

MENÙ SCUOLA D'INFANZIA

	*	PRIMA SETTIMANA	*	SECONDA SETTIMANA	*	TERZA SETTIMANA	*	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	22 6 12/14 18 48	PASTA CON ZUCCHINE FETTINA DI MAIALE VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	22 10 12/14 18 48	PASTA CON VERDURE FRITTATA VERDURE VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	36 28 12/14 18 48	RISOTTO AL POMODORO POLPETTE VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	11 28 12/14 18 48	GNOCCHI DI PATATE PESTO POLPETTE VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE
Martedì	34 1/8 12/14 18 48	RISOTTO IN BIANCO MERLUZZO/PESCE IMPAN. VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	36 42 12/14 18 48	RISOTTO AL SUGO TAEDDA VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	15 40 5 18 48	MINESTRONE SPEZZATINO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	36 8 12/14 18 48	RISOTTO AL SUGO FILETTI DI PLATESSA VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE
Mercoledì	20 39 12/14 18 48	PASTA AL POMODORO SFORNATO DI VERDURE VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	22 4 12/14 18 48	PASTA CON ZUCCHINE CONGLIO IN UMIDO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	43 38 12/14 18 48	TORTELLINI FORMAGGIO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	20 41 12/14 18 48	PASTA AL POMODORO TACCHINO ALLA PIZZAIOLA VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE
Giovedì	15 27 5 18 48	MINESTRONE POLLO ARROSTO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	17 7 5 18 48	MINESTRA CARNE DI VITELLO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	20 30 12/14 18 48	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	31 12/14 18 48	PIZZA (CON MOZZARELLA) VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE
Venerdì	23 9 12/14 18 48	PASTA CON RICOTTA PESCE AL POMODORO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	45 1 12/14 18 48	LASAGNE AL FORNO PESCE IMPANATO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	35 8 12/14 18 48	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FILETTI MERLUZZO VERDURE DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	24 46 5 18 48	PASSATO DI VERDURA UOVA SODE PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE

* Codice ricetta con allergeni allegato



ATSSardegna - ASSL Nuoro
Distretto di Sismicola
SIAN

Dirigente Medico
Dott. Mario Bellu

Handwritten signature

1/6

25/10/17

MENÙ ESTIVO SCUOLA PRIMARIA -OROSEI
ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - PRIMA SETTIMANA

* LUNEDÌ				MARTEDÌ				*
Pasta fredda con pomodorini olive e basilico, pollo arrosto, insalata di pomodori, pane comune, frutta di stagione.				Risotto con zucchine, sfornato di melanzane o zucchine, insalata, pane comune, frutta di stagione.				
24	Pasta	gr	70/80	Riso	gr	70/80	35	
	Olive verdi e nere	gr	5	Zucchine	gr	80/100		
	Pomodori	gr	30	Olio extra vergine oliva	gr	5		
	Olio extra vergine oliva	gr	5	Zucchine o melanzane	gr	150		
	Basilico	gr	q.b.	Grana o Parm. grattugiato	gr	10		
28	Pollo	gr	60/700	Carne macinata	gr	60/70		
15	Insalata	gr	150	Insalata	gr	150	16	
19	Pane comune	gr	50	Pane comune	gr	50	19	
	Frutta di stagione	gr	150	Frutta di stagione	gr	150		
				Uova e aromi	gr	q.b.		

* MERCOLEDÌ				GIOVEDÌ				*
Mezze penne al pomodoro, filetto di pesce impanato, insalata verde, pane comune, frutta di stagione.				Risotto al pomodoro, roast-beef, patate arrosto, pane comune, frutta di stagione.				
22	Pasta	gr	70/80	Riso	gr	70/80	33	
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Grana o Parm. grattugiato	gr	10		
	Sugo con base di pomodoro	gr	30	Olio extra vergine oliva	gr	5		
	Olio extra vergine oliva	gr	5	Sugo con base di pomodoro	gr	30		
10	Filetto di pesce	gr	80/100	Aromi	gr	q.b.		
16	Insalata verde	gr	150	Carne di vitello	gr	60/70	36	
19	Pane comune	gr	50	Patate	gr	230	27	
	Frutta di stagione	gr	150	Pane comune	gr	50	12	
		gr		Frutta di stagione	gr	150	16	

