

Al responsabile

Dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
del Comune di Assemini
dott.ssa Valentina Melis
via Cagliari snc (ex Scuole Pintus)
Assemini

79/2017/284914

Tabella n **158** del **10 AGO. 2017**

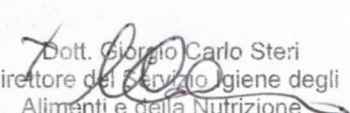
Oggetto: valutazione tabelle dietetiche mense scolastiche scuole dell' Infanzia e Primaria

Cagliari, **10 AGO. 2017**

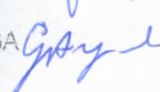
In riferimento alla vostra nota, pari oggetto, del 26/07/2017 prot. AOO.Comune di Assemini trasmessa via PEC, si comunica che la valutazione del menu ha dato esito favorevole. Si puntualizza tuttavia che nella ricetta della passata di verdure con riso e ceci è stato omesso l'ingrediente riso con relativa grammatura, pertanto il riso dovrà essere presente nelle seguenti dosi:

- scuola dell' infanzia 25 g
- scuola primaria 30-35 g

Distinti saluti


Dott. Giorgio Carlo Steri
Direttore del Servizio Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione

MDS 

GA 

ATS Sardegna
Sede: Via Monte Grappa, 82
07100 Sassari
P. IVA: 00935650903
C.F.: 92005870909
www.atssardegna.it

ASSL Cagliari
Sede: Via Piero della Francesca 1
09047 Selargius
www.asicagliari.it

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore dott. Giorgio Carlo Steri
Via San Lucifero, 77 - 09127 Cagliari
Tel: 070/6094809 - Fax: 070/6094800
Pec: sian.suap@pec.asicagliari.it
E-mail: ig.alim@asi8cagliari.it

 COMUNE DI ASSEMINI Menu primaverile - estivo per le scuole primarie e dell'infanzia					
	<i>1^a Settimana</i>	<i>2^a Settimana</i>	<i>3^a Settimana</i>	<i>4^a Settimana</i>	<i>5^a Settimana</i>
Lunedì	Insalata di riso	Pennette al pomodoro	Malloreddus al pomodoro	Fusilli al ragù vegetale	Riso con le carote
	-----	Sformato con patate e melanzane	Mozzarella	Pecorino dolce	Fettine di vitello alla pizzaiola
	Insalata di cetrioli e pomodori	Insalata (lattuga e rucola)	Insalata di pomodori con origano	Insalata mista (iceberg e carote)	Insalata verde (iceberg)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pesca o mela	Anguria o kiwi	Pera o albicocche	Pesca	Melone o pesca
Martedì	Fusilli al pomodoro fresco	Minestrone estivo con lenticchie e farro	Ravioli di ricotta al pomodoro	Riso con crema di verdure	Passato di verdure con lenticchie
	Platessa (*) alla livornese	Roast beef di vitellone	-----	Platessa (*) alla parmigiana	Bocconcini di tacchino con patate
	Insalata di pomodori	Zucchine e carote al vapore	Insalata di pomodori	Insalata di pomodori	-----
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Anguria o pera	Yogurt alla frutta	Anguria o pera	Fragole o pera	Banana
Mercoledì	Minestrone estivo con ceci	Riso con olio extravergine d'oliva e parmigiano	Riso al pomodoro	Minestrone estivo con lenticchie	Rigatoni al pomodoro fresco
	Scaloppina di pollo al limone	Cotoletta di pollo al forno	Nasello (*) al pomodoro	Coscia di pollo arrosto	Palombo (*) con dadolata di verdure
	Carote a julienne	Pomodori	Fagiolini al vapore	Patate arrosto	Insalata mista (iceberg e carote)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone o mela	Melone	Melone	Pera	Anguria o pera
Giovedì	Conchigliette con tonno al naturale, olio e pomodorini	Pizza Margherita	Pennette al pomodoro	Pennette al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pipette con olio extra vergine e parmigiano
	Caprese (mozzarella e pomodoro)	-----	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Prosciutto cotto o crudo	Torta di zucchine e patate
	-----	Fagiolini(*) al vapore con olio e limone	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Fagiolini (*) al vapore con olio e limone	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pesca o pera	Anguria o pesca	Pesca o uva	Anguria o uva	Yogurt alla frutta
Venerdì	Pennette con crema di zucchine	Farfalle al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Passata di verdure con riso e ceci	Lasagne all'uovo con ragù di macinato misto	Pizza margherita
	Polpette al sugo	Platessa (*) olio e limone	Fesa di tacchino al pomodoro	-----	-----
	Insalata mista (iceberg e pomodori)	Patate al prezzemolo	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata di pomodori	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone o albicocche	Pesca o mela	Banana	Prugna o susina	Melone

