

Prot. 28750
Del 24/01/2018

ALGHERO 24/01/2018

Al Sig. Sindaco del Comune di **TORRALBA**
Alla cortese attenzione della Dott.ssa Manuela SORO
Comune di **TORRALBA**

Oggetto: Richiesta vidimazione menù modificato scuola dell'infanzia e primaria comune di ALGHERO.

Buongiorno. Si trasmette in allegato il menù vidimato con le relative grammature, da adottare ed esporre al pubblico..

Analizzando e confrontando lo stesso con le diete speciali (allegate in copia) fate pervenire a questo S.I.A.N. dalla ditta che gestisce la mensa scolastica, si può notare come ci siano parecchie differenze tra i vari menù, mentre le Linee Guida raccomandano la più possibile "similitudine" tra i pasti normali e speciali, riducendo al minimo le "diversità" tra i bambini.

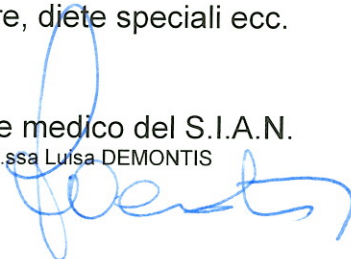
Si fa inoltre presente che agli atti di questo S.I.A.N. la responsabile della ditta "PROGETTO H Coop. Soc. ONLUS" risulta essere la sig. PINTUS Alessia e non la sig. IRRANCA Maria Luisa come indicato nella richiesta Vidimazione menù.

Si approfitta dell'occasione per raccomandare l'utilizzo del sale iodato.

Si fa presente che per qualsiasi variazione sono state pubblicate sul sito della Regione Sardegna (e nel sito dell'ATS - ASSL Sassari nella pagina dedicata al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) le Linee Guida Regionali per la Ristorazione Scolastica (Det. 1567 del 05/12/2016), alle quali si può fare riferimento per procedure, grammature, diete speciali ecc.

Cordiali saluti

Il Dirigente medico del S.I.A.N.
Dott.ssa Luisa DEMONTIS



Menù COMUNE Mensa Scolastica del Comune di TORRALBA : AUTUNNO / INVERNO

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana	5ª settimana
lunedì	Pasta al sugo (2)	Pasta in bianco o con verdure (1)	Risotto al sugo (9)	Pasta con ricotta (6)	Risotto al sugo (9)
	Frittata con verdure (23)	Pesce alla livornese (28)	Formaggio dolce (22)	Bocconcini di carne bovina in umido (17)	Frittata al forno (24)
	Insalata di verdure crude	Verdure cotte	Insalata di verdure crude	Insalata	Verdure cotte
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
martedì	Gnocchetti sardi al sugo (2)	Ravioli di ricotta al sugo (7)	Pasta al pesto (1)	Risotto con verdure (10) o parmigiana (11)	Pasta al sugo (2)
	Fettine di carne bovina in umido (17)	Arista (17)	Polpette al sugo (18)	Cotoletta di pollo (20)	Polpettone in umido (18)
	Insalata di verdure crude	Insalata	Insalata	Verdure di stagione	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
mercoledì	Pasta in bianco (1)	Risotto alla Parmigiana (11)	Pasta in bianco (1)	Pasta al sugo (2)	Pasta panna e prosciutto(5)
	Merluzzo panato al forno (27)	Formaggio dolce (22)	Pesce al forno (26)	Merluzzo panato al forno (27)	Formaggio dolce (22)
	Insalata di verdure crude	Insalata	Verdure cotte	Verdure cotte	Insalata di verdure
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
giovedì	Passato di verdure e legumi(15)	Minestrina in brodo vegetale (13)	Minestrina in brodo di carne (14)	Passato di verdure con legumi (15)	Minestrina in brodo vegetale (13)
	Pollo in umido (17)	Pollo arrosto (17)	Pollo/tacchino (17-19)	Formaggio dolce (22)	Fettine di tacchino (17)
	Patate	patate	Pure di patate (30)	Patate	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
venerdì	Risotto allo zafferano (10)	Pasta al tonno (3)	Gnocchi di patate al sugo (8)	Pizza (4)	Pasta in bianco (1)
	Formaggio Dolce (22)	Filetto di pesce panato (27)	Frittata al pomodoro (25)	Prosciutto cotto (21)	Pesce al forno (26)
	Verdure cotte	Insalata di verdure crude	Insalata di verdure crude	Insalata di verdure crude	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita

I numeri a fianco ai piatti fanno riferimento al ricettario di seguito.

