale, 40 g speck , 5 g panna **Kcal:790**

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

IL PANINO

Provola e speck

100g di pane (80g di farina, acqua q.b., 1g di lievito di birra, sale q.b.), 50g di provola, 50g di speck, 5g olio evo, 30g fior di latte (può contenere soia o senape) **Kcal:590**

IL CALZONE

Salame e mozzarella

180g calzone (150g di farina, olio q.b., 1g lievito, sale q.b.), 80g mozzarella, 50g salame dolce **Kcal:770**

LE INSALATE

Mozzarella

Lattuga (150 g) (conv. ITA), mozzarelline ciliegine (50 g), mais (50 g), pomodorini (90 g) (conv. ITA), olive denocciolate (15 g), pane (80 g)

Kcal: 550

Tonno

Lattuga (150 g) (conv. ITA), tonno all'olio (50 g), pomodorini (90 g) (conv. ITA), olive denocciolate (15 g), pane (80 g) **Kcal: 620**

Sfiziosa

Lattuga (150 g) (conv. ITA), carciofini (15 g) (conv. ITA), pecorino (7 g), mais (30 g), olive denocciolate (15 g), pane (80 g)

Kcal: 640

Cesar salad

Lattuga (150 g) (conv. ITA), pomodorini (90 g) (conv. ITA), petto di pollo (50 g) (conv. ITA), mais (30 g), grana a scaglie (7 g) (DOP), olive denocciolate (15 g), pane (80 g)

Kcal: 660

Greca

Lattuga (150 g) (conv. ITA), pomodorini (80 g) (conv. ITA), feta (50 g), cetrioli (30 g), cipolla (15 g), olive denocciolate (15 g), pane (80 g)

Kcal: 640

Caprese

pomodoro (100 g) (conv. ITA), mozzarella (100 g), crakers (80 g)

Kcal: 530

