

MENU' PRIMAVERA-ESTATE

scuola infanzia

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
gnocchetti sardi al pomodoro uovo al pomodoro insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	riso olio e parmigiano polpette di bovino al forno insalata di verdure cotte di stagione spianatina frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	fusilli al pesto filetti di merluzzo panati al forno insalata di verdure cotte di stagione tipico sardo frutta di stagione	insalata di riso con prosciutto cotto crocchette di patate e verdure miste o specifiche insalata di pomodori e mais pane budino
pennette olio e parmigiano omelette al forno insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	pipette e ricotta cotoletta di tacchino al forno patate lesse con olio d'oliva spianatina frutta di stagione	riso con crema di verdure mozzarelle insalata di verdure fresche di stagione pane tipico sardo macedonia di frutta fresca di stagione	pizza margherita con wurstel prosciutto cotto o crudo insalata di verdure fresche di stagione pane budino	fusilli al tonno bastoncini di merluzzo al forno insalata di verdure cotte di stagione pane macedonia di frutta fresca di stagione
riso al burro e parmigiano caprese di mozzarella e pomodoro pane tipico sardo macedonia di frutta fresca di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	penne olio e parmigiano filetto di platessa alla parmigiana (olio e parmig. al forno) insalata di verdure resche di stagione pane frutta di stagione	mezze penne al pomodoro e basilico cotoletta di maiale al forno insalata di verdure cotte di stagione spianatina macedonia di frutta fresca di stagione	gnocchetti al pomodoro omelette al formaggio al forno insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione
pizza margherita dolce sardo e prosciutto cotto insalata di verdure fresche di stagione pane budino	farfalle al pesto bastoncini di merluzzo al forno insalata di verdure cotte di stagione pane tipico sardo dessert alla frutta	insalata di riso tacchino panato al forno patate al forno con rosmarino spianatina frutta di stagione	fusilli al pomodoro hamburger di manzo con aromi insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	insalata di riso con tonno uovo sodo verdure fresche di stagione spianatina budino
riso al pomodoro filetti di nasello panati al forno julienne di carote olio e limone spianatina pane yogurt alla frutta	ravoli di ricotta con olio e salvia polpette di manzo al pomodoro insalata di verdure cotte di stagione pane budino	lasagne al ragu' formaggio dolce sardo DOP insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno pure di patate pane tipico sardo yogurt alla frutta	pasta primavera polpette di pesce al forno insalata di verdure cotte di stagione pane frutta di stagione



la composizione delle insalate e quella della frutta verrà valutata e concordata settimanalmente con il Comune al fine di garantire varietà, gusto e stagionalità
la sua composizione dovrà di norma fare riferimento alle varianti inserite nella tabella "grammature e ricette"

5.7.16





Dietista del S.I.A.N.

Giuseppina Iacono Almagiara e Murrighiana
Dott.ssa Maria Grazia Milla
Dietista



Comune di Ossi
Provincia di Sassari

MENU' AUTUNNO-INVERNO

scuola primaria

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
gnocchetti sardi al pomodoro uovo al pomodoro insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	riso olio e parmigiano polpette di bovino al forno insalata di verdure cotte di stagione splanatina frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	fusilli al pesto filetti di merluzzo panati al forno insalata di bietole o spinaci saltati pane frutta di stagione	lasagne al ragù uovo sodo insalata di verdure fresche di stagione pane budino
penne al prosciutto omelette al forno insalata di verdure fresche di stagione pane tipico sardo frutta di stagione	minestrina di lenticchie cotoleta di tacchino al forno purè di patate splanatina frutta di stagione	passato di verdure con pasta polpette/tortino di pesce al forno patate al forno con rosmarino pane frutta fresca di stagione	pizza margherita prosciutto cotto insalata di verdure fresche di stagione pane budino	ruote al tonno bastoncini di merluzzo al forno julienne di carote pane frutta fresca di stagione
riso al burro e parmigiano caprese di mozzarella e pomodoro pane frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	penne olio e parmigiano filetto di platessa alla parmigiana (olio e parmig.) insalata di verdure resche di stagione pane frutta di stagione	gnocchetti sardi al pomodoro cotoleta di maiale al forno insalata di verdure cotte di stagione splanatina frutta fresca di stagione	pipette rigate al pomodoro omelette al formaggio al forno insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione
pizza margherita con wurstel prosciutto cotto/crudo insalata di verdure fresche di stagione pane budino riso al pomodoro filetti di nasello panati al forno insalata di carote e finocchi splanatina yogurt alla frutta	farfalle al pesto bastoncini di merluzzo al forno purè di patate pane frutta di stagione ravioli di ricotta con olio e salvia prosciutto cotto insalata di verdure cotte di stagione pane budino	riso al ragù di verdure e parmigiano mozzarelline insalata di verdure fresche di stagione splanatina frutta di stagione lasagne al ragù omelette al forno julienne di carote pane frutta di stagione	fusilli al pomodoro rolle di fritata con spinaci carote olio e limone pane dessert alla frutta stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane frutta di stagione	ravioli di ricotta e spinaci al ragù prosciutto cotto insalata di bietole o spinaci saltati splanatina budino pasta olio e parmigiano polpette di bovino al sugo tortino di verdure cotte al forno pane frutta di stagione



