



# MENÚ DEL GIORNO PRANZO – SETTIMANA 2

PRENDI E VAI





#### Pennette all'arrabbiata

90 g Pasta (BIO), 80 g pomodoro (BIO), aglio, sale iodato, 5 g olio e.v.o.(BIO), prezzemolo, peperoncino <u>Kcal: 380</u> Risotto salmone e pesto di rucola

80g riso (CONV.ITA), 50g salmone\*, 10g olio e.v.o., 10g cipolla, 40g panna, 5g aglio, 50g rucola, sale iodato Kcal:674

#### Zuppa di orzo con zucca funghi e patate

80g di orzo, 50g zucca (CONV.ITA), 50g funghi misti (CONV.ITA), aglio, sale iodato, 10g olio e.v.o. Kcal:380

#### Pasta al sugo o in bianco

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

### SECONDI PIATTI

#### Spezzatino di tacchino

150g tacchino (CONV.ITA), 50g patate (CONV.ITA), 20g piselli\*, 10g olio e.v.o., sedano, carote, cipolle, farina Kcal:320

#### Sgombro alla griglia

220g sgombro\*, 10g olio e.v.o., aceto, limone, aglio, prezzemolo, sale iodato Kcal:500

#### Hamburger vegetale

1 uovo, 10g formaggio, 20g pangrattato, 100g patate (conv.ita), 50g piselli\*, 30g carote, 40g spinaci, broccoli 50g, 10g olio e.v.o., sale iodato, aglio, aromi e prezzemolo q.b. **Kcal:546** 

#### Petto di pollo ai ferri

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

### CONTORNI

#### **Cavolfiori all'insalata**

200g cavolfiori (CONV.ITA), 15g olive, 30g mais (CONV.ITA), 10g olio e.v.o., sale iodato Kcal:220

#### Datate al curry

200g patate (CONV.ITA), sale iodato, 10g olio e.v.o., curry, aromi Kcal:259

#### Carotine all'aceto

150g carote, aceto q.b., 10ml olio e.v.o. Kcal:150

### **PIATTI UNICI**

#### Poke bowl sgombro e cetrioli

100g riso basmati, 100g sgombro, 100g cetrioli,100g carote, 50g mais, prezzemolo q.b., salsa di soia 20ml, 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:888** 

#### Zuppa di orzo con zucca funghi, patate e bruschetta

60g orzo, 100g zucca, 150g patate, 100g funghi, 5g aglio, 100ml passata di pomodoro, 80g pane, 20ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:840** 

#### Carpaccio di tacchino con rucola e mozzarella

60g fesa di tacchino, 100g mozzarella di bufala, 100g rucola, 60g pomodorini, 50g mais, 100g pane, 20ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:954** 

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 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 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

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

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







# VENERDÌ - SETTIMANA 2

PRENDI E VAI





### **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** 

### Funghi e salsiccia

200 g base pizza\*, 40 g fior di latte, 40 g salsiccia, 40 g funghi champignon, 5 g olio evo, sale **Kcal:748** 

### **Quattro formaggi**

200 g base pizza\*, 40 g fior di latte, 20 g gorgonzola, 5 g olio evo, sale, 10 g parmigiano, 10 g pecorino **Kcal:771** 

### Crema di zucca e pancetta

200 g base pizza\*, 40 g Fior di latte, 30 g crema di zucca, 30 g pancetta, 5 g parmigiano, 5g olio evo, sale, 5 g panna **Kcal:735** 

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

### **IL PANINO**

### Salsiccia e patatine

100 g di pane (80 g di farina, acqua q.b., 1g di lievito di birra, sale q.b.), 40 g patate, 80 g di salsiccia **Kcal:580** 

### **IL CALZONE**

### **Wurstel e patatine**

180 g calzone (150 g di farina, olio q.b., 1 g lievito, sale q.b.), 50 g wurstel, 40 g patatine **Kcal:600** 

### 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



