

Rappr. Leg. Sergio Luigi Venditti
Serenissima Ristorazione S.p.A
Via Della scienza, 26
36100 Vicenza (VI)
serenissimaristorazioneroma@pec.it

e, p.c. Comune di Oristano
pubblicaistruzione@comune.oristano.it
istituzionale@pec.comune.oristano.it

Oggetto: Validazione Menù invernale per l'organizzazione del pasto del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni dei nidi di infanzia, sezioni sperimentali / primavera, scuole dell'infanzia e primarie A.S. 2023-2024 - Comune di Oristano.

Facendo seguito alla richiesta assunta al protocollo ASL Oristano n° PG/2023/29891 del 18/07/2023, in allegato si restituisce, dopo verifica e approvazione, la proposta di menù di cui all'oggetto. La valutazione è stata eseguita tenendo conto di quanto suggerito dalle Linee di indirizzo regionali per la Linee di Indirizzo Nazionali e Regionali per la Ristorazione Scolastica (2016) , dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione (CREA Rev. 2018) e dai LARN (IV rev.).

Si coglie l'occasione per ricordare che, per la prevenzione delle patologie tiroidee da carenza di iodio, è auspicabile l'utilizzo del sale iodato nelle preparazioni in sostituzione del comune sale da cucina.

Si rammenta, infine, che i menù provvisti del visto di approvazione devono essere esposti e facilmente consultabili dagli aventi diritto.

Distinti saluti

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DIRIGENTE BIOLOGO SIAN**



Simionetta Milia
Dott.ssa Simionetta Milia

Referente istruttoria
Dott.ssa Carla Buttu
Tel:0783/317787
e.mail: carla.buttu@asl.oristano.it

Carla Buttu

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA DELL'INFANZIA. - SETTIMANA 1

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **622 kcal**, Carboidrati: **79 g**, Grassi: **20 g**, Totale grassi saturi: **6 g**, Proteine: **26 g**, Fibre totali: **6 g**, Calcio: **171 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **52,67%**, Grassi **30,00%**, Proteine **17,33%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo PR Pasta all'olio EVO e Grana 50 g SE Dolce sardo 50 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	Pranzo PR Crema di fagioli con pastina 25 g SE Boccoccini di pollo panati al forno 50 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	Pranzo PR Pizza margherita 90 g SE Prosciutto cotto 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 40 g	Pranzo PR Pasta al pomodoro e basilico 50 g SE Arista di maiale in umido 50 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	Pranzo PR Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia 60 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 60 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA DELL'INFANZIA. - SETTIMANA 2

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **592 kcal**, Carboidrati: **81 g**, Grassi: **18 g**, Totale grassi saturi: **4 g**, Proteine: **27 g**, Fibre totali: **7 g**, Calcio: **165 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **54,55%**, Grassi **27,27%**, Proteine **18,18%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Passato di verdure di stagione con pasta 30 g SE SPEZZATINO DI BOVINO CON PATATE 60 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pomodoro e basilico 50 g PR Polpettone di ceci 0 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 40 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 50 g SE Mozzarella 50 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Riso al pomodoro/sugo 50 g SE Platessa panata al forno 60 g CO Fagiolini all'olio 100 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pesto 50 g SE Cotoletta di tacchino al forno 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure cotte 120 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA DELL'INFANZIA. - SETTIMANA 3

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **567 kcal**, Carboidrati: **79 g**, Grassi: **16 g**, Totale grassi saturi: **4 g**, Proteine: **24 g**, Fibre totali: **6 g**, Calcio: **158 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **56,83%**, Grassi **25,90%**, Proteine **17,27%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta alla marinara 50 g SE Fettina di bovino alla pizzaioia 50 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta con zucchine 50 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 60 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Pizza margherita 90 g SE Prosciutto cotto 30 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Riso al pomodoro/sugo 50 g PR Polpettone di lenticchie 0 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Minestra di pastina in brodo di carne 25 g SE Cosce di pollo al forno 50 g CO Patate lesse 100 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA DELL'INFANZIA. - SETTIMANA 4

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **657 kcal**, Carboidrati: **86 g**, Grassi: **22 g**, Proteine: **30 g**, Calcio: **198 mg**, Ferro: **3 mg**

Carboidrati **51,96%**, Grassi **29,91%**, Proteine **18,13%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta al sugo di tonno 50 g SE Dolce sardo 50 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Crema di lenticchie con pasta 25 g SE Boccocchini di tacchino panati al forno 50 g CO Purea di patate fresche 100 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Risotto alle verdure 50 g SE Polpettone di bovino in umido 50 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Gnocchetti sardi al pomodoro 50 g SE Platessa panata al forno 60 g CO Verdure fresche di stagione 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 50 g SE Frittata di formaggio al forno 60 g CO Verdure cotte 120 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA NIDO. - SETTIMANA 1

