



MANGIA  
IN  
MENZA

# MENÙ DEL GIORNO PRANZO - SETTIMANA 4

PRENDI  
E  
VAI

adisu  pc

AZIENDA PER IL DIRITTO  
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO  
DELLA  
REGIONE CAMPANIA

## PRIMI PIATTI

### Farfalle alla caprese

90g Pasta (BIO), 10g pesto, 5g olio e.v.o., 50g pomodoro, 30g mozzarella, 15g rucola, sale iodato, basilico e aglio q.b. **Kcal:526**

### Gnocchi alla sorrentina

150g Gnocchi, 100g pomodoro, 40g mozzarella, 10g olio e.v.o., basilico, sale iodato e aglio q.b. **Kcal:416**

### Pasta e ceci

70g pasta (BIO), 30g ceci, 10g olio e.v.o., sedano, aglio, basilico, prezzemolo e sale iodato q.b. **Kcal:470**

### 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

### Hamburger di bovino alla valdostana

180g Bovino (BIO), 10g olio e.v.o., 20g prosciutto cotto, 20g mozzarella, sedano, carote, cipolla, pomodoro, sale iodato e farina q.b. **Kcal:450**

### Sgombro e cipolla in agrodolce

200g Pesce (\*MSC), 10g olio e.v.o., sale iodato, cipolla, aceto, prezzemolo, aglio e zucchero q.b. **Kcal:430**

### Rotolo di frittata con prosciutto

120g Uova (BIO), 10g olio e.v.o., 15g formaggio, 20g prosciutto cotto, 20g mozzarella, sale iodato e farina q.b. **Kcal:396**

### Petto di pollo ai ferri

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

## CONTORNI

### Patate gratinate

100g Patate (CONV.ITA), 10g olio e.v.o., 20g pancetta, 15g pan grattato, sale iodato, rucola, aglio, prezzemolo, rosmarino q.b. **Kcal:286**

### Insalata estiva

100g Fagiolini, 15g carote, 10g mais, 10g olio e.v.o., cipolla, menta e sale iodato q.b. **Kcal:131**

### Spinaci saltati

100g Spinaci, 10g olio e.v.o., aglio e sale iodato q.b. **Kcal:125**

## PIATTI UNICI

### Poke bowl tonno e friggirelli

80 g riso, 150 g tonno, 80 g friggirelli (conv. ITA), 15 g olive, aceto di riso, salsa di soia, sale iodato, prezzemolo **Kcal: 720**

