

Menù per la ristorazione scolastica 3-6 anni

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	-Pasta e lenticchie -Prosciutto cotto -Crocchette di patate al forno - Frutta fresca	- Gnocchetti sardi al pomodoro -Arrosto di maiale - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	-Passato di verdura con pastina -Mozzarella - Carote - Frutta fresca	-Pasta al tonno con pomodoro -Cotoletta di petto di pollo al forno - Insalata - Frutta fresca	-Risotto al parmigiano - Filetti di platessa gratinati - Spinaci al vapore - Frutta fresca
II Settimana	-Risotto alla zucca - Filetti di platessa gratinati -Fagiolini trifolati - Frutta fresca	- Pasta alla napoletana -Cosce di pollo al rosmarino - Insalata - Frutta fresca	-Pasta e fagioli - Scamorza -Purè di patate - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro -Scaloppina - Bieta al vapore - Frutta fresca	-Pasta e patate - Frittata al forno - Patatine al forno - Frutta fresca
III Settimana	-Pasta e piselli -Mozzarella - Pomodori - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro -Scaloppine di tacchino al prezzemolo - Insalata - Frutta fresca	-Minestrone con riso -Frittata al forno - Patate al forno - Frutta fresca	-Gnocchetti sardi al pomodoro -Cotoletta di vitello al forno - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	-Pasta e ceci -Bastoncini o bocconcini di pesce al forno - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca
IV Settimana	-Pasta e patate -Merluzzo all'olio - Insalata - Frutta fresca	- Pasta all'olio e parmigiano - Petto di pollo alla salvia - Spinaci saltati - Frutta fresca	-Risotto con crema di fagioli -Prosciutto cotto - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Spezzatino di vitello - Piselli in tegame - Frutta fresca	- Pastina in brodo vegetale -Ricotta - Purè di patate - Frutta fresca

Per alcuni prodotti i capitolati di fornitura vigenti prevedono i seguenti requisiti:

Olio extravergine di oliva "Ogliarola" di produzione locale, per la cottura dei cibi; Olio extravergine di oliva "Ravece" di produzione locale, per condire le verdure; Carni di manzo esclusivamente di I taglio, di produzione locale e da filiera corta*; Cosce di pollo disossate; Patate fresche per la preparazione del purè; Mozzarella e scamorza di produzione locale e da filiera corta; Pane di produzione locale; Pomodori pelati e passata di pomodoro di produzione locale.

* La filiera corta, o a circuito breve, è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, che accorcia il numero degli intermediari commerciali garantendo maggiore freschezza e genuinità del prodotto.

N.B.: E' consentito sostituire la pasta al pomodoro con la pasta in bianco se il bambino presenta problemi intestinali.

Qualsiasi alimento distribuito a mensa (es. frutta) non può uscire dai locali della mensa.

ASL AVELLINO
Distretto Sanitario di Ariano Irpino
IL RESPONSABILE U.O.P.C.
Dott. Michele Gelormini -

perete favorevole
Luigi...

*Si autorizza l'invio e la prima settimana con il
sede 3a settimana.*

TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI					
I PIATTO	pasta e lenticchie		Gnocchetti sardi al pomod.		Passato di verd. con pastina		Pasta al tonno con pomodoro		Risotto al parmigiano	
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g
	pasta di semola	50	Pasta di sem fresca	70	Pasta di semola	40	Pasta di semola	60	Riso	60
	lenticchie secche	10	Pomodori pelati	40	Pomodori pelati	20	Tonno sgocciolato	10	Cipolle	5
	cipolle	5	cipolle	5	Cipolle	5	Pomodori pelati	30	Burro	5
	carote	5	parmigiano	5	Carote	5	Cipolle	5	Parmigiano	15
	sedano	5	olio di oliva extra v.	5	Sedano	5	Parmigiano	5	Brodo vegetale	q.b.
	parmigiano	5			Bieta	10	olio di oliva extra v.	5		
	olio di oliva extra v.	5			Patate	50				
	brodo vegetale	q.b.			olio di oliva extra v.	5				
aromi naturali										
II PIATTO	Salumi		Arrosto di maiale		Formaggio fresco		Cotoletta di petto di pollo		Filetti di platessa gratinati	
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g
	Prosciutto cotto	50	Maiale	70	Mozzarella	70	Petto di pollo	70	Filetto di platessa	70
			cipolle	5			Pangrattato	10	Pangrattato	5
			carote	5			Uovo	30	olio di oliva extra v.	5
			sedano	5			olio di oliva extra v.	5	aromi naturali	
			olio di oliva extra v.	5						
			aromi naturali							
Contorno	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g
	crocchette di patate	80	Fagiolini	50	Carote	50	Insalata	30	Spinaci	50
	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5
Frutta	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g
	Frutta fresca	80	Pera	80	Arancia	80	Mela	80	Pera	80
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
Valori Nutrizionali										
	Kcal	681	678	614	634,2	641				
	Proteine g	28,74	30,14	27,34	31,34	26,54				
	Lipidi g	23,6	20	27,4	20,16	16,56				
	Glucidi g	94,5	98,16	71,15	88,06	98,56				