(*) surgelato

Assemini, 26.07.2017

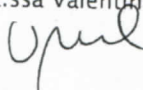
Il Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis


TABELLA N° 158 DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/284914



 COMUNE DI ASSEMINI Menu autunnale - invernale per le scuole primarie e dell'infanzia					
	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana	5 ^a Settimana
Lunedì	Minestrone di legumi misti	Pennette al pomodoro	Riso al pomodoro	Risotto al ragù di verdure	Pastina in brodo di carne
	Bocconcini di pollo in umido con patate	Coscia di pollo arrosto	Sformato di ricotta e erbe	Pecorino dolce	Pecorino
	-----	Bietole saltate	Finocchi in insalata	Insalata mista (lattuga e carote)	Finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Arancia	Mela Golden	Mela	Clementine	Banana
Martedì	Pastina in brodo vegetale	Pipette all'olio	Pizza margherita	Zuppa di fagioli con riso e farro	Malloreddus al sugo
	Platessa (*) alla livornese	Torta di zucchine e patate	-----	Prosciutto cotto o crudo	Sformato con zucchine e carote
	Carote a julienne	Finocchi	Finocchi in insalata	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata mista (carote e lattuga)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Arancia	Arancia	Banana	Clementine
Mercoledì	Risotto con crema di broccoli	Passato di verdura e lenticchie	Pastina in brodo vegetale	Lasagne all'uovo con ragù di carne	Minestrone di legumi misti
	Formaggio dolce	Vitello in umido	Platessa (*) alla parmigiana	-----	Polpette al sugo
	Insalata verde (iceberg)	Patate al forno	Patate e carote al vapore	Insalata mista (lattuga e radicchio)	Bietole saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Clementine	Clementine	Pera	Yogurt alla frutta	Arancia
Giovedì	Malloreddus al ragù di carne	Lasagne all'uovo con ragù di carne	Passato di verdura e ceci	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo
	Sformato con carote e patate	-----	Spezzatino di vitello in umido	Coscia di pollo al forno	Palombo o nasello olio e limone (*)
	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata mista (iceberg e carote)	Patate al forno	Patate al forno	Insalata mista (finocchi)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Kaki mela	Mela	Mandarancio	Mela fuji	Pera
Venerdì	Ravioli di ricotta al pomodoro	Riso alla zucca gialla	Fusilli al pomodoro	Pennette al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	-----	Palombo (*) al pomodoro	Pecorino dolce	Nasello (*) con dadolata di verdure	-----
	Finocchi in insalata	Carote a julienne	Finocchi in insalata	Insalata di radicchio e lattuga	Finocchi in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Arancia	Mela	Arancia	Mela

(*) surgelato

Assemini, 26.07.2017

Il Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport

Dott.ssa Valentina Melis

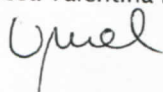


TABELLA N° 158 DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/284914





COMUNE DI ASSEMINI
Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport

“Mensa nelle scuole d’infanzia, primarie e secondarie di primo grado”

Anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020

COMPOSIZIONE DELLE PIETANZE E GRAMMATURE

Il presente Documento descrive le pietanze contenute nelle tabelle dietetiche ed elenca i principali ingredienti costitutivi delle stesse, nonché le relative grammature rispetto alle diverse età dei fruitori della mensa.

	3/5 aa	6/8 aa	9/11 aa	12/14 aa
PRIMI PIATTI				
Pasta al sugo di pomodoro				
pasta	60	70	80	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta all’olio				
pasta	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pasta al pomodoro fresco				
pasta	60	70	80	90
Pomodori freschi	70	90	120	150
olio extravergine d’oliva	6	7	7	8
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pasta al tonno e pomodorini				
pasta	60	70	80	90
Tonno in scatola al naturale	15	20	25	30
pomodorini				
olio extravergine d’oliva	6	7	7	8
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù vegetale				
Pasta	60	70	80	90
Pomodori pelati o passata di pomodoro	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8



