

Menù Mensa Scuola Infanzia del Comune di SCANO MONTIFERRU: AUTUNNO/INVERNO

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana	5ª settimana
lunedì	Passato di verdure di stagione e pastina (14)	Risotto alla parmigiana (11)	Minestra in brodo vegetale (12)	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo (2)
	Filetto di merluzzo panato (24)	Pesce al forno o in umido (25)	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Mozzarella o ricotta o casizolu (20)	Prosciutto cotto (19)
	Insalata verde	Insalata mista di stagione	Verdure cotte	Verdure cotte	Insalata mista di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
martedì	Risotto allo zafferano (8)	Minestra in brodo di carne (13)	Pasta al sugo (2)	Minestra in brodo vegetale (12)	Minestra in brodo vegetale (12)
	Bocconcini di pollo impanati al forno (18)	Bollito di carne (17)	Polpette in umido (16)	Bocconcini di carne bovina in umido (15)	Polpette al sugo o in umido (16)
	Insalata mista di stagione	patate	Insalata mista di stagione	patate	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
mercoledì	Pasta con olio e formaggio (1)	Pasta con olio e formaggio (1)	Risotto al sugo (9)	Conchigliette con ricotta (4)	Pasta con olio e formaggio (1)
	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Formaggio dolce (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	Pesce al forno o in umido (25)	Filetto di merluzzo panato (24)
	Insalata mista di stagione	Verdura cotta	Insalata verde	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
giovedì	Minestra in brodo vegetale (12)	Gnocchetti al sugo (2)	Minestra in brodo di pollo (13)	Passato di verdure di stagione con pastina (14)	Passato di verdure di stagione con crostini o pastina (14)
	Straccetti di carne bovina in umido (15)	Arista al forno (15)	Straccetti di pollo in umido (15)	Cotoletta impanata (18)	Pollo al limone (15)
	patate	Insalata verde	patate	Insalata verde	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
venerdì	Polenta al sugo (5) o Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo (2)	Pizza margherita (6)	Risotto allo zafferano (8)	Risotto alla parmigiana (11)
	Formaggio dolce o mozzarella o ricotta o casizolu (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	Prosciutto cotto (19)	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Formaggio dolce o casizolu (20)
	Verdura cotta	Insalata mista di stagione	Insalata verde	Insalata mista di stagione	Verdure cotte
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

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

In caso di richiesta di pasti per celiachia e/o altre allergie o intolleranze alimentari si provvederà a proporre menù formulati con alimenti che non contengono la/le sostanze da escludere e la cui preparazione seguirà specifiche linee di produzione e preparazione

Menù Mensa Scuola Infanzia del Comune di SCANO MONTIFERRU: PRIMAVERA/ESTATE

	1 [^] settimana	2 [^] settimana	3 [^] settimana	4 [^] settimana	5 [^] settimana
lunedì	Risotto allo zafferano (8)	Minestra in brodo vegetale (12)	Riso olio e formaggio (7) o insalata di riso (10)	Passato di verdure di stagione con pastina (14)	Risotto alla parmigiana (11)
	Filetto di merluzzo panato (24)	Pesce al forno o in umido (25)	Crocchette di patate e prosciutto (23)	Pesce al forno o in umido (25)	Prosciutto cotto (19)
	Insalata di pomodori	Patate	Insalata mista di stagione	patate	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
martedì	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco e basilico (2)	Pasta al pesto (1)	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo (2)	Minestra in brodo vegetale (12)
	Fettine di bovino in umido (15)	Polpette in umido (16)	Scaloppine di maiale (15)	Hamburger (16)	Pollo arrosto (15)
	Carote olio e limone	Insalata verde	Verdure cotte	Insalata verde	Patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
mercoledì	Pasta olio e formaggio (1)	Risotto al sugo (9)	Pasta con olio e formaggio (1)	Risotto allo zafferano (8)	Pasta al sugo (2)
	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Formaggio dolce (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	mozzarella o ricotta o casizolu (20)	Filetto di merluzzo panato (24)
	Verdure cotte	Verdure cotte	Insalata verde	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
giovedì	Minestra in brodo vegetale (12)	Passato di verdure estive e pastina (14)	Minestra in brodo di pollo (13)	Minestra in brodo vegetale (12)	Pasta olio e formaggio (1)
	Pollo arrosto (15)	Pollo alla griglia (15)	Straccetti di pollo in (15)	Cotoletta impanata (18)	Polpette in umido (16)
	patate	Insalata mista di stagione	patate	Insalata mista di stagione	Verdure cotte
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
venerdì	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo con tonno (3)	Pizza margherita (6)	Pasta con ricotta (4)	Pasta al sugo (2)
	mozzarella o ricotta (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	Prosciutto cotto (19)	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Formaggio dolce o casizolu (20)
	Insalata mista di stagione	Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Verdure cotte	Insalata verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