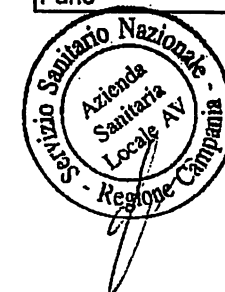


TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

SECONDA SETTIMANA

I PIATTO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla zucca	Pasta alla napoletana	pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Pasta e patate
alimento	alimento	alimento	alimento	alimento
g	g	g	g	g
Riso	Pasta di semola	pasta di semola	Pasta di semola	pasta di semola
60	60	50	60	50
Cipolla	Pomodori pelati	fagioli secchi	Pomodori pelati	Patate
5	40	10	40	30
Zucca gialla	Cipolle	cipolle	Cipolle	cipolle
20	10	5	5	5
Parmigiano	Carote	carote	Parmigiano	carote
5	10	5	5	5
Brodo vegetale	Sedano	sedano	olio di oliva extra v.	sedano
q.b.	5	5	5	5
Burro	parmigiano	parmigiano		parmigiano
5	5	5		5
	olio di oliva extra v.	olio di oliva extra v.		olio di oliva extra v.
	5	5		5
		brodo vegetale		brodo vegetale
		q.b.		
		aromi naturali		

II PIATTO

Filetti di platessa gratinati	Cosce di pollo al rosmarino	Formaggio	Scaloppina di vitello	Frittata
alimento	alimento	alimento	alimento	alimento
g	g	g	g	g
Bastoncini di pesce	Cosce di pollo disoss.	Scamorza	Carne di vitello	Uova
70	70	60	70	60
Pangrattato	Succo di limone		farina	parmigiano
5	5		q.b.	5
olio di oliva extra v.	olio di oliva extra v.		sale	olio di oliva extra v.
5	5		q.b.	5
aromi naturali	Rosmarino		olio di oliva extra v.	
			5	
			limone	
			q.b.	
			aromi naturali	

Contorno

Purè di patate				
alimento	alimento	alimento	alimento	alimento
g	g	g	g	g
Patate	Insalata	Patate	Bieta	Patatine
100	30	100	50	60
Latte	olio di oliva extra v.	Latte	olio di oliva extra v.	olio di oliva extra v.
15	5	15	5	5
parmigiano		parmigiano		
3		3		
Burro		Burro		
5		5		

Frutta

Purè di patate				
alimento	alimento	alimento	alimento	alimento
g	g	g	g	g
Mela	Pera	Arancia	Mela	Pera
80	80	80	80	80
alimento	alimento	alimento	alimento	alimento
g	g	g	g	g
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
40	40	40	40	40

