## MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA

2025/20206

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

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

FRUTTA DI STAGIONE	PANE	Olio e.v.	INSALATA MISTA				TIPO DOLCE	OFORMAGGIO	MOZZARELLA	1 1 2 pp. 1 2 pp. 1					FREGOLA ALLE VERDURE DI STAGIONE	RISOTTO O	أحيايات	<u>s</u>			NOME RICETTA	
Mele, pere, agrumi, banane		10.0										Ollo extra v.	2		Verdure	Fregola		Riso	2.44		INGREDIENTI	LUNEDI
150	40	· ·	7 E					60			August	U	•	i Lab	50	50		60			QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	Olio e.v.	INSALATA MISTA					PESCE							PASTA IN BIANCO						NOME RICETTA	
Mele, pere, agrumi, banane			9					Aglio, origano e	Filetti di platessa	MERLUZZO IMPANATI					Parmigiano reggiano	Burro		Olio extra v		Pasta	INGREDIENTI	MARTEDI
150	40	·	s 8	3				q.b.	80	88					ъ	2		v		60	QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	Olio e.v.	PATATE LESSE		UOVO (sodo o in camicia)							<del></del>			DI POLLO O DI TACCHINO	MINESTRA IN BRODO			1		NOME RICETTA	
Mele, pere, agrumi, banane			Patate Olio e v					Uovo					grana padano	Parmigiano o	acqua pollo o tacchino aromi	Per il broda:	Brodo di Pollo		Minestra		INGREDIENTI	MENCOLEDI
150	40		120 5			(1)		2,1					to		1500 ml 500 q.b.		200 ml		30		QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	OLIO E.V.	VERDURE AL VAPORE					MAIALE IN	FETTINE DI				•		PASTA AL POMODORO						NOME RICETTA	
Mele, pere, agrumi, banane									Olio e.v.	Fettine				Parmigiano o grana padano	Olio e. v		Letan			Pasta	INGREDIENTI	CIO VEDI
150	40		5 80						5	40			U	•	5		ę	<u></u>		es es	QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE		CAROTE OLIO E.V.				PIZZAIOLA	MANZO	PETTINE				`		VERDURE CON LEGUMI	PASSATO					RICETTA	NOME
Mele, pere, agrumi, banane					prezzemolo	origano,	Aglio,	Passata di pomodoro	Olio e.v	Fettine		padano	Parmigiano o grana		Legumi secchi	Bietole	Carote	Olia e.v	Patate	Minestra	NGREDIENI	NICDEDIENTI
150	40		5 S			q.b.		15	5	40			10		20	10	20	. UI	40	30	GRAMMI	OLIANITIA

