

MANGIA IN MENSA

# MENÙ DEL GIORNO PRANZO- SETTIMANA 3

PRENDI E VAI





#### Pasta al ragù napoletano

100g pasta (bio), 200g passata di pomodoro (conv.ita), 70g suino (conv.ita), 70g bovino (conv.ita), 10g sedano, 20g carote, 10g cipolla, vino bianco q.b. (circa 10ml), pepe q.b., 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:707** 

#### Pasta e lenticchie

60g pasta (bio), 70g lenticchie secche, 100g passata di pomodoro (conv.ita), 10g sedano, 5g aglio, 10ml olio e.v.o., sale iodato Kcal:596

#### Zuppa di fagioli

80g fagioli secchi, 150g passata di pomodoro (conv.ita), 10g sedano, 5g aglio, 15ml olio e.v.o., sale iodato Kcal:450

#### 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

#### Arrosto di suino ai funghi

150g carne suina (conv.ita), 10g farina, 10g burro, 100g funghi, 40g provola, 80g passata di pomodoro, 10g olio e.v.o., sale iodato, pepe nero, vino bianco, aromi q.b. **Kcal:625** 

#### Fettuccine di totano panate

150g totani\*, 50g pangrattato, 10g olio e.v.o., 15ml olio di girasole, sale iodato Kcal:443

#### Sformatino di zucca e patate

100g zucca\*, 100g patate (covn.ita), 50g spinaci, 1 uovo, 15g formaggio, 20g pane grattugiato, aromi q.b., 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:486** 

#### Petto di pollo ai ferri

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

# CONTORNI

#### **Broccoli al limone**

150g broccoli, 10ml olio evo, sale e limone q.b. Kcal:132

#### **Bieta al vapore**

200g bieta (CONV.ITA), sale iodato q.b., 10g olio e.v.o. Kcal:129

#### Patate al rosmarino

150g patate (CONV.ITA), sale iodato q.b., 10g olio e.v.o., aromi q.b. Kcal:216

# **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, LEGUMI MOLLUSCHI ≥ 2 porzioni ≥ 2 porzioni FRUTTA A GUSCIO. ERBE, SPEZIE. SEMI, OLIVE AGLIO, CIPOLLE 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 VERDURA ≥ 2 porzion integrali 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** 