la composizione delle insalate e quella della frutta verrà valutata e concordata settimanalmente con il Comune al fine di garantire varietà, gusto e stagionalità
la sua composizione dovrà di norma fare riferimento alle varianti inserite nella tabella "grammature e ricette"

S. 7.16





Dietista del S.I.A.N.

(Servizio Igiene Alimentari e Nutrizionali)

Dott.ssa Maria Grazia Milla



Comune di Ossi

Provincia di Sassari

MENU' AUTUNNO-INVERNO

scuola infanzia

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
gnocchetti sardi al pomodoro uovo al pomodoro insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione	riso olio e parmigiano polpette di bovino al forno insalata di verdure cotte di stagione splanatina frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	passato di verdure con pasta polpette/tortino di pesce al forno patate al forno con rosmarino pane frutta fresca di stagione	rotte al tonno bastoncini di merluzzo al forno julienne di carote pane frutta fresca di stagione
penne al prosciutto omelette al forno insalata di verdure fresche di stagione pane tipico sardo frutta di stagione	minestra di lenticchie cotoleta di tacchino al forno purè di patate splanatina frutta di stagione	penne olio e parmigiano filetto di platessa alla parmigiana (olio e parmig. al forno) insalata di verdure e resche di stagione pane tipico sardo frutta di stagione	gnocchetti sardi al pomodoro cotoleta di maiale al forno insalata di verdure cotte di stagione splanatina frutta fresca di stagione	pipette rigate al pomodoro omelette al formaggio al forno insalata di verdure fresche di stagione pane frutta di stagione
riso al burro e parmigiano caprese di mozzarella e pomodoro pane frutta di stagione	stelline in brodo cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane yogurt alla frutta	riso al ragù di verdure e parmigiano mozzarelle insalata di verdure fresche di stagione splanatina frutta di stagione	fusilli al pomodoro rolle di fritata con spinaci carote olio e limone pane dessert alla frutta	ravioli di ricotta e spinaci al ragù prosciutto cotto insalata di bietole o spinaci saltati splanatina budino
pizza margherita con wurstail prosciutto cotto/crudo insalata di verdure fresche di stagione pane tipico sardo budino	farfalle al pesto bastoncini di merluzzo al forno purè di patate pane frutta di stagione	lasagne al ragù omelette al forno julienne di carote pane frutta di stagione	stellini alla frutta cosce di pollo al forno patate al forno con rosmarino pane frutta di stagione	pasta olio e parmigiano polpette di bovino al sugo tortino di verdure cotte al forno pane tipico sardo frutta di stagione
riso al pomodoro filetti di nasello panati al forno insalata di carote e finocchi splanatina pane budino	ravioli di ricotta con olio e salvia prosciutto cotto insalata di verdure cotte di stagione pane budino			



la composizione delle insalate e quella della frutta verrà valutata e concordata settimanalmente con il Comune al fine di garantire varietà, gusto e stagionalità
la sua composizione dovrà di norma fare riferimento alle varianti inserite nella tabella "grammature e ricette"

S. 7-16
DI CERRA
S.I.A.N. N.º 01
DI CERRA