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **471 kcal**, Carboidrati: **65 g**, Grassi: **15 g**, Totale grassi saturi: **4 g**, Proteine: **16 g**, Fibre totali: **5 g**, Calcio: **133 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **56,64%**, Grassi **29,41%**, Proteine **13,94%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta all'olio EVO e Grana 40 g SE Dolce sardo 20 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Crema di fagioli con pastina 20 g SE Boccoccini di pollo panati al forno 40 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pizza margherita 70 g SE Prosciutto cotto 25 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 30 g	PR Pasta al pomodoro e basilico 40 g SE Arista di maiale in umido 40 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia 50 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 40 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA NIDO. - SETTIMANA 2

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **473 kcal**, Carboidrati: **65 g**, Grassi: **14 g**, Totale grassi saturi: **3 g**, Proteine: **21 g**, Fibre totali: **6 g**, Calcio: **128 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **55,32%**, Grassi **26,81%**, Proteine **17,87%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Passato di verdure di stagione con pasta 25 g SE SPEZZATINO DI BOVINO CON PATATE 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pomodoro e basilico 40 g PR Polpettone di ceci 0 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 30 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 40 g SE Mozzarella 40 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Riso al pomodoro/sugo 40 g SE Platessa panata al forno 40 g CO Fagiolini all'olio 80 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pesto 40 g SE Cotoletta di tacchino al forno 40 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure cotte 80 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA NIDO. - SETTIMANA 3

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **439 kcal**, Carboidrati: **63 g**, Grassi: **13 g**, Totale grassi saturi: **3 g**, Proteine: **15 g**, Fibre totali: **6 g**, Calcio: **125 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **58,74%**, Grassi **27,27%**, Proteine **13,99%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta alla marinara 40 g SE Fettina di bovino alla pizzaiola 40 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta con zucchine 40 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 40 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Pizza margherita 70 g SE Prosciutto cotto 25 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Riso al pomodoro/sugo 40 g PR Polpettone di lenticchie 0 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Minestra di pasta in brodo di carne 20 g SE Cosce di pollo al forno 40 g CO Patate lesse 60 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA NIDO. - SETTIMANA 4

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **508 kcal**, Carboidrati: **69 g**, Grassi: **17 g**, Totale grassi saturi: **4 g**, Proteine: **20 g**, Fibre totali: **6 g**, Calcio: **156 mg**, Ferro: **2 mg**

Carboidrati **54,22%**, Grassi **30,06%**, Proteine **15,72%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta al sugo di tonno 40 g SE Dolce sardo 20 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Crema di lenticchie con pasta 20 g SE Boccoccini di tacchino panati al forno 40 g CO Purea di patate fresche 60 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Risotto alle verdure 40 g SE Polpettone di bovino in umido 40 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Gnocchetti sardi al pomodoro 40 g SE Platessa panata al forno 40 g CO Verdure fresche di stagione 30 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 40 g SE Frittata di formaggio al forno 60 g CO Verdure cotte 80 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA PRIMARIA DUPLICATO - SETTIMANA 1

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **768 kcal**, Carboidrati: **99 g**, Grassi: **25 g**, Totale grassi saturi: **7 g**, Proteine: **32 g**, Fibre totali: **7 g**, Calcio: **225 mg**, Ferro: **3 mg**

Carboidrati **52,87%**, Grassi **30,04%**, Proteine **17,09%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta all'olio EVO e Grana 70 g SE Dolce sardo 60 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Crema di fagioli con pasta 30 g SE Boccoccini di pollo panati al forno 60 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pizza margherita 120 g SE Prosciutto cotto 35 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 50 g	PR Pasta al pomodoro e basilico 70 g SE Arista di maiale in umido 60 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia 70 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 90 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA PRIMARIA DUPLICATO - SETTIMANA 2

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **794 kcal**, Carboidrati: **111 g**, Grassi: **23 g**, Totale grassi saturi: **6 g**, Proteine: **36 g**, Fibre totali: **8 g**, Calcio: **215 mg**, Ferro: **3 mg**

Carboidrati **55,85%**, Grassi **26,04%**, Proteine **18,11%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Passato di verdure di stagione con pasta 35 g SE SPEZZATINO DI BOVINO CON PATATE 70 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pomodoro e basilico 70 g SE SPEZZATINO DI BOVINO CON PATATE 70 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure fresche di stagione 50 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 70 g SE Mozzarella 70 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g DSBudino 0g	PR Riso al pomodoro/sugo 70 g SE Platessa panata al forno 80 g CO Fagiolini all'olio 150 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta al pesto 70 g SE Cotoletta di tacchino al forno 60 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g CO Verdure cotte 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA PRIMARIA DUPLICATO - SETTIMANA 3