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

In caso di richiesta di pasti per celiachia e/o altre allergie o intolleranze alimentari si provvederà a proporre menù formulati con alimenti che non contengono la/le sostanze da escludere e la cui preparazione seguirà specifiche linee di produzione e preparazione

Menù Mensa Scuola Infanzia del Comune di SCANO MONTIFERRU: PRIMAVERA/ESTATE

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana	5 ^a settimana
venerdì	Risotto allo zaferano (8)	Minestra in brodo vegetale (12)	Riso olio e formaggio (7) o insalata di riso (10)	Vellutata di zucchine con pastina e legumi (14)	Pasta al sugo (2)
	Filetto di merluzzo panato (24)	Pesce al forno o in umido (25)	Crocchette di patate e prosciutto (23)	Pesce al forno o in umido (25)	Prosciutto cotto (19)
	Insalata di pomodori	Patate	Insalata mista di stagione	patate	Insalata verde
sabato	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
domenica	Gnocchetti sardi al pomodoro fresco e basilico (2)	Pasta al pesto (1)	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo (2)	Minestra in brodo vegetale (12)
	Fettine di bovino in umido (15)	Polpette in umido (16)	Scaloppine di maiale (15)	Hamburger (16)	Pollo arrosto (15)
	Carote olio e limone	Insalata verde	Verdure cotte	Insalata verde	Patate
venerdì	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
sabato	Pasta olio e formaggio (1)	Risotto al sugo (9)	Pasta con olio e formaggio (1)	Risotto allo zaferano (8)	Risotto alla parmigiana (11)
	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Formaggio dolce (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	mozzarella o ricotta o casizolu (20)	Formaggio dolce o casizolu (20)
	Verdure cotte	Verdure cotte	Insalata verde	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
domenica	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
venerdì	Minestra in brodo vegetale (12)	Vellutata di verdure estive e pastina con legumi (14)	Minestra in brodo di pollo (13)	Minestra in brodo vegetale (12)	Pasta olio e formaggio (1)
	Pollo arrosto (15)	Pollo alla griglia (15)	Straccetti di pollo in (15)	Cotoletta impanata (18)	Filetto di merluzzo panato (24)
	patate	Insalata mista di stagione	patate	Insalata mista di stagione	Verdure cotte
sabato	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
domenica	Pasta al sugo (2)	Pasta al sugo con tonno (3)	Pizza margherita (6)	Pasta con ricotta (4)	Pasta al sugo (2)
	mozzarella o ricotta (20)	Filetto di merluzzo panato (24)	Prosciutto cotto (19)	Frittata al forno (22) o uovo (21)	Polpette in umido (16)
	Insalata mista di stagione	Pomodori e cetrioli	Insalata verde	Verdure cotte	Insalata verde
venerdì	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita

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

In caso di richiesta di pasti per celiachia e/o altre allergie o intolleranze alimentari si provvederà a proporre menù formulati con alimenti che non contengono le/le sostanze da escludere e la cui preparazione seguirà specifiche linee di produzione e preparazione