* VENERDÌ			
Sedanini al sugo, prosciutto cotto, insalata, pane comune, frutta di stagione.			
22	Pasta	gr	70/80
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10
	Sugo con base di pomodoro	gr	30
	Olio extra vergine oliva	gr	5
30	Prosciutto cotto	gr	30/35
14	Insalata mista	gr	150
19	Pane comune	gr	50
	Frutta di stagione	gr	150



*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)

MENÙ ESTIVO SCUOLA PRIMARIA -OROSEI
ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SECONDA SETTIMANA

* LUNEDÌ				MARTEDÌ				*
Pasta in bianco, mozzarella, insalata di pomodori, pane comune, frutta di stagione.				Risotto alle verdure, bastoncini di pesce, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.				
20	Pasta	gr	70/80	Riso	gr	70/80	34	
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Zucchine o melanzane	gr	100		
	Burro	gr	5	Olio extra vergine oliva	gr	5		
	Olio extra vergine oliva	gr	5	Grana o Parm. grattugiato	gr	10		
18	Mozzarella	gr	70/80	Bastoncini di pesce	gr	80/100	2	
15	Pomodori	gr	150	Insalata mista	gr	150	14	
19	Pane comune	gr	50	Pane comune	gr	50	19	
	Frutta di stagione	gr	150	Frutta di stagione	gr	150		

* MERCOLEDÌ				GIOVEDÌ				*
Pasta al sugo, arrosto di tacchino, insalata verde, pane comune, frutta di stagione.				Passato di verdure, fettina di vitello, carote olio e limone, pane comune, frutta di stagione				
22	Pasta	gr	70/80	Pastina	gr	30	25	
	Grana o Parm. grattugiato	gr	5	Patate/carote/zucchine	gr	60		
	Sugo con base di pomodoro	gr	30	Fagioli freschi	gr	30		
	Olio extra vergine oliva	gr	10	Spinaci/sedano/finocchi	gr	60		
1	Tacchino	gr	60/70	Olio extravergine di oliva	gr	20		
16	Insalata verde	gr	150	Vitello	gr	60/70	7	
19	Pane comune	gr	50	Carote	gr	150	4	
	Frutta di stagione	gr	150	Pane comune	gr	50	19	
				Frutta di stagione		150		

* VENERDÌ			
Pasta con le zucchine, filetto di pesce alla pizzaiola, purè di patate, pane comune, budino.			
34	Pasta	gr	70/80
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10
	Zucchine	gr	80/100
	Filetto di pesce	gr	80/100
	Olio extra vergine oliva	gr	5
12	Patate	gr	230
16	Sugo con base di pomodori e aromi	gr	q.b.
	Pane comune	gr	50
3	Budino	gr	75



*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)

MENÙ ESTIVO SCUOLA PRIMARIA -OROSEI
ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - QUARTA SETTIMANA

* LUNEDÌ *	MARTEDÌ *
Ravioli di ricotta, prosciutto cotto, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.	Risotto con verdure di stagione, taedda, insalata di pomodori, pane comune, frutta di stagione.
32 Pasta gr 70/80	Riso gr 70/80 34
Grana o Parm. grattugiato gr 10	Zucchine o melanzane gr 80/100
Olio extravergine di oliva gr 5	Olio extra vergine oliva gr 5
Sugo con base di pomodoro gr 30	Grana grattugiato gr 10
30 Prosciutto cotto gr 30/35	Pomodori gr 150 15
14 Insalata mista gr 150	Taedda gr 70/80 39
19 Pane comune gr 50	Pane comune gr 50 19
Frutta di stagione gr 150	Frutta di stagione gr 150

* MERCOLEDÌ *	GIOVEDÌ *
Farfalle al sugo, salsicette fresche di pollo e tacchino, verdure bollite, pane comune, frutta di stagione.	Passato di verdure, filetto di pesce alla milanese, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.
22 Pasta gr 70/80	Pastina gr 30 25
Sugo con base di pomodoro gr 100	Patate/carote/zucchine gr 30
Olio extra vergine oliva gr 5	Fagioli freschi gr 5
Grana o Parm. grattugiato gr 80	Spinaci/sedano/finocchi gr 10
37 Salsicette fresche di pollo gr 60/70	Olio extravergine di oliva gr 5
40 Verdure gr q.b.	Grana o Parm. grattugiato gr 10
19 Pane comune gr 230	Filetto di pesce gr 80/100 8
Frutta di stagione gr 50	Insalata mista gr 150 14
	Pane comune 19
	Frutta di stagione

