



**PROTOCOLLO GENERALE**

N° 21715 del 05/04/2022 12:53:34

**MOVIMENTO:** ARRIVO

**Classificazione:** 07

**Fascicolo:** /

**OGGETTO:** RESTITUZIONE TABELLA VALIDAZIONE MENÙ ESTIVO PER L'ORGANIZZAZIONE DEL PASTO NELLA MENSA SCOLASTICA NIDI D'INFANZIA SEZIONI PRIMAVERA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ORISTANO

**CORRISPONDENTI:**

AZIENDA TUTELA SALUTE ORISTANO - IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE NUOVA PEC  
VIA CARDUCCI 9170 ORISTANO OR  
SIAN.ORISTANO@PEC.ATSSARDEGNA.IT

**SMISTATO A**

Settore programmazione e gestione delle risorse  
Servizio pubblica istruzione, cultura e artigianato

**ASSEGNATO A**

Al Responsabile Servizio Ristorazione Scolastica  
Del Comune di Oristano (OR)  
Dott.ssa Roberta Fais  
[istituzionale@pec.comune.oristano.it](mailto:istituzionale@pec.comune.oristano.it)

e p.c. ditta Serenissima Ristorazione SPA  
[serenissimaristorazioneroma@pec.it](mailto:serenissimaristorazioneroma@pec.it)

**Oggetto: Validazione menù estivo per l'organizzazione del pasto nella mensa scolastica nidi d'infanzia, sezioni primavera, scuola dell'infanzia e primaria del comune di Oristano.**

Facendo seguito alla richiesta assunta al protocollo ASL Oristano n°11447 del 31/03/2022 in allegato si restituisce vistata la tabella dietetica di cui all'oggetto, esaminata tenendo conto delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana e alle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica (det. 1567 del 05/12/2016).

Distinti saluti

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
Dr. Roberto Puggioni



IL REFERENTE ISTRUTTORIA  
Dr. Cristian Pasquale Cinellu  
Dietista Nutrizionista  
340/6621946  
[cristianpasquale.cinellu@atssardegna.it](mailto:cristianpasquale.cinellu@atssardegna.it)

CINELLU CRISTIAN PASQUALE  
Firmato digitalmente da  
CINELLU CRISTIAN PASQUALE  
Data: 2022.04.01 11:55:59  
+02'00'



