

# TABELLA DIETETICA

*PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI CHE USUFRUISCONO  
DEL PASTO COMPLETO PRESSO I RISTORANTI CONVENZIONATI*

<b>PRIMI PIATTI</b>		
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>GRAMMI (Cotto)</b>	<b>PIETANZA</b>
Minestra	200 Gr.	(Pasta e fagioli o ceci o lenticchie; minestrone con verdure varie, etc.)
Pasta al sugo	150 Gr.	(Bolognese, genovese, ai frutti di mare, al gratin, al forno, ai formaggi, etc.)
Riso al sugo	150 Gr.	(Risotto con i funghi, al forno, pescatore, etc.)

<b>SECONDI PIATTI</b>		
Fettina carne 1° taglio	130 Gr.	(Arrostita, pizzaiola)
Spezzatino 2° taglio	200 Gr.	(Ingredienti: patate, piselli, etc.)
Polpette	200 Gr.	(Con ingredienti)
Hamburger	150 Gr.	
Roostbeaf	130 Gr.	
Salsicce	150 Gr.	
Pollo - cosciotti	250 Gr.	
Petto di pollo	150 Gr.	
Pesce – pulito	200 Gr.	
Piatto freddo	150 Gr.	(Mozzarella, prosciutto, salame, formaggi, etc.)

<b>CONTORNI</b>		
Vari	70/80 Gr.	(Cotti o crudi)

<b>PANE</b>		
Panini	150 Gr.	

<b>FRUTTA</b>		
Di stagione	200 Gr.	

Lo studente deve poter scegliere tra due primi (minestra e/o pasta) e tra due secondi (carne – pesce e/o piatto freddo).  
La bibita non è prevista e se richiesta va pagata.

**LA DIREZIONE**