

COMUNE DI CASALNUOVO DI NAPOLI

Provincia di Napoli

Prot. n. 40276
Del 21/10/2022

*Pubblichiamo
sul sito*

Ai Sigg. Dirigenti Scolastici:
I Circolo Didattico "Antonio De Curtis"
III Circolo Didattico "Madre Teresa di Calcutta"
Istituto Comprensivo "Enrico De Nicola"
Istituto Comprensivo "Raffaele Viviani"
Istituto Comprensivo "Aldo Moro"
Istituto Comprensivo "Ragazzi d'Europa"
LORO S E D I

Alla Società F.Ili Monaco
di Maurizio Monaco & C. s.a.s.
monaco@spaziopec.it

e p.c. Sig. Sindaco
Assessore al Progresso Culturale
Prof.ssa Simona Visone

Oggetto: *Refezione Scolastica 2022/2023 – Invio menù invernale*

Si trasmette in allegato menù invernale, così come autorizzato dall'ASL Napoli2 Nord, che andrà in vigore dal 3 novembre p.v., e relativa tabella dietetica.

Si prega le Dirigenze Scolastiche in indirizzo di trasmettere la presente a tutti i plessi interessati.

Si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

Il Responsabile del II Settore
Dr. Pasquale Guercia

DIREZIONE DIDATTICA STATALE	
3° Circolo Casalnuovo di Napoli	
"MADRE TERESA DI CALCUTTA"	
DEL	21/10/2022
Prot. n°	5569/1.8
di	Sofoed.

Menu scuola dell'infanzia e primaria 2012 nord

MENU SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA INVERNALE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta e lenticchie Formaggio spalmabile Spinaci lessi	Pasta e fagioli Fesa di tacchino al forno Carote lesse	Minestrone con riso Spinacine Patate al forno	Riso al sugo Crocchette di pollo Spinaci lessi
MARTEDI	Pasta al sugo Prosciutto cotto Carote lesse	Pasta al sugo Formaggio filato Insalata mista	Pasta e ceci Prosciutto cotto Carote lesse	Pasta e piselli Fesa di tacchino Biete lesse
MERCOLEDI	Minestrone con riso Crocchette di pollo Patate al forno	Pasta e patate Arista di maiale Biete lesse	Riso al sugo Salsiccia di suino tipo cervellatina Spinaci lessi	Pasta e lenticchie Polpette di bovino Purea di patate
GIOVEDI	Pasta e fagioli Salsiccia di suino tipo cervellatina Fagiolini lessi	Pasta e ceci Petto di pollo al forno Spinaci lessi	Pasta e fagioli Polpettone di bovino Insalata mista	Focaccia al pomodoro Formaggio spalmabile Carote lesse
VENERDI	Pasta e patate Bastoncini di pesce Biete lesse	Riso con lenticchie Cotoletta di mare Mais e piselli	Pasta e piselli Formaggio filato Fagiolini lessi	Pasta e patate Bastoncini di pesce Mais e piselli

N.B. Tutti i giorni un panino di gr. 50, acqua oligominerale ml. 250 e frutta di stagione gr. 150

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

PRIMI PIATTI

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Minestrone con riso		
Riso o pasta di semola	40	40
Minestrone di verdure	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Gateau di patate		
Patate disidratate	100	120
Prosciutto cotto	20	20
Mozzarella	20	20
Uovo	15	15
Parmigiano	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta al pomodoro		
Pasta di semola	40	50
Pomodori	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta e lenticchie		
Pasta di semola	30	30
Lenticchie	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Focaccia al pomodoro		
Farina	50	60
Pomodori pelati	40	60
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Riso al sugo		
Riso	40	50
Sugo di pomodoro	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta e fagioli		
Pasta di semola	30	30
Fagioli secchi	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta alla bolognese		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato bovino magro	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta e ceci		
Pasta di semola	30	30
Ceci secchi	20	30
Olio extra vergine	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta al gratin		
Pasta di semola	40	50
Besciamella uht	30	40
Prosciutto cotto	10	15
Mozzarella	10	15
Parmigiano	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Riso al sugo		
Riso	40	50
Pomodori	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Gnocchi al sugo		
Gnocchi di patate	130	180
Pomodori	100	100
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Pasta e patate		
Pasta di semola	30	40
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Sartù di riso		
Riso	40	50
Pomodori pelati	100	100
Mozzarella	15	20
Prosciutto cotto	15	20
Macinato di bovino magro	15	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta al forno		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato di bovino magro	30	30
Mozzarella	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta con piselli		
Pasta di semola	30	40
Piselli	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Prosciutto cotto	5	5

