

# ISTITUTO COMPRENSIVO "M.Carta" Mandas - Comune di Siurgus Donigala

## Scuola dell'Infanzia e Secondaria di I grado menu primaverile- estivo 2021/2022

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDI</b>	RISOTTO ALLE VERDURE* <sup>3,7</sup> BASTONCINI DI PESCE* <sup>1,3,4</sup> CAROTE JULIENNE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO <sup>3,7</sup> FILETTO DI PLATESSA INSALATA MISTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> FUSI DI POLLO CAROTE JULIENNE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA FREDDA MOZZARELLA E POMODORO <sup>1,7</sup> FRITTATA <sup>3,7</sup> INSALATA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>MARTEDI</b>	PIZZA MARGHERITA <sup>1,7</sup> PROSCIUTTO COTTO VERDURA COTTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHI AL POMODORO <sup>1,3</sup> MOZZARELLA <sup>7</sup> CAROTE JULIENNE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA <sup>1,7</sup> PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	MALLOREDDUS AL RAGÙ <sup>1,3</sup> FORMAGGIO <sup>7</sup> INSALATA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>MERCOLEDI'</b>	MINISTRONE ESTIVO FORMAGGIO <sup>7</sup> POMODORO IN INSALATA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO <sup>1,3,7</sup> POLLO AL FORNO INSALATA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LENTICCHIE UOVA SODE <sup>3</sup> PATATE ARROSTO PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRA DI VERDURE ARROSTO PATATE E CAROTE AL FORNO PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>GIOVEDI'</b>	PASTA IN BIANCO <sup>1</sup> POLLO AL FORNO INSALATA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> FRITTATA <sup>3,7</sup> FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <sup>3,7</sup> MOZZARELLA <sup>7</sup> VERDURA CRUDA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL TONNO <sup>1,4</sup> BASTONCINI DI PESCE* <sup>1,3,4</sup> CAROTE JULIENNE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>VENERDI'</b>	PASTA AL POMODORO FRESCO <sup>1</sup> FRITTATA <sup>3,7</sup> INSALATA VERDE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE COTOLETTA PANATA <sup>1,3</sup> ZUCCHINE A LISTELLE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON RAGÙ DI VERDURE* <sup>1</sup> FILETTO DI PLATESSA* <sup>4</sup> VERDURA COTTA* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO <sup>3,7</sup> POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE

\*prodotto surgelato o congelato all'origine

ELENCO ALLERGENI Allegato II del Regolamento UE n. 1169 del 2011:

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

1- Cereali contenenti glutine; 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3- Uova e prodotti a base di uova; 4- Pesce e prodotti a base di pesce; 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6- Soia e prodotti a base di soia; 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8- Frutta a guscio; 9- Sedano e prodotti a base di sedano; 10- Senape e prodotti a base di senape; 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12- Anidride solforosa e solfiti; 13- Lupini e prodotti a base di lupini; 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Il Servizio Dietetico e il personale di Cucina, sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra Sicurezza*

# ISTITUTO COMPRENSIVO "M. Carta" Mandas- Comune di SIURGUS DONIGALA

## SCUOLA dell' INFANZIA E SECONDARIA DI I° Menù Invernale AS 2021/2022

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDI</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <sup>3,7</sup> FRITTATA <sup>3,7</sup> LATTUGA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> BASTONCINI DI MERLUZZO* <sup>1,4</sup> CAROTE JULIENNE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	ZUPPA DI VERDURE* SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE <sup>7</sup> PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRONE * FORMAGGIO <sup>7</sup> PURE' DI PATATE <sup>3,7</sup> PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>MARTEDI</b>	PASTA IN BIANCO <sup>1</sup> POLLO ARROSTO INSALATA VERDE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	LASAGNE* AL FORNO <sup>1,3,7</sup> FORMAGGIO FAGIOLINI* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO <sup>1</sup> POLPETTE AL SUGO <sup>1,3,7</sup> INSALATA VERDE PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <sup>3,7</sup> PETTO DI TACCHINO IMPANATO <sup>1,3,7</sup> CAROTE AL VAPORE* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>MERCOLEDI'</b>	PASSATO DI VERDURA PLATESSA AL LIMONE* <sup>4</sup> PURE' DI PATATE <sup>3,7</sup> PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI LENTICCHIE FRITTATA <sup>3,7</sup> PATATE AL FORNO PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALL 'OLIO <sup>3,7</sup> FORMAGGIO <sup>7</sup> VERDURA COTTA* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> FRITTATA DI VERDURE <sup>3,7</sup> INSALATA MISTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>GIOVEDI'</b>	PIZZA MARGHERITA <sup>1,7</sup> PROSCIUTTO COTTO CAROTE AL VAPORE* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <sup>3,7</sup> PETTO DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHI SARDI CON POMODORO <sup>1</sup> FILETTO DI PLATESSA AGLI AROMI* <sup>4</sup> FINOCCHI PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PASTA IN BIANCO <sup>1</sup> AL SUGO FILETTO DI MERLUZZO* <sup>4</sup> FINOCCHI CRUDI PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE
<b>VENERDI'</b>	PASTA AL POMODORO <sup>1</sup> COTOLETTA DI TACCHINO <sup>1,3</sup> INSALATA MISTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	MALLOREDDUS AL RAGU <sup>1,3,7,9</sup> FILETTO DI MERLUZZO* <sup>4</sup> CAROTE AL VAPORE* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA <sup>1,7,3</sup> PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO* PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <sup>1,3,7</sup> POLLO AL FORNO INSALATA MISTA PANE <sup>1</sup> FRUTTA DI STAGIONE

