



Azienda Regionale per il Diritto
allo Studio Universitario della Basilicata

mensa universitaria **Campus di Macchia Romana** **POTENZA**

menù

(conforme alle prescrizioni del capitolato di appalto)

gestore:



N.B.:	la bevanda (a scelta) è costituita da:	acqua minerale o cola o birra o vino bianco o vino rosso;
	in alternativa alla frutta (a scelta e senza costi aggiuntivi):	yogurt, dolce o dessert al cucchiaino;
	in alternativa al primo (a scelta e senza costi aggiuntivi):	doppio contorno o succo di frutta 125 cc;
	in alternativa alle bevande (a scelta e senza costi aggiuntivi):	brik di latte 125 cc o succo di frutta 125 cc;
	tutte le pietanze indicate nel menù devono essere disponibili fino a 15 minuti prima della fine del servizio per particolari esigenze si può contattare il servizio dietetico serv.diete@vivendaspa.it ogni piatto aggiuntivo costituisce "extra vassoio" e va pagato direttamente alla cassa in base al listino prezzi affisso col menù	
<i>indicati da VIVENDA questo documento contiene anche:</i>	a) composizione del piatto gastronomico; b) indicazione prodotti biologici, I.G.P. e D.O.P.	

<i>PRANZO</i>	<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>CONTORNI</i>	
LUNEDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliatelle ai funghi - Risotto con piselli - Riso in bianco - Minestrone 	<ul style="list-style-type: none"> - Arrosto di vitello - Braciola ai ferri - Manzo ai ferri - Piatto gastronomico - Formaggio e bresaola 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate al forno - Piselli in umido - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda
MARTEDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al ragù - Gnocchi al burro - Riso in bianco - Pasta e fagioli 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocconcini alla boscaiola - Pesce ai ferri - Piatto gastronomico - Crescenza - Bresaola 	<ul style="list-style-type: none"> - Purè di patate - Peperonata - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda
MERCOLEDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle seppie - Sedani al pomodoro - Sedani in bianco - Passato di verdure 	<ul style="list-style-type: none"> - Pollo arrosto - Scaloppe al limone - Prosciutto crudo - Piatto gastronomico - Scamorza 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate arrosto - Caponata di melanzane - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda
GIOVEDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini panna e prosciutto - Spaghetti al pesto - Spaghetti in bianco - Zuppa di lenticchie - Minestra di broccoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Filetto di tacchino ai ferri - Bistecca ai ferri - Frittata - Piatto gastronomico - Ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate al forno - Zucchine trifolate - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda
VENERDÌ	<ul style="list-style-type: none"> - Trenette alla marinara - Trenette al pomodoro - Riso in bianco - Minestra di patate 	<ul style="list-style-type: none"> - Seppie in umido - Bracioline ai ferri - Arrosto di vitello - Piatto gastronomico - Provola 	<ul style="list-style-type: none"> - Purè di patate - Fagiolini - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda
SABATO	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Risotto ai funghi - Riso in bianco - Minestrone 	<ul style="list-style-type: none"> - Scaloppine al vino bianco - Arrosto di tacchino - Salsiccia ai ferri - Piatto gastronomico - Mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> - Patate in umido - Cavolfiori - Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> - Frutta di stagione (1 scelta tra 2 proposte) - Pane (120 gr) o grissini - Bevanda

N.B. : possibile composizione del piatto gastronomico:

- 1) *Insalata di pollo fredda* 2) *Insalata di vitello fredda* 3) *Involtini di prosciutto* 4) *Formaggi e bresaola*
5) *Salmon e bella vista* 6) *Verdure alla griglia* 7) *Torte salate*

Elenco prodotti biologici, D.O.P., I.G.P., locali o regionali, tipici o tradizionali, equo - solidale

Prodotti	Tipologia di Produzione	Frequenza
1. Fusilli	Biologico	Un primo da menù al giorno
2. Conchiglie	Biologico	Un primo da menù al giorno
3. Gnocchetti	Biologico	Un primo da menù al giorno
4. Sedani	Biologico	Un primo da menù al giorno
5. Stelline	Biologico	Un primo da menù al giorno
6. Tubetti	Biologico	Un primo da menù al giorno
7. Latte intero	Biologico	Quando richiesto
8. Farina	Biologica	Quando richiesto
9. Pelati	Biologico	Quindicinale
10. Olio extravergine	Biologico	Quotidiano per i condimenti a crudo
11. Riso	Biologico	Quando richiesto da menù
12. Arance	Biologico	Quando di stagione
13. Spinaci surgelati	Biologico	Quando richiesto da menù
14. Fagiolini surgelati	Biologico	Quando richiesto da menù
15. Pomodori *	Biologico	Quando ricorre il minestrone
16. Patate*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
17. Carote*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
18. Zucchine*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
19. Sedano*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
20. Piselli*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
21. Fagioli Borlotti*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
22. Fagiolini*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
23. Bieta *	Biologico	Quando ricorre il minestrone
24. Verza *	Biologico	Quando ricorre il minestrone
25. Porro*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
26. Prezzemolo*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
27. Basilico*	Biologico	Quando ricorre il minestrone
28. Succo di Albicocca	Biologico	Quindicinale
29. Succo di Pera	Biologico	Quindicinale
30. Yogurt	Biologico	Quando richiesto

31. Fagioli di Sarconi	I.G.P.	Quando richiesto da menù
32. Prosciutto di Parma	D.O.P.	Quando richiesto da menù
33. Mortadella Bologna	I.G.P.	Quando richiesto da menù
34. Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	In occasione di menù regionali
35. Pane di Altamura	D.O.P.	Mensile
36. Fontina	D.O.P.	Preparazione piatti freddi
37. Speck dell'alto Adige	I.G.P.	Preparazione piatti freddi
38. Mozzarella	Locale o regionale	Preparazione piatti freddi
39. Lagane	Tipico o tradizionale	In occasione delle festività
40. Falagone	Tipico o tradizionale	In occasione delle festività
41. Cartellate Lucane	Tipico o tradizionale	In occasione delle festività
42. Banane	Equo solidale	Cadenza mensile
43. Merendine con cioccolato	Equo solidale	Cadenza mensile

* I prodotti così contrassegnati sono componenti surgelati del minestrone