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

Aromi	q.b.	q.b.
-------	------	------

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta con zucchini		
Pasta di semola	40	40
Zucchini	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Risotto con spinaci		
Riso	40	40
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Pasta primavera		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Prosciutto cotto	20	30
Piselli	20	30
Mozzarella	20	20
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

SECONDI PIATTI

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Bocconcini di fiordilatte o mozzarella		
Bocconcini di fiordilatte	80	100

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Bastoncini di pesce al forno		
Bastoncini di pesce	75	100
Olio extravergine d'oliva	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Formaggio filato o philadelphia		
Formaggio filato	80	100
Philadelphia	70	70

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Prosciutto cotto		
Prosciutto cotto imbustato	60	80

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Platessa impanata		
Platessa impanata	100	150
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Salsicce di suino con patate brasate		
Salsiccia di suino mista	80	100
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q..b

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Fesa di tacchino/petto di pollo al forno		
Fesa di tacchino	70	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Arista di maiale al forno		
Arista di maiale	100	120
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Roastbeef al forno		
Carne di bovino	70	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Cotoletta di mare		
Cotoletta di pesce surgelata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Polpettone al forno		
Macinato di bovino magro	100	120
Pangrattato	20	25
Uova	10	15
Parmigiano	5	5
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Crocchette di pollo al forno		
Crocchette di pollo	100	100

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

CONTORNI

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Insalata mista		
Insalata verde	80	80
Carote o pomodori	20	30
Finocchi	20	30
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Patate		
Patate	120	180
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Carote all'insalata		
Carote	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Purè di patate		
Patate	110	140
Latte parz. Scremato	20	30
Parmigiano	5	5
Burro	5	10
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
 MENU INVERNALE E ESTIVO
 RICETTARIO E GRAMMATURE
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Mais dolce		
Mais	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Spinaci		
Spinaci	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
Fagiolini all'insalata		
Fagiolini	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.

Statistiche Dieta MENU SCUOLA MATERNA INVERNALE- ESTIVO

1ª scelta totale



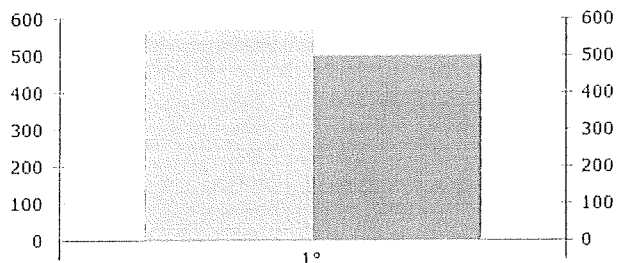
media totale



Proteidi
Glucidi
Lipidi

Calorie Kcal

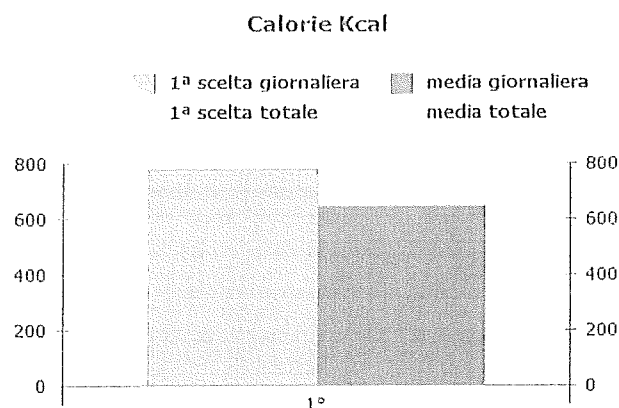
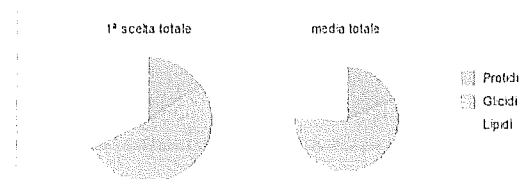
1ª scelta giornaliera 1ª scelta totale
media giornaliera media totale



Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Proteidi	%	16,10	18,92	C4:0-C10:0	g	0,00	0,02
Lipidi	%	34,56	24,25	C12:0 laurico	g	0,00	0,01
Glucidi	%	49,07	56,62	C14:0 miristico	g	0,00	0,04
Oligosacc./Glucidi tot.	%	24,58	35,16	C16:0 palmitico	g	0,06	0,37
Acidi saturi/totale	%	58,95	37,00	C18:0 stearico	g	0,00	0,17
Proteine animali/totale	%	58,14	56,56	C20:0 arachidico	g	0,00	0,01
Proteine vegetali/totale	%	41,86	43,44	C22:0 laurico	g	0,00	0,00
Fibra totale/1000 Kcal.	g	11,32	14,62	C14:1 ac. Miristoleico	g	0,00	0,00
Calorie	Kcal	571,00	500,25	C16:1 ac. Palmitoleico	g	0,00	0,04
Alcol	Kcal	0,00	0,00	C18:1 oleico	g	4,66	1,61
Proteine	g	22,98	23,67	C20:1 eicosaenolico	g	0,00	0,02
Lipidi	g	21,93	13,48	C22:1 erucico	g	0,00	0,00
Glucidi disponibili	g	74,71	75,53	C18:2 linoleico	g	1,36	0,52
Amido	g	52,92	37,69	C18:3 linolenico	g	0,28	0,08
Oligosaccaridi	g	18,36	26,56	C20:4 arachidonico	g	0,00	0,03
Fibra totale	g	6,47	7,32	C20:5 EPA	g	0,00	0,00
Colesterolo	mg	44,80	41,39	C22:6 DHA	g	0,00	0,00
Acidi grassi saturi	g	9,75	3,89	Acido fitico	g	0,36	0,14
Acidi grassi polinsaturi	g	1,58	1,67	Lisina	mg	253,81	909,66
Acidi grassi monounsaturi	g	5,21	4,95	Istidina	mg	225,11	374,16
Calcio	mg	255,21	129,33	Arginina	mg	417,85	813,58
Sodio	mg	357,68	499,88	Acido aspartico	mg	609,10	1.186,30
Potassio	mg	597,98	977,57	Treonina	mg	300,31	541,18
Fosforo	mg	325,60	316,60	Serina	mg	498,25	561,88
Ferro	mg	2,71	3,75	Acido glutamico	mg	3.018,86	2.207,41
Zinco	mg	4,81	2,93	Prolina	mg	986,66	635,39
Acido Folico	mcg	87,49	92,16	Glicina	mg	369,15	547,80
Niacina	mg	3,14	5,31	Alanina	mg	363,10	684,86
Riboflavina	mg	0,59	0,37	Cistina	mg	231,08	1.613,35
Tiamina	mg	0,37	0,35	Valina	mg	493,00	663,00
Vitamina 'A'	mcg	307,63	258,12	Metionina	mg	169,00	290,18
Vitamina 'B6'	mg	0,38	0,61	Isoleucina	mg	391,30	563,60
Vitamina 'C'	mg	39,47	41,17	Leucina	mg	711,35	961,33
Vitamina 'D'	mcg	0,19	0,25	Tirosina	mg	296,30	414,69
Vitamina 'E'	mg	1,60	1,58	Fenilalanina	mg	478,20	528,96
Acido ossalico	mg	40,60	107,62	Triptofano	mg	89,20	133,36
Cellulosa	g	1,35	0,62	Polialcoli	mg	0,00	0,00
Purine	mg	1,80	19,30	Acidi grassi insaturi	mg	0,00	1,35
Acqua	g	210,76	286,77	Proteine Animali	mg	13,36	11,22
Parte edibile	g	304,10	325,39	Proteine Vegetali	mg	0,36	6,65
Fibra insolubile	g	4,04	3,61	Asparagina	mg	0,00	0,00
Fibra solubile	g	1,73	1,12	Glutammina	mg	0,00	0,00
Magnesio	mg	39,17	43,68	Pirimidine	mg	0,00	0,00
Rame	mg	0,38	0,26	Minerali Totali	mg	0,00	0,00
Selenio	mcg	3,94	8,51	Cloro	mg	0,00	0,00

Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Cromo	mg	0,00	0,00				
Fluoro	mg	0,00	15,43				
Iodio	mg	5,60	20,73				
Manganese	mg	0,03	0,35				
Molibdeno	mg	0,54	4,12				
Nickel	mg	0,00	0,00				
Beta-carotene	mg	142,47	279,81				
Alfa-tocoferolo	mg	0,00	0,22				
Vitamina K	mg	22,28	43,57				
Vitamina B5	mg	0,37	0,23				
Vitamina B6 - Biotina	mg	0,09	2,06				
Vitamina B12	mg	0,00	0,41				
Caffeina	mg	0,00	0,00				
Inulina	mg	0,00	0,00				
Taurina	mg	0,00	0,00				
Colina	mg	0,00	0,00				
L-Carnitina	mg	0,00	0,00				
Bicarbonato	mg	0,00	0,00				