* VENERDÌ *
Mezze penne panna e prosciutto, hamburger, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.
21-30 Pasta gr 70/80
Panna gr 10
Olio extravergine di oliva gr 5
Prosciutto gr 15
13 Hamburger gr 60/70
14 Insalata mista gr 150
19 Pane comune gr 50
Frutta di stagione gr 150



*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)

MENÙ ESTIVO SCUOLA PRIMARIA -OROSEI
ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - TERZA SETTIMANA

*	LUNEDÌ			MARTEDÌ			*
	Gnocchetti al sugo, polpette di maiale, patate e carote in umido, pane comune, frutta di stagione.			Insalata di riso, filetto di pesce impanato al forno, insalata di pomodori, pane comune, frutta di stagione.			
22	Pasta	gr	70/80	Riso	gr	70/80	17
	Sugo con base di pomodoro	gr	30	Condimento	gr	30	
	Olio extra vergine oliva	gr	5	Olio extra vergine oliva	gr	5	
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Fontina	gr	10	
29	Carne macinata	gr	60/70	Tonno	gr	20	27
26	Patate e carote	gr	230	Filetto di pesce	gr	80/100	10
	Aromi, uova e pan grattato	gr	q.b.	Pomodori	gr	150	15
19	Pane comune	gr	50	Pane comune	gr	50	19
	Frutta di stagione	gr	150	Frutta di stagione		150	

*	MERCOLEDÌ			GIOVEDÌ			*
	Passato di verdure, cotoletta alla milanese, fagiolini e patate, pane comune, frutta di stagione.			Sedanini panna e prosciutto, frittata di erbe, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.			
21	Pastina/riso	gr	30	Pasta	gr	70/80	30
	Patate/carote/zucchine	gr	60	Panna	gr	15	
	Fagioli freschi	gr	30	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	
	Spinaci/sedano/finocchi	gr	20	Olio extravergine di oliva	gr	5	
	Olio extravergine di oliva	gr	20	Prosciutto	gr	10	
5	Cotoletta	gr	60/70	Insalata mista	gr	150	14
6	Patate e fagiolini	gr	150	Uova e aromi	gr	q.b.	
19	Pane comune	gr	50	Pane comune	gr	50	19
	Frutta di stagione	gr	150	Frutta di stagione	gr	150	
	Aromi	gr	q.b.	Erbette	gr	150	12

*	VENERDÌ		
	Risotto al sugo, bastoncini di pesce, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.		
33	Riso	gr	70/80
	Sugo con base di pomodoro	gr	30
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10
	Olio extra vergine oliva	gr	5
2	Bastoncini di pesce	gr	80/100
14	Insalata	gr	150
	Pane comune	gr	50
19	Frutta di stagione	gr	150



*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)

MENU' MENSA SCUOLA PRIMARIA INVENALE OROSEI

	* PRIMA SETTIMANA	* SECONDA SETTIMANA	* TERZA SETTIMANA	* QUARTA SETTIMANA
Lunedì	18 PASTA AL SUGO 11 FRITTATA 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	18 GNOCCHETTI AL SUGO 24 PESCE ALLA PIZZAIOLA 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	36 RISOTTO IN BIANCO 31 FORMAGGIO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	15 MINESTRA IN BRODO 31 FORMAGGIO 21 PATATE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE
Martedì	33 RISOTTO ALLA MILANESE 37 ROAST-BEEF 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	35 RISOTTO ALLE VERDURE 27 POLPETTONE 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	18 FUSILLI AL SUGO 28 POLPETTINE AL FORNO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	18 GNOCCHETTI AL SUGO 10 FILETTI DI PESCE PARMIGIANA 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE
Mercoledì	30 RAVIOLI DI RICOTTA 9 FILETTO DI PESCE 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	14 MINESTRA DI PATATE 6 FETTINA DI MANZO 20 PATATE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	17 PASSATO DI VERDURE 1 PESCE IMPANATO 20 PATATE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	35 RISOTTO VERDURE 25 POLLO ALLA PIZZAIOLA 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE
Giovedì	17 PASSATO DI VERDURA 29 PROSCIUTTO COTTO 20 PATATE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	18 FARFALLE AL TONNO 1 PESCE IMPANATO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	30 RAVIOLI DI RICOTTA 26 POLLO ARROSTO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	18 SEDANINI AL SUGO 11 FRITTATA (TIMBALLO) 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE
Venerdì	34 RISOTTO AL SUGO 3 COTOLETTA ALLA MILANESE 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	34 SEDANINI AL SUGO 8 FRITTATA 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	5 RISOTTO AI FUNGHI 40 FILETTI MERLUZZO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE	5 FARFALLE IN BIANCO 40 SPEZZATINO DI MANZO 12 VERDURE DI STAGIONE 16 PANE 42 FRUTTA DI STAGIONE

