



Comune di
Serrenti

MENU PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA

SERVIZI SOCIALI - PUBBLICA ISTRUZIONE

Tabella dietetica

	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
LUNEDI'	Passato di verdure (con pasta o crostini)	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Malloreddus alla campidanese
	Merluzzo panato al forno	Mozzarella e pomodoro (caprese)	Bastoncini di pesce al forno	Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura
	Patate in verde		Insalata di verdure	Insalata di verdure miste
	Pane	Pane tipico sardo	Pane	Pane tipico sardo
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Ravioli al pomodoro	Risotto al burro e parmigiano	Minestra di brodo di carne	Zuppa di verdure e legumi con pasta o crostini
	Cotoletta di pollo alla milanese al forno	Platessa o merluzzo alla parmigiana	Cosce di pollo arrosto	spezzatino con patate e carote (carne di bovino)*
	Insalata di verdure	Insalata di verdure	Insalata di verde	
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Riso allo zafferano (produzione locale)	Minestrone di lenticchie con fregola sarda	Lasagne al forno	Pizza margherita
	Formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	Polpette al sugo (carne di bovino* e maiale)	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
	Verdura cotta	Carote a spicchi	Verdura cotta	Carote a spicchi
	Pane tipico sardo	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia
GIOVEDI'	Pasta al tonno e pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure (con pasta o crostini)	Risotto alle verdure (di stagione)
	scaloppine alla pizzaiola (carne di bovino*)	Salsiccia di pollo e tacchino	Arrosto di maiale al forno	polpette in bianco (carne di bovino* e maiale)
	Carote a spicchi	Patate al forno	Patate lesse	Insalata con carote
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Lasagne al forno	Pasta al ragù	Ravioli al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano
	Uovo sodo	Frittata con verdura al forno	Platessa o merluzzo alla parmigiana	Insalatona con tonno e patate
	Insalata di verde	Pane	Carote a spicchi	Pane
	Pane	Frutta fresca di stagione	Pane tipico sardo	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Dolce della casa	Frutta fresca di stagione	Dolce della casa

N.B. Saranno utilizzati formaggi da grattugia a base di latte di pecora con basso contenuto di sale, al posto del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano.

Nei mesi di ottobre, aprile, maggio e giugno, una volta la settimana, in sostituzione della frutta, verrà dato il gelato.

DIRETTIVE NOTE ASL PROT. 9460/2014 E 11151/2014