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

	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE OLIO E.V.		UOVO IN CAMICIA			in have a colorie					RISOTTO AL RAGU'							NOME RICETTA	
	Mele, pere, agrumi, banane				NOVO			Parmigiano	e.v.	sedano e olio	Sale cipolle carote		Pelati		Carne di vitellone		XISO	3		INGREDIENTI	LUNEDI
,	150	40	80 5		<b>,</b>			G		4.61	9 <b>5</b>		50	4	10		ğ	3		QUANTITA' GRAMMI	
-	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.	AL FORNO	PELIODI POLLO IMPANATO		3 -					15		PASSATO						NOME RICETTA	
	Mele, pere, agrumi, banane				pane grattugiato	petto di pollo					Olio e.v.		Parmigiano reggiano	TEC! C.W.	Dietole	Carote	P 1		Minestra	INGREDIENTI	MARTEDI
	150	40	50 5		20	40					10		10	ſ	7	10	<b>4</b> 0		30	QUANTITA' GRAMMI	
	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.	,	PROSCIUTTO COTTO								LASAGNE AL RAGU'							NOME RICETTA	
	Mele, pere, agrumi, banane							padano	Parmigiano o	e.v.	Burro/ollo	Latte	Carote, sedano, olio e.v., sale	Cipolle	Pelati	vitellone	Carne di	Lasagne	,	INGREDIENTI	MERCOLEDI'
	150	40	5 5		30				15		Gr. C	, 6D	q,b.		50	10		50		QUANTITA' GRAMMI	
A CONTRACT OF THE CONTRACT OF	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	PATATE AL FORNO	PIZZAIOLA	VITELLO ALLA							1	MINESTRA IN BRODO DI VITELLO							NOME RICETTA	
	Mele, pere, agrumi, banane		Patate Olio e.v. sale e rosmarino	Aglio origano prezz	Passata di pomodoro	Fettine di vitello						Aromi	Parmigiano o grana padano		200	Brodo di vitello		-	Minestra	INGREDIENTI	GIOVEDI'
ahalo ligica Az. U.	150	40	q.b.	q.b.	15	8					Heriodelli Magazin Madazin Heriodelli priprinci dell'est	q.b.	5		+ 4 R V H 1 3		200		30	QUANTITA' GRAMMI	
Az. U.S.L. p. 5 Oristano ο Igicae Allmenti e Mutr	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE IN PINZIMONIO		PESCE AL								PASTA AL POMODORO							RICETTA	
Az. U.S.L. p. 5 Oristano Servizio 1giene Allmenti e Munzizione	Mele, pere, agrumi, banane		Finocchi, carote ollo e.v.	Olio e.v. e limone	Filetti di platessa	Filetti di merluzzo			and the second						grana cadano		Olio e.v. cipolle e carote	Pelati	Pasta	INGREDIENTI	VENERDI
	150	40	70 5	q.b.	80	80									10		q.b.	50	60	GRAMMI	

5 (II Divigente

Dan 2015 Dirlyonto

																			_
	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.		SARDO	DOLCE					ZAFFERANO	RISOTTO ALLO					RICETTA	NOME	
	Mele, pere, agrumi, banane								Zafferano	cipolla brodo vegetale	Olio e.v.	Parmigiano		Riso				INGREDIENTI	FINEDI
	150	40	5		40				q.b.	q.b.	<b>U</b>	10	-	60			GRAMMI	QUANTITA'	
	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE OLIO E.V.		ARROSTO	POLLO					LEGUMI	PASTA E		3-			RICETTA	NOME	
	Mele, pere, agrumi, banane					7	P Ollo		1 100		Parmigiano reggiano o grana padano	olio e.v.	6-15 3:31-15	Legumi		Pasta	:	INGREDIENTI	MARTEDI
	150	40	100 5			40)	80 (edibile				Ü	q.b.		20		30	GRAMMI	QUANTITA'	
	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.		O POLPETTE	POLPETTONE AL VAPORE					POMODORO	GNOCCHETTI	- 1.				NOME RICETTA		
	Mele, pere, agrumi, banane			Latte pane gratt, sale	Parmigiano	000	lbus	vitellope			e.v., sale	Cipolle	Pelati		gnocchetti		INGREDIENTI		MERCOLEDI'
	150	40	5	q.b.	10	3	10	8			q.b.		50		50		QUANTITA' GRAMMI		
	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	PATATE		PESCE						GRATINATA	POLENTA AL					NOME RICETTA		
	Mele, pere, agrumi, banane		Patate Olio e.v.				o di merluzzo	Cilotti di platore			grana padano	pomodoro Parmigiano o	Salsa di	Acqua	GENE	Polenta	INGREDIENTI		GIOVEDI'
Az. U.S.L io Igiene .		40	120 q.b.				80				10	30		15	űű.	5	QUANTITA' GRAMMI		
Az. U.S.L. n. 5 Oristano Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.						o Yuliuman		PROSCIUTTO COTTO	PIZZA MARGHERITA					RICETTA	NOME	
ano vectizione	Mele, pere, agrumi, banane										Prosciutto cotto	Mozzarella	Pomodoro	Lievito, sale olio e.v.	Acqua	Farina		INGREDIENTI	VENERDI
	150	20 40	80 5								20	30	40		q.b.	70	GRAMMI	QUANTITA'	