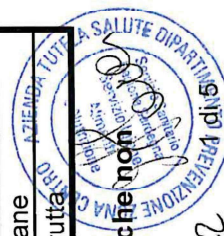
20/04/2022

**Menù Mensa Scuola Infanzia del Comune di SCANO MONTIFERRU: AUTUNNO/INVERNO**

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana	5ª settimana
lunedì	Vellutata di verdure di stagione e LEGUMI CON pastina (14) Filetto di merluzzo panato (24) Insalata verde Pane Frutta	Risotto alla parmigiana (11) Pesce al forno o in umido (25) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Minestra in brodo vegetale (12) Frittata al forno (22) o uovo (21) Verdure cotte Pane Frutta	Risotto allo zafferano (8) Mozzarella o ricotta o casizolu (20) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Risotto alla parmigiana (11) Formaggio dolce o casizolu (20) Insalata mista di stagione Pane Frutta
martedì	Risotto allo zafferano (8) Bocconcini di pollo impanati al forno (18) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Gnocchetti al sugo (2) Arista al forno (15) Insalata verde Pane Frutta	Pasta al sugo (2) Polpette in umido (16) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Conchigliette con ricotta (4) Bocconcini di carne bovina in umido (15) Insalata verde Pane Frutta	Minestra in brodo vegetale (12) Filetto di merluzzo panato (24) Verdure cotte Pane Frutta
mercoledì	Pasta con olio e formaggio (1) Frittata al forno (22) o uovo (21) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Pasta con olio e formaggio (1) Formaggio dolce (20) Verdura cotta Pane Frutta	Risotto al sugo (9) Filetto di merluzzo panato (24) Insalata verde Pane Frutta	Vellutata di verdure di stagione con legumi e pastina (14) Pesce al forno o in umido (25) patate Pane Frutta	Pasta con olio e formaggio (1) Pollo al limone (15) Insalata mista di stagione Pane Frutta
giovedì	Minestra in brodo vegetale (12) Straccetti di carne bovina in umido (15) patate Pane Frutta	Minestra in brodo di carne (13) Bollito di carne (17) patate Pane Frutta	Minestra in brodo di pollo (13) Siraccetti di pollo in umido (15) patate Pane Frutta	Pasta al sugo (2) Prosciutto cotto (19) Verdure cotte Pane Frutta	Vellutata di verdure di stagione con legumi e pastina (14) Frittata al forno (22) o uovo (21) Patate Pane Frutta
venerdì	Polenta al sugo (5) o Pasta al sugo (2) Formaggio dolce o mozzarella o ricotta o casizolu (20) Verdura cotta Pane Frutta	Pasta al sugo (2) Filetto di merluzzo panato (24) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Pizza margherita (6) Prosciutto cotto (19) Insalata verde Pane Frutta	Minestra in brodo vegetale (12) Cotoletta impanata (18) Insalata mista di stagione Pane Frutta	Pasta al sugo (2) Polpette al sugo o in umido (16) Insalata verde Pane Frutta

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

In caso di richiesta di pasti per celiachia e/o altre allergie o intolleranze alimentari si provvederà a proporre menù formulati con alimenti che non contengono le sostanze da escludere e la cui preparazione seguirà specifiche linee di produzione e preparazione



21/1/2022

Tabella delle grammature al netto degli scarti a crudo e Elenco degli Allergeni
 (allegato 2 del Regolamento UE 1169/2011)

RICETTA	Infanzia	Adulto	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	Grammi/persona	
1) Pasta olio e formaggio – Pasta al pesto			
Se : Pasta	50/60	80/100	glutine
Se con il pesto	q.b.	q.b.	Latte, frutta a guscio (noci, noccardi)
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
2) Pasta al sugo			
Se : Pasta	50/60	80/100	Glutine
Pomodori pelati	65/90	90/130	
Carote, sedano, cipolla	10	15	Sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
3) Pasta al tonno			
Pasta	50/60	80/100	Glutine
Tonno	20/25	30/35	pesce / AMIDRINE SOLFOROSA
Se in rosso: Pomodori pelati	20	40	
cipolla	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
4) Pasta con ricotta			
Pasta	50/60	80/100	Glutine
Ricotta	30	60	latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
cipolla	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
5) Polenta al sugo			
Polenta (farina di mais)	50/60	80/100	
Pomodori pelati	65/90	90/130	
Carote, sedano, cipolla	10	15	Sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
6) Pizza			
trancio a crudo	50/60	80/100	Glutine
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Mozzarella	30	40	Latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale	q.b.	q.b.	
7) Riso olio e formaggio			
Riso	50/60	80/100	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
8) Risotto allo zafferano			
Riso	50/60	80/100	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Se con: Zafferano	q.b.	q.b.	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	