\* prodotto surgelato o congelato all'origine

ELENCO ALLERGENI Allegato II del Regolamento UE n. 1169 del 2011:

il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

1- Cereali contenenti glutine; 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3- Uova e prodotti a base di uova; 4- Pesce e prodotti a base di pesce; 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6- Soia e prodotti a base di soia; 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8- Frutta a guscio; 9- Sedano e prodotti a base di sedano; 10- Senape e prodotti a base di senape; 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12- Anidride solforosa e solfiti; 13- Lupini e prodotti a base di lupini; 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il Servizio Dietetico e il personale di Cucina, sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra Sicurezza

**TABELLA DELLE GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE  
PER PORZIONE, PASTI SCOLASTICI**

<b>ALIMENTI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>MEDIE</b>
<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta o riso asciutti (g)	50/60	80/90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	40
Ravioli di magro (g)	110/130	170/200
Gnocchi di patate	100	160/180
<b>CONDIMENTI PER PRIMI</b>		
Parmigiano o Grana Padano grattugiato (g)	7	20
Sugo con base di pomodoro (g)	20	50
Olio extra vergine di oliva (g)	7	10
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Carne (g)	80	180
Pesce (g)	95	120
Uova (g)	1	2
Prosciutto cotto (g)	40	70
Formaggi a pasta molle o filata (g)	60	100
Formaggi a pasta dura (g)	45	70
Macinato per ragù	20	50
<b>CONTORNI</b>		
Verdura cruda in foglia (g)		
Verdura cruda (g)	70	200
Verdura da consumare cotta (g)		
Patate (g)	60/80	180/200
<b>CONDIMENTI VERDURE</b>		
Olio extra vergine di oliva (g)	5	8
<b>PANE</b>		
Pane comune (g)	50	80
<b>PIATTI UNICI</b>		
Pasta pasticciata/Lasagne con ragù	50/60	80/90
Pizza (pasta per pizza)	50/60	80/90
Polenta (farina di mais)	50	90
Zuppa di verdure (totale verdure)	150	270
<b>FRUTTA FRESCA</b>		
Frutta fresca di stagione (g)	120	200



RICETTARIO MENSA SCOLASTICA SUIRGUS DONIGALA (SU)  
PRIMI PIATTI

1. Pasta all'olio/maionese

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pasta di semola	80/100	50/60
Olio evo /Maio	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7

2. Pasta al pomodoro

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pasta di semola	80/100	50/60
Sedano, carota e cipolla	9	9
Pomodori pelati	90/130	65/90
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7

3. Pasta al pomodoro fresco

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pasta di semola	80/100	50/60
Pomodoro fresco	90/130	65/90
Olio evo	9/10	6/7
Basilico	4 b.	4 b.
Grana padano	8/9	6/7

4. Pasta al tonno

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pasta di semola	80/100	50/60
Tonno sott'olio	30/35	20/25
Pomodori pelati	90/130	65/90
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano		

5. Pasta al pesto

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pasta di semola	80/100	50/60
Pesto alla genovese	50	40
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7



### 10. Finocchi al pomodoro

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Finocchi di patate	180/150	100/80
Sedano, carota e cipolla	9	9
Tornedori pelati	90/130	65/90
olio evo	9/10	6/7
Ciava padano	8/9	6/7

### 11. Raviole di magro al burro e salsa

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Raviole di magro (fucchi spinaci)	150	120
Butiro	10	5
Grana padano	8/9	6/7

### 12. Risotto alla parmigiana

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Riso	5	50/60
Parmigiano grattugiato	8/9	6/7
Cipolla	3	3
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7
Brodo	q.b.	q.b.

### 13. Risotto alla zafferano

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Riso	5	3
Zafferano (1 bustina ogni 6 porz.)	3	3
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7
Brodo	q.b.	q.b.

