

MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA

2025/20206

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015
1^a SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO O FREGOLA ALLE VERDURE DI STAGIONE	Riso	60	PASTA IN BIANCO	Pasta	60	MINISTRÀ IN BRODO DI POLLO O DI TACCHINO	Minestrà	30	PASTA AL POMODORO	Pasta	60	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI	Minestrà	30
	Fregola	50		Olio extra v	5		Brodo di Pollo	200 ml		Pelati	50		Patate	40
	Verdure	50		Burro	2		Per il brodo: acqua pollo o tacchino aromi	1500 ml 500 q.b.		Olio e.v	5		Olio e.v	5
	Olio extra v.	5		Parmigiano reggiano	10		Parmigiano o grana padano	10		Parmigiano o grana padano	5		Carote	20
MOZZARELLA O FORMAGGIO TIPO DOLCE		60	PESCE	FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI Filetti di platessa Aglio, origano e prezzemolo etc...	80 80 q.b.	UOVO (sodo o in camicia)	Uovo	n. 1	FETTINE DI MAIALE IN PADELLA	Fettine Olio e.v.	40 5	FETTINE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	Fettine Olio e.v Passata di pomodoro Aglio, origano, prezzemolo	40 5 15 q.b.
INSALATA MISTA Olio e.v.		60 5	INSALATA MISTA Olio e.v.		80 5	PATATE LESSE Olio e.v.	Patate Olio e.v.	120 5	VERDURE AL VAPORE Olio e.v.		80 5	CAROTE Olio e.v.		50 5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150

Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione

04 FEB. 2015

Data

Il Dirigente



M. M. M. M. M.

COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015
2ª SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO AL RAGU'	Riso	60	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI	Minestra	30	LASAGNE AL RAGU'	Lasagne	50	MINESTRA IN BRODO DI VITELLO	Minestra	30	PASTA AL POMODORO	Pasta	60
	Carne di vitellone	10		Patate Carote bietole	40 20 10		Carne di vitellone	10		Brodo di vitello	200		Palati	50
	Palati	50		Parmigiano reggiano	10		Palati	50		Parmigiano o grana padano	5		Parmigiano o grana padano	10
	Sale cipolle carote sedano e olio e.v.	q.b.		Olio e.v.	10		Cipolle Carote, sedano, olio e.v., sale	q.b.		Aromi	q.b.			
	Parmigiano	5	PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO	petto di pollo	40	PROSCUITTO COTTO	Parmigiano o grana padano	15	FETTINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA	Fettine di vitello	60	VERDURE IN PINZIMONIO	Filetti di merluzzo	80
				pane grattugiato	20					Passata di pomodoro	15		Filetti di plateassa	80
VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE OILIO E.V.		80	INSALATA MISTA OILIO E.V.		50	PATATE AL FORNO	Patate	100		Patate	100		Finocchi, carote olio e.v.	70
		5			5		Olio e.v., sale e rosmarino	q.b.		Olio e.v., sale e rosmarino	q.b.			5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150

Av. U.S.T.L. D. 5 Ottaviano
Servizio Igieno Alimentari e Nutrizione

04 FEB. 2015

Data

Il Dirigente



[Handwritten signature]

COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015
3ª SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Riso	60	PASTA E LEGUMI	Pasta	30	GNOCCHETTI AL POMODORO	gnocchetti	50	POLENTA AL POMODORO GRATINATA	Polenta	60	PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO	Farina	70
	Parmigiano	10		Legumi	20		Pelati	50		Acqua	15		Acqua	q.b.
	Olio e.v.	5		Sale aromi e olio e.v.	q.b.		Cipolle	q.b.		Salsa di pomodoro	30		Lievito, sale olio e.v.	q.b.
	cipolla brodo vegetale	q.b.		Parmigiano reggiano o grana padano	5		Carote, olio e.v., sale	q.b.		Parmigiano o grana padano	10		Pomodoro	40
DOLCE SARDO	Zafferano	q.b.	POLLO ARROSTO	Pollo	80 (edibile 40)	POLPETTONE AL VAPORE O POLPETTE IN BIANCO	viteellone	60	PESCE	Filetti di platessa o di merluzzo	80	INSALATA MISTA O Olio e.v.	Pate	120 q.b.
INSALATA MISTA O Olio e.v.		80 5	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE Olio e.v.		100 5	INSALATA MISTA O Olio e.v.		60 5	PATATE	Patate Olio e.v.	40	PANE	Mele, pere, agrumi, banane	20 40
FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	PANE	Mele, pere, agrumi, banane	150

Av. U.S.L. n. 5 Oristano
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione

04 FEB 2015

Dirigente

[Firma]



COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' INVERNALE A.S. 2014/2015
4^{ta} SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO ALLA ZUCCA E PARMIGLIANO	Riso	50	PASTA E LEGUMI	Pasta	30	PASTICCIO DI PASTA GRATINATA	Pasta	60	RAVOLI DI RICOTTA O FORMAGGIO AL POMODORO	Ravioli	70	PASTA IN BIANCO	Pasta	60
	Zucca	50		Legumi	20		Salsa di pomodoro	30		Pomodoro	30		Olio e.v.	5
	Parmigiano	10		Sale, olio e.v. e aromi	q.b.		Parmigiano o grano padano	10		Parmigiano o grano padano	10		burro	2
	olio e.v., sale e cipolle	q.b.		Parmigiano	5					Parmigiano	10			
RICOTTA O FORMAGGIO DOLCE		60	CARNE DI VITELLO IN UMIDO CON CAROTE	Carne	30	PROSCIUTTO COTTO		40	ROTOLO DI POLLO IN SALSA DI CAROTE	Petto di pollo	50	PESCE	Filetti o bastoncini di merluzzo	80
				carote	30									
				Parmigiano	5									
				Sale, olio e.v. aromi	q.b.									
INSALATA MISTA OLIO E.V.		80 5	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE OLIO E.V.		50 5	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.		80 5	INSALATA MISTA OLIO E.V.		50 5	CAROTE E OLIO E.V.		80 5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150	FRUTTA DI STAGIONE	Mele, pere, agrumi, banane	150

Az. U.S.L. n. 5 Oristano
Servizio Igienza Alimenti e Nutrizione



04 FEB. 2015

Responsabile

[Handwritten signature]

COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' PRIMAVERILE
1^a SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI							
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI					
RISOTTO O FREGOLA ALLE VERDURE DI STAGIONE	Riso	60	PASTA IN BIANCO	Pasta	60	MINESTRA IN BRODO DI POLLO O DI TACCHINO	Minestra	30	PASTA AL POMODORO	Pasta	60	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI	Minestra	30					
	Fregola	50		Olio extra v	5		Brodo di Pollo	200 ml		Pelati	50		Patate	40					
	Verdure	50		Burro	2		Per il brodo: acqua pollo o tacchino aromi	1500 ml 500 q.b.		Olio e. v	5		Olio e.v	5					
				Parmigiano reggiano	10		Parmigiano o grana padano	10		Parmigiano o grana padano	5		Carote	20					
	Olio extra v.	5													Bietole	10			
CAPRESE	Mozzarella	60	FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI	80	UOVO (sodo o in camicia)	Uovo n. 1	FETTINE DI MAIALE IN PADELLA	Fettine	Fettine	Fettine	40	FETTINE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	Fettine	40					
	Pomodori	60		Filetti di platessa											80	Olio e.v.	5	Olio e.v	5
	Olio e.v.	5		Aglio, origano e prezz. etc...											q.b.			Passata di pomodoro	15
																Aglio, origano, prezzemolo	q.b.		
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40					
FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150					

- * Frutta di stagione, a rotazione,: albicocche, pesche, melone, anguria, fragole, ciliegie, nespole; macedonia.
Verdure di stagione: verdura a foglie, bietola, cetrioli, fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine, piselli, pomodori, sedano, spinaci.

Servizio Igiene Alimentare e Sanitarie

Data 23 APR. 2015



COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' PRIMAVERILE
2^a SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
INSALATA DI RISO CON PESTO	Riso	60	VELUTATA DI LEGUMI	Patate	10	LASAGNE AL RAGU'	Lasagne	50	MINESTRA IN BRODO DI VITELLO	Minestra	30	PASTA AL POMODORO	Pasta	60
	Pomodori	10		Carote	20		Carne di vitellone	10		Brodo di vitello	200		Olio e.v. cipolle e carote	q.b.
	Formaggio	10		Legumi	40		Pelati	50		Brodo: acqua vitello polpa osso per brodo	1500		Parmigiano o grana padano	10
	Ovo sodo	10		Parmigiano reggiano	10		Cipolle	q.b.		Parmigiano o grana padano	5			
	Sedano	10		Olio e.v.	10		Carote, sedano, olio e.v., sale	60		Aromi	q.b.			
	Pesto	10					Latte	5						
							Farina	5						
							Burro/olio e.v.	5						
	Parmigiano	5					Parmigiano o grana padano	15						
UOVO IN CAMICIA	UOVO	1	PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO	petto di pollo	40	PROSCIUTTO COTTO		30	FETTINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA	Fettine di vitello	60	PESCE AL LIMONE	Filetti di merluzzo	80
				pane grattugiato	20					Passata di pomodoro	15		Filetti di platessa	80
										Aglio origano pizz	q.b.		Olio e.v. e limone	q.b.
VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE OLU E.V.		80 5	INSALATA MISTA OLU E.V.		50 5	INSALATA MISTA OLU E.V.		80 5	PATATE AL FORNO	Patate Olio e.v. sale e rosmarino	100 q.b.	VERDURE IN PINZIMONIO	Olio e.v.	70 5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150

* Frutta di stagione, a rotazione,: albicocche, pesche, melone, anguria, fragole, ciliegie, nespole, macedonia.