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **706 kcal**, Carboidrati: **101 g**, Grassi: **18 g**, Totale grassi saturi: **4 g**, Proteine: **29 g**, Fibre totali: **7 g**, Calcio: **210 mg**, Ferro: **3 mg**

Carboidrati **59,24%**, Grassi **23,75%**, Proteine **17,01%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta alla marinara 70 g SE Fettina di bovino alla pizzaiola 60 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta con zucchine 70 g SE Bastoncini di merluzzo al forno 90 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Pizza margherita 120 g SE Prosciutto cotto 35 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Riso al pomodoro/sugo 70g PR Polpettone di lenticchie 0g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Minestra di pasta in brodo di carne 35 g SE Cosce di pollo al forno 70 g CO Patate lesse 140g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



23/08/23

MENÙ INVERNALE COMUNE DI ORISTANO SCUOLA PRIMARIA DUPLICATO - SETTIMANA 4

Bilanciamento Bromatologico della settimana

Energia: **811 kcal**, Carboidrati: **109 g**, Grassi: **26 g**, Proteine: **37 g**, Fibre totali: **8 g**, Calcio: **262 mg**, Ferro: **3 mg**

Carboidrati **53,30%**, Grassi **28,61%**, Proteine **18,09%**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
PR Pasta al sugo di tonno 70 g SE Dolce sardo 60 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g DS Budino 0 g	PR Crema di lenticchie con pasta 30 g SE Boccoccini di tacchino panati al forno 60 g CO Purea di patate fresche 140 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Risotto alle verdure 70 g SE Polpettone di bovino in umido 60 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Gnocchetti sardi al pomodoro 70 g SE Platessa panata al forno 80 g CO Verdure fresche di stagione 50 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g	PR Pasta all'olio EVO e Grana 70 g SE Frittata di formaggio al forno 60 g CO Verdure cotte 150 g PF Pane 0 g FR Frutta di stagione 150 g



RICETTARIO MENU' INVERNALE SCUOLE COMUNE DI ORISTANO

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	60	80/100	80/100
GRANA PADANO	6/7	7/8	7/8
CAROTA FRESCA	5	5	5
CIPOLLA	2	2	2
BASILICO	qb	qb	qb
OLIO EVO	5	5	5

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA PIZZA	80	100	120
POMODORI PELATI	30	38	35
MOZZARELLA	20	25	30
OLIO EVO	5	5	3
ORIGANO	qb	qb	qb
BASILICO	qb	qb	qb

PASTA AL PESTO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
PESTO	10	15	20

PASTA OLIO E GRANA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
OLIO	4	7	10
GRANA PADANO	5	7/8	8/9



23/08/23

GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	65/90	80/110	80/100
CAROTA FRESCA	3	5	5
CIPOLLA	2	2	2
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	5	5	5

PASTA AL SUGO DI TONNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	65/90	80/110	80/100
TONNO	15	15	20
OLIO EVO	5	5	5

PASTA ALLA MARINARA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	65/90	80/110	80/100
ORIGANO	20/25	25/30	q.b
OLIO EVO	5	5	5

PASTA ALLE ZUCCHINE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	40	50/60	70/80
ZUCCHINE	25	30	30
CIPOLLA	3	5	5
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	3	5	5



RISOTTO AL RAGU'

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
RISO ARBORIO	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	60	70	80
CAROTA FRESCA	3	3	3
CIPOLLA	3	3	3
RAGU' DI CARNE	15	20	25
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	3	5	5.

RISOTTO ALLE VERDURE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
RISO	40	50/60	70/80
MISTO VERDURE	50	60	80
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	5	5	5

RISO AL POMODORO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
RISO	40	50/60	70/80
POMODORI PELATI	65/90	80/110	80/100
GRANA PADANO	5	6	7
CIPOLLA	1	2	2
CAROTA	3	5	5
OLIO EVO	5	5	5

CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	20	25	30
FAGIOLI	20	25	30
CIPOLLE E CAROTE	15	15	15
POMODORI PELATI	15	10	10
PATATE	25	30	35
OLIO EVO	5	5	5



23/08/23

CREMA DI LENTICCHIE CON PASTINA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	20	25	30
LENTICCHIE	20	25	30
CIPOLLE E CAROTE	20	20	20
SEDANO	2	2	2
POMODORI PELATI	15	15	15
PATATE	25	30	35
OLIO EVO	3	5	5