### 14. Risotto alle verdure

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Riso	5	50/60
Zucchini	10	10
Carote	10	10
Piselli	10	10
Sodano, carota e cipolla	9	9
Olio evo	9/10	6/7
Grana padano	8/9	6/7
Brodo	q.b.	q.b.



6. Pasta al ragù

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Pasta di semola	g.	80/100	50/60
Carne di manzo macinata	g.	30/35	20/25
Sedano, carota e cipolla	g.	9	9
Pomodori pelati	g.	90/130	65/90
olio ovo	g.	9/10	6/7
Grana padano	g.	8/9	6/7

7. Pasta al ragù vegetale

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Pasta di semola	g.	80/100	50/60
Zucchine	g.	10	8
Melanzane	g.	10	8
Piselli	g.	10	8
Sedano, carota e cipolla	g.	9	9
Pomodori pelati	g.	90/130	65/90
Olio ovo	g.	9/10	6/7
Grana padano	g.	8/9	6/7

8. Pasta fresca (pomodoro e mozzarella)

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Pasta di semola	g.	80/100	50/60
Pomodori	g.	40/30	20/10
Mozzarella	g.	30/20	15/10
Olio ovo	g.	9/10	6/7

9. Lasagne al forno

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Pasta all'uovo	g.	90/100	50/60
Carne di manzo macinata	g.	30/35	20/25
Sedano, carota e cipolla	g.	9	9
Pomodori pelati	g.	90/130	65/90
Parmigiano grattugiato	g.	15	10
Besciamella: Latte/Arina/Burro	g.	30	20



**SECONDI PIATTI**

**1. Arzetta al forno**

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>		<i>Scuola</i>
Maiale	g.	<i>Secondaria</i>	...	<i>Scuola</i>
Olio evo	g.	70/80		<i>Infanzia</i>
Aromi	g.	5		50/60
	g.	q.b.		3
				q.b.

**2. Spezzatino di manzo con patate**

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>		<i>Scuola</i>
Vicellone magro	g.	<i>Secondaria</i>		<i>Infanzia</i>
Sedano, carota e cipolla	g.	70/80		50/60
Patate	g.	15		10
Pomodori pelati	g.	80		50
Olio evo	g.	10		6
Aromi	g.	5		3
		q.b.		q.b.

**3. Polpetta al sugo**

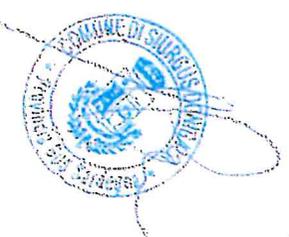
<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>		<i>Scuola</i>
Vicellone magro	g.	<i>Secondaria</i>		<i>Infanzia</i>
Patate	g.	70/80		50/60
Uovo intero	g.	30		10
Parmigiano grattugiato	g.	20		10
Pomodori pelati	g.	8		5
Olio evo	g.	60		40
	g.	5		3

**4. Petto di pollo al forno**

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>		<i>Scuola</i>
Petto di pollo	g.	<i>Secondaria</i>		<i>Infanzia</i>
Olio evo	g.	70/80		50/60
Aromi	g.	5		3
		q.b.		q.b.

**5. Vasi di pollo al forno**

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>		<i>Scuola</i>
Fasi di pollo	g.	<i>Secondaria</i>		<i>Infanzia</i>
Olio evo	g.	240		180
Aromi	g.	5		3
	g.	q.b.		q.b.



### 15. Mischio di pomodoro

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Riso	80/100	50/60
Pomodori pelati	30	20
Cipolla	3	3
Olio ero	9/10	6/7
Cirana padana	8/9	6/7
Brodo	q.b.	q.b.

### 16. Riso all'olio/burro

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Riso	80/100	50/60
Olio e/or Burro	9/10	6/7
Cirana padana	8/9	6/7

### 17. Minestrone di verdure e riso

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Riso	40/50	25/30
Carote	50	30
Zucchine	50	30
Patate	50	30
Piselli surgelati	50	30
Spinaci	50	30
Cirana padana	8/9	6/7
Brodo	250	200

### 18. Passato di verdure/ Zuppa /Minestrone

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Carote	50	30
Zucchine	50	30
Patate	50	30
Piselli surgelati	50	30
Spinaci	50	30
Cirana padana	8/9	6/7
Brodo	250	200



## 12. Petto di merluzzo

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
Petto di merluzzo	g.	100/150		
Olio evo	g.	5		3
Farina	g.	q.b.		q.b.
Prezzoneolo	g.	q.b.		q.b.

## 13. Filetto di poltassa agli aromi

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
Filetti di poltassa	g.	100/150		
Olio evo	g.	5		3
Farina	g.	q.b.		q.b.
Aromi	g.	q.b.		q.b.