* Codice ricettario con allergeni allegato

1/6

ATSSardagna - ASSL Nuoro 01/2/17
Distretto di SiniSCOLA
SIAN
Dirigente Medico
Dott. Mariagrazia

Mariagrazia



**MENÙ SCUOLA SECONDARIA DI 1°GRADO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

PRIMA SETTIMANA

*	MARTEDÌ			VENERDÌ			*
	Pasta al sugo, filetto di pesce impanato, insalata, pane comune, frutta di stagione.			Pasta al tonno, manzo, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.			
12	Pasta	gr	80/100	Pasta	gr	80/100	13
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Tonno	gr	30	
	Sugo con base di pomodoro	gr	30				
	Olio extra vergine oliva	gr	10	Olio extravergine di oliva	gr	10	
5	Filetto di pesce	gr	120	Manzo	gr	70/80	3
7	Insalata	gr	150	Insalata mista	gr	150	7
10	Pane comune	gr	60	Pane comune	gr	60	10
	Frutta di stagione	gr	200	Frutta di stagione	gr	200	

SECONDA SETTIMANA

*	MARTEDÌ			VENERDÌ			*
	Risotto al sugo, polpette, patate, pane comune, frutta di stagione			Pasta al sugo, bastoncini di pesce, verdure cotte, pane comune, frutta di stagione.			
18	Riso	gr	80/100	Pasta	gr	80/100	12
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Pomodori pelati	gr	50	
	Pomodori pelati	gr	50	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	
	Olio extra vergine oliva	gr	10	Olio extravergine di oliva	gr	10	
15	Polpette	gr	70/80	Bastoncini di pesce	gr	120	1
14	Patate	gr	150	Verdure cotte	gr	150	20
10	Pane comune	gr	60	Pane comune	gr	60	10
	Frutta di stagione	gr	200	Frutta di stagione	gr	200	
		gr					
		gr					

*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)
UNA VOLTA AL MESE SI PUÒ SOSTITUIRE CON LA PIZZA



TERZA SETTIMANA

*	MARTEDÌ			VENERDÌ			*
	Gnocchetti al sugo, petto di pollo, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.			Minestrone , prosciutto cotto, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.			
12	Pasta	gr	80/100	Pastina	gr	40/50	9
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Patate, carote, sedano	gr	60	
	Sugo con base di pomodoro	gr	50	Fagioli/bieta/zucchine		60	
	Olio extra vergine oliva	gr	10	Pomodori pelati	gr	20	
4	Petto di pollo	gr	70/80	Finocchi	gr	60	
7	Insalata mista	gr	150	Prosciutto cotto	gr	35/40	16
10	Pane comune	gr	60	Insalata mista	gr	150	7
	Frutta di stagione	gr	200	Pane comune	gr	60	10
				Frutta di stagione	gr	200	

QUARTA SETTIMANA

*	MARTEDÌ			VENERDÌ			*
	Risotto alla milanese, cotoletta, fagiolini e patate, pane comune, frutta di stagione			Pasta in bianco, taedda, insalata mista, pane comune, frutta di stagione.			
17	Riso	gr	80/100	Pasta	gr	80/100	11
	Burro	gr	10	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	
	Olio extra vergine oliva	gr	10	Olio extra vergine oliva	gr	10	
	Zafferano	gr	q.b.	Taedda	gr	80	19
	Grana o Parm. grattugiato	gr	10	Insalata mista	gr	150	7
6	Fagiolini e patate	gr	150	Pane comune	gr	60	10
2	Cotoletta	gr	70/80	Frutta di stagione	gr	200	
10	Pane comune	gr	60				
	Frutta di stagione	gr	200				
		gr					

*CODICE RICETTARIO SCOLASTICO ALLEGATO. (IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI.)
UNA VOLTA AL MESE SI PUÒ SOSTITUIRE CON LA PIZZA