RICETTA	Infanzia	Adulto	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	Grammi/persona	
9) Risotto al sugo			
Riso	50/60	80/100	
Pomodori pelati	65/90	90/130	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Aromi: basilico	q.b.	q.b.	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
10) Insalata di riso			
Riso	50/60	80/100	
Verdure (mais, carote, piselli, e verdure di stagione)	30	40	
Pomodori	30	40	
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
11) Risotto alla parmigiana			
Riso	50/60	80/100	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Burro	5	10	latte
Olio extra vergine di oliva	4	5	
Cipolla	4/5	6/7	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
12) Minestra in brodo vegetale			
Pasta	25/30	40/50	glutine
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	45	sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	
13) Minestra in brodo di carne			
Pasta (pastina o fregola)	25/30	40/50	Glutine
Carne di manzo e pollo	60	120	
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	40	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
14) Crema o vellutata di verdure CON PASTINA E LEGUMI*			
Pastina o crostini	25/30	40/50	glutine
Zucchine o carote o zucca	140	160	
Patate	10	40	* LEGUMI GR 35/30
Cipolla, prezzemolo o basilico	4/5	6/7	
Olio extra vergine di oliva	3	5	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	
15) Carne arrosto, in umido o alla pizzaiola			
Carne di pollo/arista/manzo/vitello	50/60	70/80	
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Se con pomodoro: pomodori pelati	20	30	
Aromi (rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, timo, limone)	q.b.	q.b.	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
16) Polpette al sugo o al forno - hamburger			
Carne macinata di vitello	50/60	70/80	
Uova cat. A	¼ di 1	½ di 1	Uova
se al sugo Pomodori pelati	20	30	
Se con verdure (zucchine)	30	40	
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	glutine
Olio extra vergine di oliva	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato e aromi (prezzemolo, cipolla,	q.b.	q.b.	

aglio)			
RICETTA			
	Infanzia	Adulto	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	Grammi/persona	
17) Carne lessa			
Carne di manzo e/o pollo	50/60	70/80	
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato e aromi (prezzemolo, cipolla, carota, sedano, pomodoro)	q.b.	q.b.	sedano
18) Cotoletta o bocconcini di pollo impanati			
Carne di pollo (fettina o a cubetti)	50/60	70/80	
Uova	q.b.	q.b.	uova
Pane grattugiato	30	30	glutine
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	q.b.	
19) Prosciutto cotto			
Prosciutto cotto di coscia suina senza polifosfati o conservanti, senza glutine e lattosio	25/30	35/40	
20) Formaggio (tipici, locali o a filiera corta)			
Formaggio dolce sardo- casizolu	50/60	80/100	latte
Mozzarella – ricotta	40/50	80	latte
21) Uovo sodo o strapazzato o all'occhio di bue			
Uovo	n.1	n.2	Uova
22) Frittata al forno – Frittata con formaggio			
Uova	40	70	uova
Se : con formaggio dolce	30	40	Latte
Latte	q.b.	q.b.	Latte
farina	q.b.	q.b.	glutine
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
23) Crocchette di patate e prosciutto			
Patate	50/60	80/100	
Uova	q.b.	q.b.	uova
Prosciutto cotto a dadini senza glutine e lattosio e polifosfati	25/30	35/40	
Grana Padano DOP	6/7	8/9	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
24) Filetti di pesce impanato al forno			
Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	100/150	Pesce
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	glutine
uovo	q.b.	q.b.	uova
Olio extra vergine d'oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
25) Pesce in umido o al forno			
Merluzzo, Platessa, nasello	60/70	100/150	Pesce
Olio extra vergine di oliva	4/5	6/7	
Se con pomodoro: pomodori pelati	20	30	
Aromi (rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, timo, limone)	q.b.	q.b.	



Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
Verdure da fare cotte			
Bietole, spinaci, fagiolini, carote, zucchine, zucca, broccoli, cavolfiore. Di stagione o surgelate	100	200/250	
patate	100/120	180/200	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
Verdure crude			
Insalata verde, coppettone, lattuga	40	60	
tomodori, carote, finocchi, mais, cetrioli	100	200/250	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	6/7	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
Pane	40	60	glutine
Frutta : Mele, Arance, Pere, Banane, Mandaranci, Mandarini, Melone, Anguria	150	200	



2010/10102