

**Centrale Unica di Committenza
Servizio di ristorazione scolastica e sociale
(Comuni di Cuglieri, Milis, Scano di Montiferru, Santu Lussurgiu, Zeddiani)**

GRAMMATURE ALIMENTI

Alimenti	Materna	Docenti e personale ATA
Frutta	150	200

Primi piatti		
Pasta o riso asciutti	50/60	90/100
Pasta o riso in brodo vegetale	30	50
Gnocchi di patate	120	250

Condimenti per i primi		
Parmigiano o padano grattugiato	5	10
Sugo con base di pomodoro	20	50
Olio extra vergine d'oliva	5	10

Secondi piatti		
carne	70	100/120
Pesce	70	120
Uova	1	2
Prosciutto cotto	30	60
Formaggi a pasta molle	60	90
Formaggi a pasta dura	30	60

Contorni		
Verdura cruda in foglie	40	60
Verdura e ortaggi crudi	100	150
Verdura da far cotta	120	200

Condimenti verdure		
Olio extra vergine d'oliva	5	10

pane		
Pane comune	50	70
Pane integrale	60	80

AZIENDA A.S.L N° 5 DI ORISTANO, SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Note al menù

1. i piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù e nell' allegata descrizione delle materie prime
2. tutte le grammature degli alimenti sono da intendersi al crudo e al netto degli eventuali scarti dovuti alla preparazione
3. i tagli delle carni fresche, da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nel menù, devono essere quelli indicati nell'allegata descrizione delle materie prime
4. gli spinaci, le bietole, le foglie d'insalata devono essere ben sgocciolate e tagliate finemente; i finocchi e le carote in insalata devono essere sempre tagliate a julienne, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili
5. l'olio da utilizzare per condire a crudo e per la cottura deve essere extra vergine d'oliva
6. il formaggio, servito come secondo piatto, deve essere da taglio (non formaggini)
7. i brodi devono di essere di verdure ed erbe aromatiche (non usare i dadi)
8. il formaggio usato per il condimento deve essere parmigiano o grana padano
9. la frutta e la verdura devono essere quelle di stagione e frequentemente variate nella settimana.