Si apprende l'espresso da rete allefeste
24/01/2018 (poe ts)



Menù COMUNE Mensa Scolastica del Comune di TORRALBA: Menù PRIMAVERA/ESTATE

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
lunedì	Pasta panna e prosciutto (5)	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo (2)	Crema di verdure estive con crostini (16)	Pasta al sugo (2)
	Formaggio Dolce (22)	Pollo alla griglia o in umido o tacchino (17)	Filati di merluzzo panati (27)	Frittata con patate (23)	Pesce al forno o in umido (25)
	Carote olio e limone	Insalata di verdure crude	Insalata di verdure crude	Frittata con patate (23)	Verdure cotte
martedì	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco (2)	Pasta al tonno (3)	Pasta in bianco (1)	Pasta con ricotta (6) o al ragu' (2)	Pasta in bianco (1)
mercoledì	Fettine di bovino in umido (17)	Filati di merluzzo panati (27)	Hamburger (18)	Bocconcini di bovino in umido (17)	Cotoletta di pollo (20)
	Insalata di verdure crude	Insalata	Insalata di verdure crude	Insalata di verdure crude	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
giovedì	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Pasta con verdure (1)	Insalata di riso (12)	Risotto alla parrigiana (11)	Pasta al sugo (2)	Risotto allo zafferano (10)
	Merluzzo al pomodoro (26)	Mozzarella (22)	Formaggio dolce (22)	Filati di merluzzo panati (27)	Formaggio Dolce o mozzarella(22)
venerdì	patate	Pomodori e cetrioli	patate	Verdure o ortaggi di stagione	Insalata di verdure
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
sabato	Pasta al pesto o in bianco (1)	Vellutata di zucchine e carote con crostini (16)	Pasta al sugo (2)	Pasta in bianco o con verdure (1)	Minestrone estivo con orzo (13)
	Polpetta al forno (18)	Uova o frittata al forno (24)	Pesce al forno o in umido (25)	Pollo arrosto o in umido (17)	Polpetta al forno (18)
	Insalata	Patate	Insalata di verdure crude	Insalata	Purè di patate (30)
domenica	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	Risotto al sugo (9)	Ravioli di ricotta al sugo (7)	Pizza (4)	Insalata di riso (12)	Pasta al pesto o con verdure (1)
venerdì	Frittata al forno (24)	Arrosto di maiale (17)	Prosciutto cotto (21)	Mozzarella (22)	Pasta al pesto o con verdure (1)
	Insalata di pomodori	Insalata mista	Insalata verde	Insalata	Pesce in umido (26) o alla parmigiana (29)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Verdure cotte
sabato	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

I numeri a fianco ai piatti fanno riferimento al ricettario di seguito.

Si appone recede la nota allegata

24/01/2018

F. B. S.





RICETTA	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	ALLERGENI PRESENTI
6) Pasta con ricotta	Grammi/alunno	Grammi/alunno	Grammi/alunno	
Pasta	50/60	70/80	80/100	
Ricotta	30	40	60	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7	
cipolla				
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
7) Ravioili di ricotta				
Ravioili ripieni con ricotta e spinaci	120	140	160	Glutine-latte-uova
Pomodori pelati	65/90	80/110	90/130	
Carote, sedano, cipolla	10	15	15	sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
8) Gnocchi di patate al sugo				
Gnocchi di patate	120	140	160	glutine
Pomodori pelati	65/90	80/110	90/130	
Carote, sedano, cipolla	10	15	15	sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
9) Risotto al sugo				
Riso	50/60	70/80	80/100	
Pomodori pelati	65/90	80/110	90/130	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7	
Se con: Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	
Se con: verdure (zucchine)	50	60	70	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
11) Risotto alla parmigiana				
Riso	50/60	70/80	80/100	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	Latte - uova
Burro	5	5	10	
Olio extra vergine di oliva	4	5	5	
Cipolla	4/5	5/6	6/7	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	
12) Insalata di riso				
Riso	50/60	70/80	80/100	
Verdure (pomodori, mais, carote, piselli e verdure di stagione)	30	35	40	
pomodori	30	35	40	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	