## 14. Frittata

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
L uova intera	u.	1		1
Panmigiano grattugiato	g.	8		4
Latte	g.	10		5
Olio evo	g.	5		3

## 15. Frittata alle erbe

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
L uova intero	u.	1		1
Carote	g.	20		10
Latte	g.	8		4
Olio evo	g.	5		3

## 16. Frittata con verdure

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
L uova intero	u.	1		1
Erbioche/ Spinaci	g.	20		10
Latte	g.	8		4
Olio evo	g.	5		3

## 17. Uova sode

<i>Ingredienti</i>		<i>Scuola</i>	<i>Secondaria</i>	<i>Superiore</i>
L uova intero	u.	1		1

Stampa e firma del docente

**6. Pollo arrosto**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pollo intero	240	Infanzia
Olio evo	5	60
Aromi	q.b.	3

**7. Crostata panata di pollo/macchino**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Pollo pollo/macchino	70/80	Infanzia
Pane grattugiato	10	50/60
Farina	8	6
Uovo intero	20	5
Olio evo	5	10
		3

**8. Scaloppine di tacchino alla pizzaiola**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Fesa di tacchino	70/80	Infanzia
Pomodori pelati	50	50/60
Sedano, carota e cipolla	9	30
Olio evo	5	9
Farina	q.b.	3
		q.b.

**9. Bastoncini di merluzzo dorati**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Bastoncini di merluzzo	100/150	Infanzia
Olio evo	5	60/70
		3

**10. Platessa al forno**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Filetti di platessa	100/150	Infanzia
Olio evo	5	60/70
Farina	q.b.	3
Prezzenolo	q.b.	q.b.
		q.b.

**11. Platessa al limone**

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
Filetti di platessa	100/150	Infanzia
Limone	5	60/70
Olio evo	q.b.	3
Farina	q.b.	q.b.
Prezzenolo	q.b.	q.b.



*CONTINUA*

1. Insalata mista

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Insalata</i>	20	20	20
<i>Carote</i>	20	10	10
<i>Pomodori o finocchi</i>	20	10	10
<i>Olio evo</i>	10/9	7/6	

2. Insalata verde

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Insalata verde</i>	60	40	40
<i>Olio evo</i>	10/9	7/6	

3. Pomodori in insalata

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Pomodori</i>	250/200	100	100
<i>Olio evo</i>	10/9	7/6	

4. Carote julienne

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Carote</i>	250/200	100	100
<i>Olio evo</i>	10/9	7/6	
<i>Limone</i>	q.b.	q.b.	

5. Carote al vapore

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Carote</i>	250/200	100	100
<i>Olio evo</i>	10/9	7/6	
<i>Prezzenolo</i>	q.b.	q.b.	

6. Purè di patate

<i>Ingrédients</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>	<i>Scuola</i>
<i>Patate</i>	120	70	70
<i>Latte</i>	25	10	10
<i>BUTU</i>	5	3	3



18. Pizza margherita

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Base per pizza	g. 80/90	g. 50/60
Pomodoro	g. 15	g. 6
Mozzarella	g. 8	g. 4
Olio evg	g. 5	g. 3

19. Formaggi a pasta molle

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Mozzarella	g. 80/100	g. 50/60

20. Formaggi a pasta dura

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Emmenthal, asiago	g. 50	g. 30

21. Affettati

<i>Ingredienti</i>	<i>Scuola Secondaria</i>	<i>Scuola Infanzia</i>
Prosciutto cotto	g. 35/40	g. 25/30



7. Patate al forno

*Ingredienti*  
Patate  
Olio evo  
Aromi

g.  
g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
200/150  
10/9  
q.b.

Scuola  
Infanzia  
120/100  
7/6  
q.b.

8. Patate e carote al forno

*Ingredienti*  
Patate  
Carote  
Olio evo

g.  
g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
100/80  
100/80  
10/9

Scuola  
Infanzia  
60/50  
60/50  
7/6

9. Fagiolini all'olio

*Ingredienti*  
Fagiolini  
Olio evo

g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
250/200  
10/9

Scuola  
Infanzia  
100  
7/6

10. Spinaci/biete/coste all'olio

*Ingredienti*  
Spinaci/biete/coste  
Olio evo

g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
250/200  
10/9

Scuola  
Infanzia  
100  
7/6

11. Zucchine all'olio

*Ingredienti*  
Zucchine  
Olio evo

g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
250/200  
10/9

Scuola  
Infanzia  
100  
7/6

12. Finocchi all'olio

*Ingredienti*  
Finocchi  
Olio evo

g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
250/200  
10/9

Scuola  
Infanzia  
100  
7/6

13. Cavolfiore all'olio

*Ingredienti*  
Cavolfiore  
Olio evo

g.  
g.

Scuola  
Secondaria  
250/200  
10/9

Scuola  
Infanzia  
100  
7