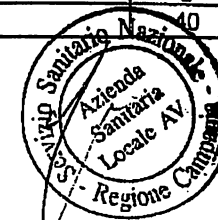


TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

		TERZA SETTIMANA									
		LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
I PIATTO	Pasta e piselli		Pasta al pomodoro		Minestrone con riso		Gnocchetti sardi al pomodoro		Pasta e ceci		
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	
	Pasta di semola	50	Pasta di semola	60	Riso	50	Pasta sem fresca	70	Pasta di semola	50	
	Piselli	20	Pomodori pelati	40	Minestrone	40	Pomodori pelati	40	ceci	20	
	cipolle	5	Cipolle	5	olio di oliva extra v.	5	cipolle	5	cipolle	10	
	carote	5	Parmigiano	5	Parmigiano	15	parmigiano	5	parmigiano	5	
	sedano	5	olio di oliva extra v.	5	Brodo vegetale	q.b.	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	
	parmigiano	5							Basilico		
	olio di oliva extra v.	5									
	brodo vegetale	q.b.									
aromi naturali											
II PIATTO	Formaggio fresco		Scaloppina di tacchino		Frittata		Cotoletta di vitello al forno		Bastoncini di pesce al forno		
	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	alimento	g	
	Mozzarella	70	Petto di tacchino	70	Uova	60	Carne di vitello	70	Filetto di platessa	70	
			Farina di frumento	5	parmigiano	5	Pangrattato	10	olio di oliva extra v.	5	
			olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	Uovo	30			
			Succo di limone				olio di oliva extra v.	5			
		Prezzemolo									
Contorno	alimento		alimento		alimento		alimento		alimento		
	g	g	g	g	g	g	g	g	g		
	Pomodori	50	Insalata	30	Patate	80	Fagiolini	50	Carote	50	
olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5	olio di oliva extra v.	5		
Frutta	alimento		alimento		alimento		alimento		alimento		
	g	g	g	g	g	g	g	g	g		
	Mela	80	Pera	80	Arancia	80	Mela	80	Pera	80	
alimento		alimento		alimento		alimento		alimento			
g	g	g	g	g	g	g	g	g			
Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40		



TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI																																																																																								
I PIATTO	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pasta e patate</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>pasta di semola</td><td>50</td></tr> <tr><td>Patate</td><td>30</td></tr> <tr><td>cipolle</td><td>5</td></tr> <tr><td>carote</td><td>5</td></tr> <tr><td>sedano</td><td>5</td></tr> <tr><td>parmigiano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>brodo vegetale</td><td></td></tr> <tr><td>aromi naturali</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Pasta e patate		alimento	g	pasta di semola	50	Patate	30	cipolle	5	carote	5	sedano	5	parmigiano	5	olio di oliva extra v.	5	brodo vegetale		aromi naturali		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pasta all'olio e parmigiano</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pasta di semola</td><td>60</td></tr> <tr><td>Parmigiano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Pasta all'olio e parmigiano		alimento	g	Pasta di semola	60	Parmigiano	5	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Risotto con crema di fagioli</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Riso</td><td>60</td></tr> <tr><td>fagioli</td><td>10</td></tr> <tr><td>cipolle</td><td>5</td></tr> <tr><td>carote</td><td>5</td></tr> <tr><td>sedano</td><td>5</td></tr> <tr><td>parmigiano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>brodo vegetale</td><td>q.b.</td></tr> <tr><td>aromi naturali</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Risotto con crema di fagioli		alimento	g	Riso	60	fagioli	10	cipolle	5	carote	5	sedano	5	parmigiano	5	olio di oliva extra v.	5	brodo vegetale	q.b.	aromi naturali		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pasta al pomodoro</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pasta di semola</td><td>60</td></tr> <tr><td>Pomodori pelati</td><td>40</td></tr> <tr><td>Cipolle</td><td>5</td></tr> <tr><td>Parmigiano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Pasta al pomodoro		alimento	g	Pasta di semola	60	Pomodori pelati	40	Cipolle	5	Parmigiano	5	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pastina in brodo vegetale</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pasta di semola</td><td>40</td></tr> <tr><td>Carote</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cipolle</td><td>10</td></tr> <tr><td>Patate</td><td>10</td></tr> <tr><td>Sedano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>parmigiano</td><td>5</td></tr> <tr><td>brodo vegetale</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Pastina in brodo vegetale		alimento	g	Pasta di semola	40	Carote	10	Cipolle	10	Patate	10	Sedano	5	olio di oliva extra v.	5	parmigiano	5	brodo vegetale	
Pasta e patate																																																																																													
alimento	g																																																																																												
pasta di semola	50																																																																																												
Patate	30																																																																																												
cipolle	5																																																																																												
carote	5																																																																																												
sedano	5																																																																																												
parmigiano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
brodo vegetale																																																																																													
aromi naturali																																																																																													
Pasta all'olio e parmigiano																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Pasta di semola	60																																																																																												
Parmigiano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
Risotto con crema di fagioli																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Riso	60																																																																																												
fagioli	10																																																																																												
cipolle	5																																																																																												
carote	5																																																																																												
sedano	5																																																																																												
parmigiano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
brodo vegetale	q.b.																																																																																												
aromi naturali																																																																																													
Pasta al pomodoro																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Pasta di semola	60																																																																																												
Pomodori pelati	40																																																																																												
Cipolle	5																																																																																												
Parmigiano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
Pastina in brodo vegetale																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Pasta di semola	40																																																																																												
Carote	10																																																																																												
Cipolle	10																																																																																												
Patate	10																																																																																												
Sedano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
parmigiano	5																																																																																												
brodo vegetale																																																																																													
II PIATTO	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Merluzzo all'olio</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g 80</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>sale</td><td>q.b.</td></tr> <tr><td>farina</td><td>q.b.</td></tr> <tr><td>limone</td><td>q.b.</td></tr> <tr><td>prezzemolo</td><td>q.b.</td></tr> </tbody> </table>	Merluzzo all'olio		alimento	g 80	olio di oliva extra v.	5	sale	q.b.	farina	q.b.	limone	q.b.	prezzemolo	q.b.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Petto di pollo alla salvia</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Petto di pollo</td><td>70</td></tr> <tr><td>Farina di frumento</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>Salvia, Rosmarino</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Petto di pollo alla salvia		alimento	g	Petto di pollo	70	Farina di frumento	5	olio di oliva extra v.	5	Salvia, Rosmarino		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Salumi</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Prosciutto cotto</td><td>50</td></tr> </tbody> </table>	Salumi		alimento	g	Prosciutto cotto	50	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Spezzatino di vitello</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Carne di vitello</td><td>70</td></tr> <tr><td>cipolla</td><td>5</td></tr> <tr><td>carote</td><td>5</td></tr> <tr><td>sedano</td><td>5</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> <tr><td>aromi naturali</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Spezzatino di vitello		alimento	g	Carne di vitello	70	cipolla	5	carote	5	sedano	5	olio di oliva extra v.	5	aromi naturali		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Formaggio</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Ricotta</td><td>70</td></tr> </tbody> </table>	Formaggio		alimento	g	Ricotta	70																																		
Merluzzo all'olio																																																																																													
alimento	g 80																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
sale	q.b.																																																																																												
farina	q.b.																																																																																												
limone	q.b.																																																																																												
prezzemolo	q.b.																																																																																												
Petto di pollo alla salvia																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Petto di pollo	70																																																																																												
Farina di frumento	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
Salvia, Rosmarino																																																																																													
Salumi																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Prosciutto cotto	50																																																																																												
Spezzatino di vitello																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Carne di vitello	70																																																																																												
cipolla	5																																																																																												
carote	5																																																																																												
sedano	5																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
aromi naturali																																																																																													
Formaggio																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Ricotta	70																																																																																												
Contorno	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Insalata</td><td>30</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Insalata	30	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Spinaci</td><td>50</td></tr> <tr><td>parmigiano</td><td>3</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Spinaci	50	parmigiano	3	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Carote</td><td>50</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Carote	50	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Piselli</td><td>50</td></tr> <tr><td>olio di oliva extra v.</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Piselli	50	olio di oliva extra v.	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Purè di patate</th> </tr> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Patate</td><td>100</td></tr> <tr><td>Latte</td><td>15</td></tr> <tr><td>parmigiano</td><td>3</td></tr> <tr><td>Burro</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Purè di patate		alimento	g	Patate	100	Latte	15	parmigiano	3	Burro	5																																																		
alimento	g																																																																																												
Insalata	30																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Spinaci	50																																																																																												
parmigiano	3																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Carote	50																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Piselli	50																																																																																												
olio di oliva extra v.	5																																																																																												
Purè di patate																																																																																													
alimento	g																																																																																												
Patate	100																																																																																												
Latte	15																																																																																												
parmigiano	3																																																																																												
Burro	5																																																																																												
Frutta	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Mela</td><td>80</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>alimento</td><td>g</td></tr> <tr><td>Pane</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Mela	80					alimento	g	Pane	40	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pera</td><td>80</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>alimento</td><td>g</td></tr> <tr><td>Pane</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Pera	80					alimento	g	Pane	40	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Arancia</td><td>80</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>alimento</td><td>g</td></tr> <tr><td>Pane</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Arancia	80					alimento	g	Pane	40	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Mela</td><td>80</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>alimento</td><td>g</td></tr> <tr><td>Pane</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Mela	80					alimento	g	Pane	40	<table border="1"> <thead> <tr> <th>alimento</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pera</td><td>80</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>alimento</td><td>g</td></tr> <tr><td>Pane</td><td>40</td></tr> </tbody> </table>	alimento	g	Pera	80					alimento	g	Pane	40																												
alimento	g																																																																																												
Mela	80																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pane	40																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pera	80																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pane	40																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Arancia	80																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pane	40																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Mela	80																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pane	40																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pera	80																																																																																												
alimento	g																																																																																												
Pane	40																																																																																												