RICETTA	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	ALLERGENI PRESENTI	
				Grammi/alunno	Grammi/alunno
13) Minestra in brodo vegetale					
Pasta	25/30	35/40	40/50		glutine
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate) e orzo	30	35	45		sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Salte marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	q.b.		
14) Minestra in brodo di carne					
Pasta (fregola)	25/30	35/40	40/50		Glutine
Carne di manzo e pollo	60	80	120		
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	35	40		sedano
Salte marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.		
15) Passato di verdure e legumi					
Pasta	20/25	25/30	35/40		glutine
Verdure miste e legumi	110	135	150		sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Salte marino iodato e aromi (cipolla, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	q.b.		
16) crema o vellutata di verdure con crostini					
Zucchine o carote	100	110	120		
Patate	10	25	30		
Cipolla, prezzemolo o basilico	4/5	5/6	6/7		
Olio extra vergine di oliva	3	4	5		
Salte marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	q.b.		
17) Carne arrosto, in umido o alla pizzaiola o in verde					
Carne di pollo/suino/bovino/facchino	50/60	60/70	70/80		
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Se alla pizzaiola: pomodori pelati	20	25	30		
Salte marino iodato e aromi (rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio)	q.b.	q.b.	q.b.		
18) Polpette al sugo o al forno - hamburger					
Carne macinata di vitello	50/60	60/70	70/80		
Uova cat. A	1/4 di 1	1/4 di 1	1/4 di 1		Uova
se al sugo Pomodori pelati	20	25	30		
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.		glutine
Olio extra vergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.		
Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9		Latte - uova
Salte marino iodato e aromi (prezzemolo, cipolla, aglio)	q.b.	q.b.	q.b.		
19) Carne lessa					
Carne di manzo e/o pollo	50/60	60/70	70/80		
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Salte marino iodato e aromi (prezzemolo, cipolla, carota, sedano, pomodoro)	q.b.	q.b.	q.b.		sedano
20) Cotoletta					
Carne di pollo	50/60	60/70	70/80		
Uova	q.b.	q.b.	q.b.		uova
Pane grattugiato	30	30	30		glutine
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	6/7		
Salte marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	q.b.		



RICETTA		Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	ALLERGENI PRESENTI
		Grammi/alunno	Grammi/alunno	Grammi/alunno	
21) Prosciutto cotto	Prosciutto collo di coscia suina senza pollastri o conservanti, senza glutine e lattosio	25/30	30/35	35/40	
22) Formaggio (tipici, locali o a filliera corta)	Formaggio Dolce Stella - formaggio dolce	50/60	60/70	80/100	latte
	Macomer-casizolu				
	Mozzarella, ricotta	40/50	70/80	80	latte
23) Frittata con verdure o patate	Uova	40	60	70	uova
	Se con verdure: bietole o spinaci	70	90	110	uova
	Se con : patate	100	140	160	uova
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	latte
	farina	q.b.	q.b.	q.b.	latte
	Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	latte - uova
	Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	latte - uova
24) frittata al forno	Uova	40	60	70	uova
	Aromi (prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	q.b.	uova
	Grana Padano DOP	6/7	7/8	8/9	latte - uova
	qomodori	q.b.	q.b.	q.b.	latte
	mozzarella	30	30	40	latte
26) Pesce al forno o in umido	Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	80/100	100/150	pesce
	Se con : pomodori	30	40	50	pesce
	Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7	pesce
	Aglio, prezzemolo, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	pesce
	Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	pesce
27) Filetti di pesce impanato al forno	Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	80/100	100/150	Pesce, uova, latte, soia, sedano, senape molluschi
	Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7	pesce
	Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	pesce
28) Pesce alla livornese	Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	80/100	100/150	pesce
	aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	pesce
	Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7	pesce
29) Pesce alla parmigiana	Filetto di Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	80/100	100/150	pesce
	Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7	pesce
	Grana padano DOP	6/7	7/8	8/9	latte - uova
	Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	latte - uova
30) Pure di patate	Preparato per pure	70	90	110	latte
	Latte	30	40	50	latte
	Burro	6	7	8	latte
	Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	latte



RICETTA	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	Verdure da fare cotte	
				Grammi/alunno	Grammi/alunno
Bietole, spinaci, fagiolini, carote, piselli, Di stagione o surgelate	100	150/200	200/250		
patate	100/120	140/160	180/200		
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7		
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.		
Verdure crude					
Insalata verde, cappelletti, lattuga	40	50	60		
pomodori, carote, finocchi, cetrioli	100	150/200	200/250		
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5/6	6/7		
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.		
Pane					
Pane	40	50	60	glutine	
Fruita					
Mela	150	150/200	200		
Arance	150	150/200	200		
Pere	150	150/200	200		
Banane	150	150/200	200		
Mandaranci	150	150/200	200		
Mandarini	150	150/200	200		
Melone	150	150/200	200		
Anguria	150	150/200	200		

Si specifica che dai diversi piatti del menù si valuterà il gradimento (accettazione) modificando le ricette e adattandole, per quanto possibile, al gusto per le specifiche comunità.