Statistiche Dieta MENU SCUOLA ELEMENTARE INVERNALE- ESTIVO



Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Proteidi	%	15,81	18,88	C4:0-C10:0	g	0,00	0,02
Lipidi	%	32,27	24,37	C12:0 laurico	g	0,00	0,01
Glucidi	%	51,59	56,45	C14:0 miristico	g	0,00	0,04
Oligosacc./Glucidi tot.	%	19,05	29,05	C16:0 palmitico	g	0,09	0,49
Acidi saturi/totale	%	57,15	35,54	C18:0 stearico	g	0,01	0,22
Proteine animali/totale	%	54,10	55,41	C20:0 arachidico	g	0,01	0,02
Proteine vegetali/totale	%	45,90	44,59	C22:0 beenico	g	0,00	0,00
Fibra totale/1000 Kcal.	g	10,67	14,25	C14:1 ac. Miristoleico	g	0,00	0,00
Calorie	Kcal	781,00	647,62	C16:1 ac. Palmitoleico	g	0,00	0,05
Alcol	Kcal	0,00	0,00	C18:1 oleico	g	6,30	2,45
Proteine	g	30,87	30,57	C20:1 elcosenolico	g	0,00	0,03
Lipidi	g	28,00	17,54	C22:1 erucico	g	0,00	0,00
Glucidi disponibili	g	107,45	97,49	C18:2 linoleico	g	1,98	0,76
Amido	g	81,66	52,55	C18:3 linolenico	g	0,37	0,11
Oligosaccaridi	g	20,47	28,32	C20:4 arachidonico	g	0,00	0,04
Fibra totale	g	8,33	9,23	C20:5 EPA	g	0,00	0,00
Colesterolo	mg	56,00	50,08	C22:6 DHA	g	0,00	0,00
Acidi grassi saturi	g	12,35	4,87	Acido fitico	g	0,49	0,18
Acidi grassi polinsaturi	g	2,26	2,25	Lisina	mg	354,56	1.120,96
Acidi grassi monoin saturi	g	6,99	6,59	Istidina	mg	320,56	456,39
Calcio	mg	324,33	162,63	Arginina	mg	592,75	986,99
Sodio	mg	528,69	692,73	Acido aspartico	mg	828,70	1.458,89
Potassio	mg	712,72	1.176,72	Treonina	mg	432,41	672,01
Fosforo	mg	437,78	405,97	Serina	mg	736,40	710,36
Ferro	mg	3,70	4,86	Acido glutamico	mg	4.560,16	2.829,52
Zinco	mg	6,26	3,73	Prolina	mg	1.495,51	823,65
Acido Folico	mcg	110,81	125,73	Glicina	mg	531,20	685,57
Niacina	mg	4,31	6,47	Alanina	mg	517,45	849,85
Riboflavina	mg	0,74	0,47	Cistina	mg	343,58	2.381,81
Tiamina	mg	0,51	0,46	Valina	mg	720,80	834,22
Vitamina 'A'	mcg	349,63	301,59	Metionina	mg	245,10	362,43
Vitamina 'B6'	mg	0,48	0,74	Isoleucina	mg	579,95	711,10
Vitamina 'C'	mg	39,47	46,48	Leucina	mg	1.061,70	1.214,77
Vitamina 'D'	mcg	0,24	0,34	Tirosina	mg	415,50	519,17
Vitamina 'E'	mg	1,93	2,15	Fenilalanina	mg	708,40	670,40
Acido ossalico	mg	40,60	151,03	Triptofano	mg	131,15	167,25
Cellulosa	g	1,63	0,64	Poli alcoli	mg	0,00	0,00
Purine	mg	1,80	25,97	Acidi grassi insaturi	mg	0,00	1,63
Acqua	g	232,60	320,41	Proteine Animali	mg	16,70	13,79
Parte edibile	g	374,10	377,19	Proteine Vegetali	mg	0,36	9,48
Fibra insolubile	g	5,09	4,36	Asparagina	mg	0,00	0,00
Fibra solubile	g	2,26	1,38	Glutamina	mg	0,00	0,00
Magnesio	mg	51,80	56,47	Primidine	mg	0,00	0,00
Rame	mg	0,50	0,32	Minerali Totali	mg	0,00	0,00
Selenio	mcg	6,01	11,54	Cloro	mg	0,00	0,00

Descrizione	U.M.	1 ^a Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1 ^a Scelta	Media
Cromo	mg	0,00	0,01				
Fluoro	mg	0,00	22,90				
Iodio	mg	5,60	29,27				
Manganese	mg	0,03	0,44				
Molibdeno	mg	0,54	6,03				
Nickel	mg	0,00	0,00				
Beta-carotene	mg	176,47	356,45				
Alfa-tocoferolo	mg	0,00	0,31				
Vitamina K	mg	22,28	64,23				
Vitamina B5	mg	0,37	0,31				
Vitamina B8 - Biotina	mg	0,09	2,81				
Vitamina B12	mg	0,00	0,50				
Caffeina	mg	0,00	0,00				
Inulina	mg	0,00	0,00				
Taurina	mg	0,00	0,00				
Colina	mg	0,00	0,00				
L-Carnitina	mg	0,00	0,00				
Bicarbonato	mg	0,00	0,00				

I Menu e le relative tabelle nutrizionali sono stati elaborati secondo le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute 2010.