I SETTIMANA					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta al pomodoro e basilico (1)-(9)-(3)-(7)	Passato di verdure con pastina(1)-(9)-(3)	Pizza margherita(1)-(9)-(7)-(6)-(8)-	Pasta al pesto (1)-(3)-(9)-(7)-(6)-(8)	Riso al pomodoro (9)-(3)-(7)	
Arista di maiale al tegame (9)	Spezzatino di manzo con patate	Prosciutto cotto	Frittata di formaggio al forno (3)-(7)	Bastoncini di merluzzo (1)-(2)-(3)-(4)-(5)-(6)-(7)-(8)-(9)	
Verdura ortaggi freschi di stagione		Insalata di verdura fresca	Verdura ortaggi freschi di stagione	Verdura cotta di stagione	
Pane (1)	Pane (1)		Pane (1)	Pane (1)	
Frutta fresca di stagione	Budino/Gelato/Frutta(1)-(3)-(6)-(7)-(8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
II SETTIMANA					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta al pesto (1)-(9)-(7)-(6)-(8)	Riso al pomodoro(3)-(7)-(9)	Crema di legumi con pasta(1)-(9)	Risotto alle zucchine(3)-(7)	Ravioli olio e salvia(1)-(3)-(7)-(8)-(6)	
Dolce sardo(7)	Fusi di pollo al forno	Tortino alle zucchine(1)-(3)	Bocconcini di vitellone al forno(9)	Bastoncini di merluzzo (1)-(2)-(3)-(4)-(5)-(6)-(7)-(8)-(9)	
Verdura di stagione	Verdura ortaggi freschi di stagione	Patate all'olio	Verdura mista di stagione	Carote alla julienne	
Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino/Gelato/Frutta(1)-(3)-(6)-(7)-(8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
III SETTIMANA					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta al ragù(1)-(9)-(3)-(7)	Risotto alle zucchine(3)-(7)	Pizza margherita(1)-(9)-(7)-(6)-(8)-	Minestra vegetale con pasta(8)-(9)	Pasta olio e grana(1)-(7)-(3)	
Dolce sardo(7)	Scaloppine al limone(1)-(7)	Prosciutto cotto	Scaloppine di tacchino(1)-(7)	Bastoncini di merluzzo (1)-(2)-(3)-(4)-(5)-(6)-(7)-(8)-(9)	
Insalata Fresca	Verdura cotta di stagione	Insalata	Purè di patate(3)-(7)	Verdura cotta di stagione	
Pane (1)	Pane (1)		Pane (1)	Pane (1)	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino/Gelato/Frutta(1)-(3)-(6)-(7)-(8)	Frutta fresca di stagione	
IV SETTIMANA					
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Pasta al pomodoro(1)-(9)	Crema di fagioli con pasta(9)-(3)-(7)	Gnocchetti al pomodoro (1)-(9)-(3)-(7)	Pasta al tonno(1)-(4)	Gnocchetti al pomodoro (1)-(9)-(3)-(7)	
Uovo sodo(3)	Straccetti alla pizza(1)(9)	Fusi di pollo al forno	Bastoncini di merluzzo (1)-(2)-(3)-(4)-(5)-(6)-(7)	Mozzarella(7)	
Insalata mista	Patate al forno	Verdura cotta	Carote julienne	Verdura fresca	
Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	
Frutta fresca di stagione	Budino/Gelato/Frutta(1)-(3)-(6)-(7)-(8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	

ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine	5 arachidi e prodotti a base di arachidi	9 sedano e prodotti a base di sedano	13 Lupini e prodotti a base di lupini
2 crostacei e prodotti a base di crostacei	6 soia e prodotti a base di soia	10 senape e prodotti a base di senape	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
3 uova e prodotti a base di uova	7 latte e prodotti a base di latte	11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
4 pesce e prodotti a base di pesce	8 frutta a guscio	12 amididi solforosa e solfiti in concentrazioni sup 10 mg/kg/lt	

1/8



01/04/22

# RICETTARIO MENU' ESTIVO SCUOLE COMUNE DI ORISTANO

## PRIMI PIATTI

### PASTA AL POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
POMODORI PELATI	50/70	85/90	80/110
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
BASILICO	qb	qb	qb
OLIO EVO	5	5	5

### PASSATO DI VERDURE CON PASTINA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTINA	15/20	20/25	25/30
VERDURE FRESCA PER PASSATI	120	150	200
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	5	5	5

### PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA PER PIZZA PIZZA(*)	70/80	90/100	120/130

(\*) la grammatura della pizza è riferita alla somma della grammatura della pasta e del pane a completamento del fabbisogno necessario.

### PASTA AL PESTO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
PESTO	qb	qb	qb

### PASTA OLIO E GRANA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
OLIO	qb	qb	qb
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8



## RISO AL POMODORO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
RISO	40/50	50/60	70/80
POMODORI PELATI	50/70	85/90	80/110
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	5	5	5

## CREMA DI LEGUMI CON PASTA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	15/20	20/25	25/30
LEGUMI SECCHI	20/25	25/30	30/35
CIPOLLE E CAROTE	20	20	20
SEDANO	5	5	5
PATATE	25	30	35
OLIO EVO	5	5	5
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8

## RISOTTO ALLE ZUCCHINE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
RISO	40/50	50/60	70/80
ZUCCHINE	50/70	65/90	80/110
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	5	5	5

## RAVIOLI OLIO E SALVIA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA ALL'UOVO RIPIENA	100	120	140
OLIO EVO	5	7	10
SALVIA	qb	qb	qb
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8

3/8  
01/04/22



## PASTA AL RAGU'

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
RAGU' DI CARNE	15/20	20/25	25/30
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