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

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

FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.				DOLCE	FORMAGGIO			PARMIGGIANO	RISOTTO ALLA ZUCCA E						NOME RICETTA	
Mele, pere, agrumi, banane		- Par W							olio e.v. sale e cipolle	Parmigiano	Zucca		Riso					IUNEDI
150	40	80 5				60			q.b.	10	50		50			GRAMMI	QUANTITA'	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE E OLIO E.V.			CAROTE	CON	UMIDO	CARNEDI		F	PASTA E		The visit of the	· ·	- 1	RICETTA	NOME	
Mele, pere, agrumi, banane				Sale, olio e.v. aromi	Parmigiano	carone	200	Carne		Parmigiano	aromi	Sale olio e v e	Legumi		Pasta	encer (c. eg.)	INGREDIENTI	MARTEDI
150	40	50 5		q.b	ហ	2	3	30		UI	q.b.		20		30	GRAMMI	QUANTITA'	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.		<u> </u>	L	COTTO	PROSCIUTTO			5	DI PASTA GRATINATA					NOME RICETTA		
Mele, pere, agrumi, banane									tana (Tambalana)	grana padano	Parmigiano o	pomodoro	<u>S</u>	Pasta		INGREDIENTI		MERCOLEDI'
150	40	80 5	-			40				10	3	30		60		QUANTITA' GRAMMI		
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.				SALSA DI	POLLO IN	котого рі		POMODORO	FORMAGGIO	RAVIOLI DI				NOME RICETTA		P
Mele, pere, agrumi, banane				Olio e.v.	Sale, aromi	Carote		Petto di pollo			grana padano	Parmigiano o	Pomodoro		Ravioli	INGREDIENTI		GIOVEDI'
150	40	50 5		5	q.b.	5		<b>5</b> 0				6	38		70	QUANTITA' GRAMMI		
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	CAROTE E OLIO E.V.					PESCE				PASTA IN		•			RICETTA	NOME	
Mele, pere, agrumi, banane								Filetti o bastoncini di merluzzo		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	The Company of the Co	Parmigiano	burro	Olio e.v.	Pasta		INGREDIENTI	VENERDI
150	40	5°80						80				10	2	5	60	GRAMMI	QUANTITA'	

Dain 1 FEB. 2018 M. Dirigonte

FRUTTA DI STAGIONE	TANKE	J		CAPAGGG				**************************************		ALLE VERDURE DI STAGIONE	RISOTTO O FREGOLA	~1	Jak s		Transport of	RICETTA	NOME
Vedi nota *			Olio e.v.	Pomodori		Mozzarella		Olio extra v.		Verdure	Fregola			Riso			NGREDIENTI
150	ŧ		5	60		60		5		S	50			8		GRAMMI	OUANTITA'
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA Olio e.v.		PESCE						BIANCO			- Vertical designation of the second	Jav F		RICETTA	ZOM F
Vedi nota *				prezz etc	platessa	FILETTI DI IMPANATI				Parmigiano reggiano	Burro		Olio extra v		Pasta	INGACCIENT	NGREDIENT
150	40	5		ų, č	F 80	80				10	2		ín		60	GRAMMI	OI IANITITA'
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	PATATE LESSE Ollo e.v.		(sodo o in camicia)	uovo					DI POLLO O DI TACCHINO	MINESTRA IN BRODO					NOME RICETTA	
Vedi nota *		Patate Olio e.v.		Uovo				padano	Parmigiano o grana	pollo o tacchino aromi	Per il brodo:	Pollo	Brodo di	Minestra		INGREDIENTI	MERCOLEDI
150	40	3. gg 2.		p. 1					10	1500 ml 500 q.b.		200 ml		¥.		QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE AL VAPORE OLIO E.V.		MAIALE IN PADELLA	FETTINE DI					PASTA AL POMODORO						NOME RICETTA	
Vedi nota *					Olio e.v.	Fettine			Parmigiano o grana padano	Olio e. v			Pelati		Pasta	INGREDIENTI	GIOVEDI'
150	40	5 80			5	25.94		u	n	<b>U</b>			ş		6   6	QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.	PIZZAIOLA	MANZO	FETTINE					VERDURE CON LEGUMI	PASSATO					RICETTA	
Vedi nota ∗			Aglio, origano, prezzemolo	Passata di pomodoro	Olio e.v	Fettine	padailo	Parmigiano o grana		Legumi secchi	Bietole	Carote	Olio e.v	Patate	Minestra	INGREDIENTI	VENERDI
150	40 40 40 40 40							10		20	10	20	Vл	40	30	QUANTITA' GRAMMI	