ABECCA N° 158

DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/289914



Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Cipolla, sedano, carote, zucchine tritati	35	45	55	70
Pasta al pesto				
Pasta	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Pesto fresco di basilico e prezzemolo	12	14	16	18
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pasta con crema di zucchine				
Pasta	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
zucchine	20	25	30	40
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pasta al ragù di carne				
Malloreddus o altra pasta	60	70	80	90
carne macinata di manzo	20	30	40	50
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	90	100
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	2	3	4	5
Parmigiano reggiano	3	4	5	6
Riso con olio e parmigiano				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Riso alla zucca gialla				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Crema di zucca gialla	30	35	40	50
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Riso con carote				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
carote	30	35	40	50
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Riso con crema di verdure				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Carote, zucchine o melanzane	40	45	50	60

TABELLA N 158 DEL 10 AGO. 2017

PC/2017/284914



f

Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Risotto alla crema di broccoli				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
broccoli	30	35	40	45
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Risotto allo zafferano				
Riso superfino arborio	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
zafferano	1 bustina x 7 porzioni	1 bustina x 6 porzioni	1 bustina x 5 porzioni	1 bustina x 4 porzioni
Cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pastina in brodo vegetale				
pastina	25	30	35	40
Brodo vegetale realizzato con sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Pastina in brodo di carne				
pastina	25	30	35	40
Carne di manzo o di pollo	40	50	60	70
Condimenti del brodo: sedano, carote, cipolle, patate, prezzemolo, pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Minestrone di legumi misti				
pasta	25	30	35	40
Legumi misti (ceci, fagioli, lenticchie)	25	30	40	50
patate	25	30	35	40
Pomodori o passata di pomodoro	10	15	20	25
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdura con legumi				
Patate	30	35	40	45
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore o altro cavolo, pomodori)	150	190	240	270
Ceci o fagioli o lenticchie	40	50	60	80
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8



TABELLA N 158 DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/284914



Minestrone estivo con lenticchie e farro				
farro	30	35	40	50
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	150	190	240	270
Patate	25	30	35	40
Lenticchie	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Minestrone estivo con legumi				
Pasta	25	30	35	40
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore pomodori)	150	190	240	270
Patate	25	30	35	35
Fagioli o ceci o lenticchie	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Minestrone estivo				
Pasta	25	30	35	40
Verdure miste (cipolle, carote, zucchine, spinaci, pomodori)	150	190	240	270
Patate	35	40	45	50
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Zuppa di fagioli con riso e farro				
Riso	15	20	25	30
Farro	15	20	25	30
Verdure miste (cipolle, carote, bietole, zucchine, cavolfiore, pomodori)	150	190	240	270
Patate	15	20	25	30
Fagioli borlotti	25	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Ravioli di ricotta al pomodoro (piatto unico)				
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	6	7	7	8
Pomodori pelati o passata di pomodoro	60	80	100	120
Parmigiano reggiano	7	7	10	10
Cipolla e/o aglio, basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne al ragù di carne (piatto unico)				
Lasagne all'uovo	70	80	90	110
Pomodori pelati o passata di pomodoro	90	100	110	130
Cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	6	7	7	8
Carne di manzo macinata	60	80	100	120

TABELLA N° 158

DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/284914



Besciamella preparata con:				
latte	30	40	45	50
burro	2	3	3	4
Parmigiano reggiano	3	4	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza margherita (piatto unico)				
Pasta di pane	80	90	100	120
mozzarella	55	70	90	100
Pomodori pelati o passata di pomodoro	90	100	110	120
Olio extravergine di oliva	10	12	14	16
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso (piatto unico)				
riso	70	80	90	100
Formaggio a dadetti	30	40	40	40
tonno al naturale	30	40	50	60
Olive nere	10	15	15	20
pomodoro	50	60	80	100
Fagiolini lessi	40	60	70	80
Olio extravergine d'oliva	7	15	15	20
Quantità di pane nel giorno dell'insalata di riso	40	40	40	50
Malloreddus alla campidanese (piatto unico secondaria)				
malloreddus				90
salsiccia				70
Pomodori pelati o passata di pomodoro				100
Cipolla, sedano, carota, zafferano				q.b.
olio extravergine d'oliva				5
Parmigiano reggiano				7
SECONDI PIATTI				
Scaloppina di pollo al limone				
Petto di pollo a fettine	60	70	80	100
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di vitello alla pizzaiola				
Fettine di vitello	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Origano, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di pollo in umido				