## MINISTRONE VEGETALE CON PASTA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTINA	20/25	25/30	35/40
VERDURE FRESCA	120	150	200
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	5	5	5

## PASTA AL POMODORO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
POMODORI PELATI	50/70	85/90	80/110
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8
OLIO EVO	5	5	5

## CREMA DI FAGIOLI CON PASTA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	15/20	20/25	25/30
FAGIOLI SECCHI	20/25	25/30	30/35
CIPOLLE E CAROTE	20	20	20
SEDANO	5	5	5
PATATE	25	30	35
OLIO EVO	5	5	5
GRANA PADANO	5/6	6/7	7/8

## PASTA AL TONNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PASTA	40/50	50/60	70/80
POMODORI PELATI	50/70	85/90	80/110

4/8



TONNO	15/20	20/25	25/30
OLIO EVO	5	5	5

## SECONDI PIATTI

### BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
TACCHINO	40/50	50/60	60/70
PANGRATTATO	15	20	30
SUCCO DI LIMONE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### FRITTATA DI FORMAGGIO AL FORNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
UOVA	65	65	65
LATTE	10	15	15
PARMIGIANO	5	5	10
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PROSCIUTTO COTTO	20/25	25/30	30/35

### ARISTA DI MAIALE AL TEGAME

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
MAIALE	40/50	50/60	60/70
CAROTE	10	10	10
CIPOLLA, SEDANO	5	5	5
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### BASTONCINI DI MERLUZZO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
BASTONCINI DI MERLUZZO surg.	50/60	60/70	80/100



### FUSI DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
FUSI DI POLLO	40/50	50/60	60/70
AROMI	q.b.	q.b.	q.b.

### TORTINO ALLE ZUCCHINE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
ZUCCHINE	10	20	20
UOVA	65	65	65
LATTE	10.	10	15
GRANA	5	5	5
OLIO EVO	3	3	3

### BOCCONCINI DI VITELLONE AL FORNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
VITELLA	40/50	50/60	60/70
CAROTE	5	5	5
CIPOLLE/SEDANO	5	5	10
OLIO EVO	5	5	5

### DOLCE SARDO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
DOLCE SARDO	40	50/60	60/70

### SCALOPPINE AL LIMONE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
BOVINO	40/50	50/60	60/70
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
SUCCO DI LIMONE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### STRACCETTI ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
BOVINO	40/50	50/60	60/70



POMODORI PELATI	15/20	20/25	25/30
-----------------	-------	-------	-------

### SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
BOVINO	40/50	50/60	60/70
PATATE	60/80	100/120	140/160
CAROTE	5	5	5
CIPOLLE/SEDANO	5	5	10
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### SCALOPPINE DI TACCHINO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
TACCHINO	40/50	50/60	60/70
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
SUCCO DI LIMONE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### UOVO SODO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
UOVO	65	65	65
OLIO EVO	5	5	5

### BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
TACCHINO	40/50	50/60	60/70
CIPOLLA/SEDANO	5	5	10
CAROTE	5	5	5
SUCCO DI LIMONE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	q.b.	q.b.	q.b.

### MOZZARELLA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
MOZZARELLA	30/40	40/50	70/80

### CONTORNI

01/04/22  
7/8  


## VERDURA FRESCA DI STAGIONE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
VERDURA CRUDA A FOGLIA	30	40	50

## VERDURA COTTA DI STAGIONE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
ORTAGGI FRESCHI	80	100	150/200

## PATATE AL FORNO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PATATE	60/80	100/120	140/160

## FRUTTA – DESSERT - PANE

### FRUTTA

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
FRUTTA FRESCA	100/150	150	150/200

### BUDINO/GELATO

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
BUDINO/GELATO	125	125	125

### PANE

INGREDIENTI	Anni 1-3	Anni 3-6	Anni 6-11
PANE FRESCO	30	40	50

**N.B.: TUTTE LE GRAMMATURE SONO A CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI**



Prot. PG/2022/11815 del 01/04/2022

Si trasmette in allegato la comunicazione di oggetto.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

Dott.. Roberto Puggioni