• Verdure di stagione: verdura a foglie, bietola, cetrioli, fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine, piselli, pomodori, sedano, spinaci. Az. U.S.L. n. 5 Oristano

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Data 23 APR. 2015

Il Dirigente

[Firma]

COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' PRIMAVERILE
3a SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Riso	60	PASTA FREDDA CON VERDURE E FAGIOLI	Pasta	30	GNOCCHETTI AL POMODORO	Gnocchetti	50	PASTA AL PESTO	Pasta	60	PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO	Farina	70
	Parmigiano	10		Legumi	20		Pelati	50		pesto	15		Acqua	q.b.
	Olio e.v.	5		Verdure di stagione	15		Cipolle	q.b.		Parmigiano o grana padano	10		Lievito, sale olio e.v.	q.b.
	cipolla brodo vegetale	q.b.		Parmigiano	5		Carote, olio e.v., sale	q.b.					Pomodoro	40
	Zafferano	q.b.											Mozzarella	30
													Prosciutto cotto	20
DOLCE SARDO		40	POLLO ARROSTO	Pollo	80 (edibile 40)	POLPETTONE AL VAPORE O POLPETTE IN BIANCO CON VERDURE	vitellone	40	PESCE	Filotti di platessa o di merluzzo	80			
							Uova	10						
							Verdure	20						
INSALATA MISTA OLIO E.V.		80 5	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE OLIO E.V.		100 5	INSALATA MISTA OLIO E.V.		60 5	PATATE	Patate Olio e.v.	100 120 q.b.	INSALATA MISTA OLIO E.V.		80 5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150

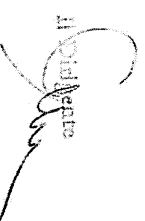
* Frutta di stagione, a rotazione; : albicocche, pesche, melone, anguria, fragole, ciliegie, nespole; macedonia.

• Verdure di stagione: verdura a foglie, bietola, cetrioli, fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine, piselli, pomodori, sedano, spinaci.

Az. U.S.L. n. 5 Orbanò
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Data 23 APR. 2015

Il Dirigente



COMUNE DI SOLARUSSA
SCUOLA DELL'INFANZIA VIA VERDI
MENU' PRIMAVERILE
4^{ta} SETTIMANA

LUNEDI			MARTEDI			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI		
NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI	NOME RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITA' GRAMMI
RISOTTO ALLE ZUCCHINE E PARMIGIANO	Riso	50	PASTA E LEGUMI	Pasta	30	PASTA FREDDA CON VERDURE DI STAGIONE	Pasta	60	RAVIOLI DI RICOTTA O FORMAGGIO AL POMODORO	Ravioli	70	PASTA IN BIANCO	Pasta	60
	Zucchine	50		Legumi	20		Verdure	15		Pomodoro	30		Olio e.v.	5
	Parmigiano	10		Sale, olio e.v. e aromi	q.b.		Parmigiano o grana padano	10		Parmigiano o grana padano	10		burro	2
	olio e.v. sale e cipolle	q.b.		Parmigiano	5								Parmigiano	10
RICOTTA O FORMAGGIO DOLCE		60	CARNE DI VITELLO IN UMIDO CON CAROTE	Carne	30	PROSCIUTTO COTTO		40	ROTOLO DI POLLO IN SALSA DI CAROTE	Petto di pollo	50	PESCE	Filetti o bastoncini di merluzzo	80
				carote	30					Carote	5			
				Parmigiano	5					Sale, aromi	q.b.			
				Sale, olio e.v. aromi	q.b.					Olio e.v.	5			
INSALATA MISTA OLIO E.V.		80 5	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE OLIO E.V.		50 5	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.		80 5	INSALATA MISTA OLIO E.V.		50 5	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.		80 5
PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40	PANE		40
FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150	FRUTTA DI STAGIONE	Vedi nota *	150

- * **Frutta di stagione**, a rotazione; albicocche, pesche, melone, anguria, fragole, ciliegie, nespole; macedonia
- **Verdure di stagione**: verdura a foglie, bietola, cetrioli, fagiolini, melanzane, peperoni, zucchine, piselli, pomodori, sedano, spinaci.

Az. U.S.L. n. 5 Oristano
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione

Data 23 APR 2015

Il Dirigente