Frutta di stagione, a rotazione,: albicoccne, pescire, incione, ungane, peperoni, zucchine, piselli, pomodori, sedano, spinaci.

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

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

FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE OLIO E.V.		UOVO IN CAMICIA							RISO CON PESTO	INSALATA DI							RICETTA	
Vedi nota #				υονο			Parmigiano	Pesto		Sedano		Uavo sodo	Formaggio	Pomodori	1000	Riso			INGREDIENTI	LUNEDI
150	40	80 5		β <mark>.</mark>			5	10		10		10	10	10		60			QUANTITA' GRAMMI	~
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.	AL FORNO	POLLO							DI LEGUMI	VELLUTATA	**************************************				o sperijeto		RICETTA	
Vedi nota *				pane grattugiato	petto di pollo						Olioev	GG	Parmigiano	Legumi		Carote	acata	Datato	INGREDIENTI	MARTEDI
150	40	50	-	20	40						<b>i</b>		16	40		20	10		QUANTITA' GRAMMI	)
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.		PROSCIUTTO COTTO															NOME RICETTA	
Vedi nota *			-				grana grana padano	e.v.	Farina	sedano, olio e.v., sale	Cipolle		Pelati		vitellone	Carne di	Lasagne		INGREDIENTI	MERCOLEDI'
150	40	5 80		30			b	i u	лиз	q.b.			50		10	<b>.</b>	50		QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	PATATE AL FORNO	PIZZAIOLA	ALLA ALLA							DI VITELLO	MINESTRA							NOME RICETTA	
Vedi nota *		Patate Olio e.v. sale e rosmarino	Aglio origano prezz	Passata di pomodoro	Fettine di vitello				Aromi	grana padano	Parmiriano o	brodo aromi	vitello polpa osso per	Brodo:	vitello	Brodo di	141111001110	Minestra	INGREDIENTI	GIOVEDI'
150	40	100 q.b.	q.b.	15	60				q.o.	s		q.o	9.b.	1500		200	, c	ວິ	QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE IN PINZIMONIO		PESCE AL C							POMODORO	PASTA AL							NOME RICETTA	
Vedi nota *		olio e.v.	Olio e.v. e limone	Filetti di platessa	Filetti di merluzzo					i garan ganing		<u></u>	Parmigiano o grana sedano			Olio e.v. cipolle e carote	Pelati	Pasta	INGREDIENTI	VENERDI
150	40	70 5	q.b.	80	80								10			q.b.	50	60	QUANTITA' GRAMMI	T

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. o. 5 Oressino Servizio Igiene Alimenti e Nucibione