MINISTRINA IN BRODO DI CARNE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA	20	25	35
BRODO DI CARNE	150	200	250
POMODORI PELATI	10	15	20
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	63	3	3

PASSATO DI VERDURE CON PASTINA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PASTINA	25	30	35
PATATE E VERDURE DI STAGIONE	80	90	100
GRANA PADANO	5	6	7
OLIO EVO	5	5	5

RAVIOLI OLIO E SALVIA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI	50	60	70
OLIO EVO	5	8	10
SALVIA	qb	qb	qb
GRANA PADANO	6/7	7/8	8/9



22/08/23

SECONDI PIATTI

BOCCONCINI DI TACCHINO PANATI AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
TACCHINO	40	50	60
PANGRATTATO	8	10	15
OLIO EVO	4	4	5

ARISTA DI MAIALE IN UMIDO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
ARISTA DI MAIALE	40	50	60
CAROTE	10	10	10
CIPOLLA	5	5	5
OLIO EVO	3	4	5

FUSI DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FUSI DI POLLO	40	50	70
OLIO EVO	4	4	5
AROMI	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTONE DI BOVINO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
NOCE DI BOVINO	40	50	60
UOVA	15	15	25
PANE COMUNE	10	10	15
CIPOLLA	5	5	5
CAROTE	5	5	5
LATTE	5	5	5
GRANA PADANO	3	5	5
OLIO EVO	3	4	4



23/08/23

FETTINA DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FESA DI BOVINO	40	50	60
POMODORI PELATI	15	20.	25
ORIGANO	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	4	4	5.

COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
TACCHINO FESA	40	50	60
PANGRATTATO	8	10.	15.
SUCCO DI LIMONE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EVO	4	4	5

SPEZZATINO DI BOVINO CON PATATE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FESA DI BOVINO	40	60	70
CIPOLLA	5	5	5
CAROTE	5	5	5
PATATE	60	100	140
OLIO EVO	5	5	5

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
TACCHINO	40	50	60
PANGRATTATO	8	10	15
OLIO EVO	4	4	5

DOLCE SARDO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
DOLCE SARDO	40	50	60



23/08/23

MOZZARELLA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
MOZZARELLA	40	50	60/70

UOVO SODO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
UOVO	1	1	1

PLATESSA PANATA AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FILETTO DI PLATESSA SURG.	40	60	80
PANGRATTATO	10	15	15
OLIO EVO	3	5	5

BASTONCINI DI MERLUZZO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
BASTONCINI DI MERLUZZO SURG.	40	60	90

FRITTATA DI FORMAGGIO AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
UOVA	60	60	60
LATTE	10	15	15
PARMIGIANO	5	5	10
FARINA	5	7	7
OLIO EVO	4	4	5

PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PROSCIUTTO COTTO	25	30	35



23/08/23

POLPETTONE DI CECI

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
CECI	20	30	40
PATATE	7	10	105
BIETA	7	10	10
CAROTE	7	10	10
OLIO EVO	3	3	3.
GRANA	5	5	5

POLPETTONE DI LENTICCHIE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
LENTICCHIE	20	30	40
PATATE	7	10	105
BIETA	7	10	10
CAROTE	7	10	10
OLIO EVO	3	3	3.
GRANA	5	5	5



23/08/23

CONTORNI

VERDURA FRESCA DI STAGIONE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
VERDURA FRESCA	40	50	60
OLIO EVO	3	4	5

VERDURA COTTA DI STAGIONE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
VERDURA FRESCA	80	100	150
OLIO EVO	3	4	5

FAGIOLINI ALL'OLIO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FAGIOLINI SURG.	80	150	150
OLIO EVO	3	4	5

CAROTE ALLA JULIENNE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
CAROTE	40	50	60
OLIO EVO	3	4	5

PATATE LESSE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PATATE	60	100	140
OLIO EVO	4	4	4

PATATE AL FORNO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PATATE	100	140	160
OLIO EVO	4	4	4



23/08/23

PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
PATATE	100	140	160
LATTE	10	20	30
GRANA	5	5	5
BURRO	3	4	4



23/08/23

FRUTTA E DESSERT

FRUTTA

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
FRUTTA FRESCA	100	150	150

BUDINO

INGREDIENTI	SPERIMENTALE	INFANZIA	PRIMARIA
BUDINO	125	125	125



23/08/23

PG/2023/33939 DEL 23/08/2023

Si trasmette in allegato la comunicazione in oggetto.

Il Responsabile del Procedimento
Dirigente biologo Sian
Dott.ssa Simonetta Milia