TABELLA N° 158 DEL 10 AGO. 2017

PC/2017/284914



10

Bocconcini di pollo	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	5	10	15	15
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di vitellone e suino al sugo				
Carne macinata mista di vitellone e suino	60	70	80	100
Pane grattugiato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo (impasto)	½ uovo ogni 150 gr. di carne			
Prezzemolo tritato (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte (impasto)	4	4	4	4
Parmigiano reggiano (impasto)	2	3	4	5
Passata di pomodoro o pomodori pelati (sugo)	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva (sugo)	4	4	4	5
Cipolla e/o aglio (sugo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello in umido				
Fettine o bocconcini di vitello	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Coscia di pollo al forno				
Coscia di pollo	60	70	80	100
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di pollo al forno				
Petto di pollo a fettine	60	70	80	100
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità in percentuale sul peso)	20%	20%	20%	20%
Roast-beef di vitellone				
Carne di vitellone	60	70	80	100
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio, ev. rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di tacchino con patate				
Tacchino a tocchetti	60	70	80	100
patate	60	100	120	140
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Cipolla, carote, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi per carni	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Quantità di pane nel giorno di questa pietanza	40	40	40	50
Hamburger di macinato misto (cottura al forno)				
Carne macinata mista di maiale e vitellone (impasto)	60	70	80	100



TABELLA N 158

DEL 10 AGO. 2017

PG/2017/284914



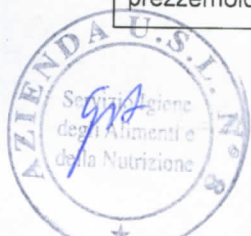
11

C_A474 - COMUNE DI ASSEMINI - 1 - 2017-07-26 - 0022036

Olio extravergine d'oliva (impasto)	4	4	4	5
Prezzemolo, cipolla, pomodoro (impasto)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fesa di tacchino al pomodoro				
Fesa di tacchino a fettine	60	70	80	100
Pomodori pelati o passata	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Carote, cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sformato (o torta) di ricotta e zucchine				
uovo	55	75	95	105
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
Ricotta	15	20	20	25
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
zucchine	15	20	25	30
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Sformato (o torta) di ricotta e patate				
uovo	55	75	95	105
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
Ricotta	15	20	20	25
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Sformato (o torta) con carote e patate				
uovo	50	70	90	100
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
carote	30	35	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
Prezzemolo (ev. cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Sformato (o torta) di zucchine e carote				
uovo	50	70	90	100
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
Verdure (misto di zucchine e carote)	30	35	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Sformato (o torta) di melanzane e patate				
uovo	50	70	90	100
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
melanzane	30	35	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TABELLA N 158 DEC 10 AGO. 2017

PG/2017/284914



Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Sformato (o torta) di zucchine e patate				
uovo	50	70	90	100
Parmigiano reggiano	2	3	3	5
zucchine	30	35	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate grattugiate per la crosta in superficie	10	15	20	25
Platessa panata al forno				
filetto di platessa	70	90	100	130
Panatura con uovo e pane grattugiato (quantità in percentuale sul peso)	30%	30%	30%	30%
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) alla parmigiana				
Filetti di pesce	70	90	100	130
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Parmigiano reggiano	6	8	10	12
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) alla livornese				
Filetti o tranci di pesce	70	90	100	130
Pomodori pelati	15	20	25	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Olive nere	10	15	20	25
Aglio, prezzemolo, capperi (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) con dadolata di verdure				
Filetti o tranci di pesce	70	90	100	130
Pomodori pelati	15	20	25	30
Verdure a tocchetti (melanzane e/o zucchine e/o peperoni rossi/gialli)	40	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio, prezzemolo, basilico, succo di limone (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) al pomodoro				
Filetti o tranci di pesce	70	90	100	130
Pomodori pelati	15	20	25	30
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TABELLA

8

N° 158 DEL

10 AGO. 2017

PG/2017/284914



Merluzzo (o nasello o platessa o palombo) con olio e limone				
Filetti o tranci di pesce	70	90	100	130
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	5
Aglio, limone (e/o ev. altri aromi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggi (razioni per secondi piatti)				
Mozzarella	50	70	80	100
Pecorino fresco o semistagionato	40	50	50	60
Formaggi vaccini dolci	40	50	50	60
Prosciutto crudo/cotto (razioni per secondi piatti)	30	35	35	40
Contorno di verdure crude o cotte				
verdure	80	150	180	220
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Contorno di patate				
patate	80	100	120	160
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Contorno di carote e patate				
Carote	30	50	70	90
Patate	30	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	6	7
Frutta fresca (parte edibile)	150	160	180	200
Pane	40	50	50	60

Assemini, 26.07.2017

Il Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis



TABELLA N 158 DEL 10 AGO. 2017
Pd/2017/284914