Data 2 3 APR. 2015 (II) hipeole

FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.		SARDO	DOLCE							ZAFFERANO	RISOTTO ALLO		***				RICETTA	NOME
Vedi nota *									Zafferano	cipolla brodo vegetale	one els.	Olio e v	Parmigiano	13.40		Riso				INGREDIENTI
150	40	80 5		ž	40				q.b.	q.b.		л	10		,,	60			GRAMMI	QUANTITA'
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE OLIO E.V.		ARROSTO	POLLO						FAGIOLI	VERDURE E	FREDDA CON			A - 176			RICETTA	NOME
Vedi nota ∗						rollo	5				grana padano	Parmigiano reggiano o	olio e.v.		Verdure di stagione	regum		Pasta		INGREDIENTI
150	40	100				40)	80 (edibile					<b>У</b> Л.	q.b.		5	20	30	30	GRAMMI	QUANTITA'
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.	VERDURE	IN BIANCO	O POLPETTE	AL VAPORE	BOLDETTONE					POMODORO	GNOCCHETTI AL						RICETTA	
Vedi nota *			Latte pane gratt, sale	Parmigiano		Verdure	Uova	vitellone	gar agaga Againn an			Carote, olio e.v., sale	Cipolle	Pelati	į į		gnocchetti		INGREDIENTI	
150	40	5	q.b.	10	;	20	10	40				ą.b		50	ļ		50		QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	PATATE	:	-	PESCE					anne gade i verte fine e e e e e e e e e e e e e e e e e e		PESTO	PASTA AL						NOME RICETTA	
Vedi nota *		Patate Olio e.v.					o di merluzzo	Filetti di platessa					grana padano	Parmigiano o		pesto		Pacta	INGREDIENTI	
150	40	\$ \$ E						5					ŀ	10		15		5	QUANTITA' GRAMMI	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.									5	PROSCIUTTO	MARGHERITA	0177					RICETTA	NOME
Vedi nota *												Prosciutto cotto	Mozzarella	Pomodoro	e.v.	Lievito, sale olio	Acqua	Farina		INGREDIENTI
150	06 DV	5	×									20	30	40	q.b.		q.b.	70	GRAMMI	QUANTITA'

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 Orbano Servizio Igiene Alimenti e Nattizione

Date 2 3 APR. 2015 Il Disilyento

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

FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.	- 13			DOLCE	<b>RICOTTA O</b>	Taking to the second	PARMIGGIANO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E						NOME RICETTA	
Vedi nota *								olio e.v. sale e cipolle	Parmigiano	Zucchine		Riso				INGREDIENTI	LUNEDI
150	40	80 5				60		q.b.	10	50	6	50			GRAMMI	QUANTITA'	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE CRUDE O COTTE E COLIO E.V.			CAROTE	CON	CARNE DI VITELLO IN		F	PASTA E					RICETTA	NOME	
Vedi nota *				Sale, olio e.v. aromi	Parmigiano	carote	Carne		Parmigiano	aromi	Sale, olio e.v. e	Legumi		Pasta		INGREDIENTI	MARTEDI
150	40	50 5	2 2 2	q.b	5	30	30		v	ç	) T	20		30	GRAMMI	QUANTITA'	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.			**************************************	сотто	PROSCIUTTO		DI STAGIONE	FREDDA CON	PASTA				NOME RICETTA		
Vedi nota *								on the second	grana padano	Parmigiano o	Verdure		Pasta		INGREDIENTI	15.5 A.	MERCOLEDI'
150	40	80 5				40			10	5	15		60		QUANTITA' GRAMMI		
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	INSALATA MISTA OLIO E.V.				SALSA DI	ROTOLO DI		POMODORO	FORMAGGIO	RAVIOLI DI				NOME RICETTA		
Vedi nota *				Olio e.v.	Sale, aromi	Carote	Petto di pollo	,		- International Control of the Contr	Parmigiano o grana padano	Pomodoro		Ravioli	INGREDIENTI		GIOVEDI'
150	40	50 5		Ú	q.b.	5	50				15	30	;	70	QUANTITA' GRAMMI		
FRUTTA DI STAGIONE	PANE	VERDURE DI STAGIONE OLIO E.V.				PESCE				PASTA IN					RICETTA	NOME	
Vedi nota *							Filetti o bastoncini di merluzzo	og vietli a Timore i a			Parmigiano	burro	Olio e.v.	Pasta		INGREDIENTI	VENERDI
150	40	80 5					80				10	2	v	60	GRAMMI	QUANTITA'	

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 Igiono Alimenti e Nativiane Az. U.S.L. n. 5 Oristano

7.3 APR 7015