### Insalata verde con patate, tonno e uovo sodo

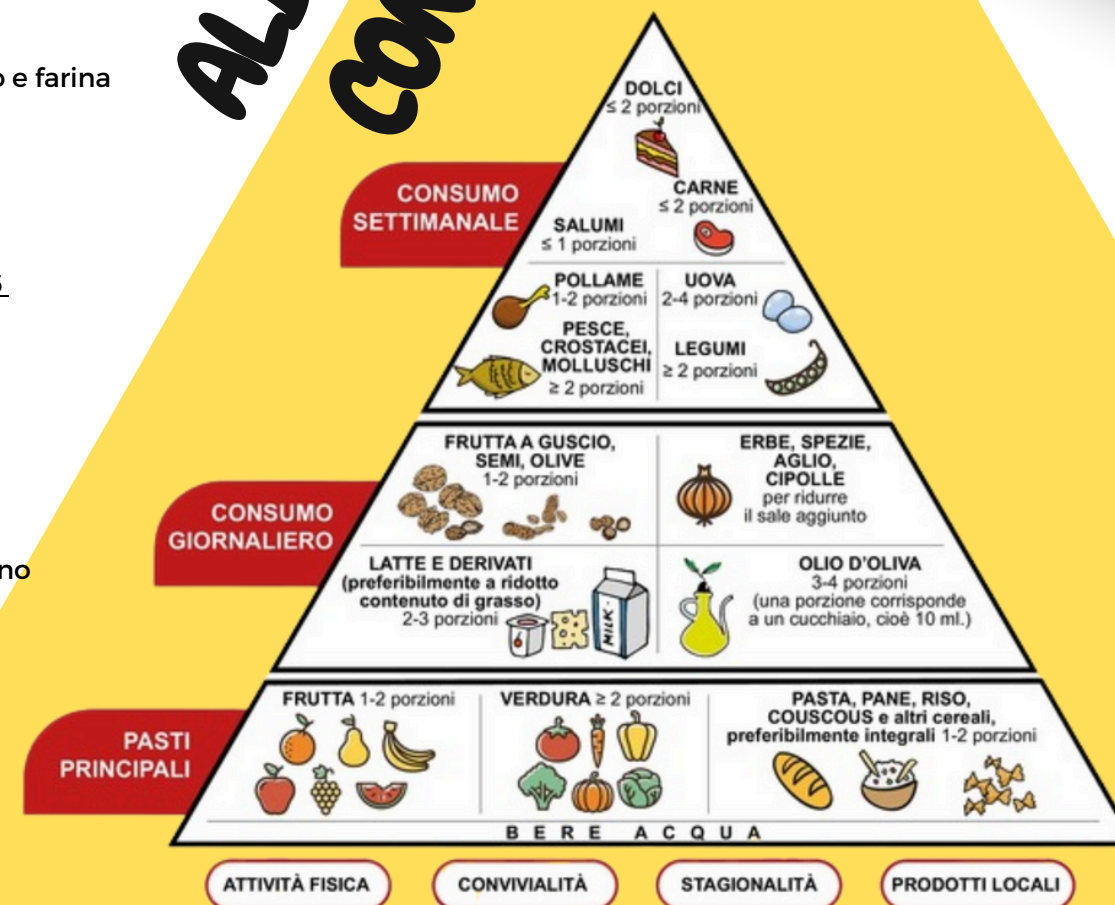
200 g patate (conv. ITA), 80 g tonno, 60 g uovo (BIO), 200 g insalata lattuga (conv. ITA), 10 g olio e.v.o. (conv. ITA), sale iodato **Kcal: 510**

### Rustico con scamorza e melanzane a funghetto

80 g pane, 80 g scamorza, 60 g melanzane (conv. ITA), 20 g pomodori oblungo (conv. ITA), 10 g olio e.v.o. (conv. ITA), sale iodato, aglio, basilico **Kcal: 570**

MERCOLEDÌ

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'!



MANGIA  
IN  
MENZA

# PIZZE E INSALATE DEL MERCOLEDÌ - SETTIMANA I

PRENDI  
E  
VAI

LE PIZZE

## Napoletana

200g base pizza (180g di farina\*, 1g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.), 70g Pomodoro, aglio, origano, 5g olio e.v.o., sale iodato  
**Kcal: 535**

## Margherita

200g base pizza (180g di farina\*, 1g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.), 70g Pomodoro, 80g fior di latte, 5g olio e.v.o., sale iodato, basilico  
**Kcal: 746**

## Tricolore

200g base pizza (180g di farina\*, 1g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.), 40g Pomodori gialli, 40g pomodori rossi, 50g tonno, 40g fior di latte, 5g olio e.v.o., sale iodato, basilico  
**Kcal: 700**

## Wurstel e patatine

200g base pizza (180g di farina\*, 1g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.), 40g fior di latte, 40g wurstel pollo e tacchino, 40g patatine, 5g olio e.v.o., olio di semi q.b., sale iodato  
**Kcal: 769**

## Margherita con salsiccia

200g base pizza (180g di farina\*, 1g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.), 70g Pomodoro, 40g salsiccia, 40g fior di latte, 5g olio e.v.o., sale iodato, basilico  
**Kcal: 764**

## IL PANINO

### Wurstel e patatine

100 g di pane (80 g di farina, acqua q.b., 1 g di lievito di birra, sale q.b.), 50g wurstel, 40g patate, 50g fior di latte  
**Kcal: 553**

## IL CALZONE

### Salsiccia e funghi

180g calzone (150g farina, olio q.b., 1g lievito, sale q.b.), 80g salsiccia, 70g funghi, 80g fior di latte  
**Kcal: 774**

## 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), crackers (80 g)  
**Kcal: 530**

LE INSALATE