



SEZIONE INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO - QUARTU
 MENÙ INVERNALE VITTO COMUNE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA	VI SETTIMANA
Lunedì	Farfalle al pomodoro All. 1); 7) Bastoncini di merluzzo All. 4) Carote a julienne Pane All. 1) Frutta di stagione	Pennette al pomodoro All. 1); 7) Pollo arrosto Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale All. 1); 7); 9) Fesa di tacchino panata al forno All. 1); 3) Patate e carote al vapore Pane All. 1) Frutta di stagione	Risotto alla milanese All. 7); 9) Scaloppina di pollo al limone Insalata verde Pane All. 1) Frutta di stagione	Pizza margherita All. 1); 7) Prosciutto cotto Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione	Pennette olio e parmigiano All. 1); 7) Polpette al sugo di pomodoro All. 1); 3); 7) Insalata verde Pane All. 1) Frutta di stagione
Martedì	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini All. 1); 7); 9) Bocconcini di pollo in umido Patate lesse e fagiolini Pane All. 1) Frutta di stagione	Pipette con la ricotta All. 1); 7) Polpette al sugo All. 1); 3); 7) Finocchi Pane All. 1) Frutta di stagione	Riso con spinaci e verdure di stagione All. 7) Omelette con formaggio dolce All. 3); 7) Carote a julienne Pane All. 1) Frutta di stagione	Minestrone di legumi misti All. 1); 3); 7); 9) Prosciutto cotto Crocchette di patate All. 1); 3); 7) Pane All. 1) Frutta di stagione	Minestrone di verdura con legumi All. 1); 7); 9) Sogliola o platessa panata al forno All. 1); 3); 4) Finocchi Pane All. 1) Frutta di stagione	Risotto allo zafferano All. 7); 9) Formaggio dolce All. 7) Fagiolini al vapore Pane All. 1) Frutta di stagione
Mercoledì	Mollece al ragù di carne All. 1); 7); 9) Formaggio dolce sardo All. 7) Insalata verde Pane All. 1) Frutta di stagione	Passato di verdure All. 1); 7); 9) Bocconcini di vitello in umido All. 9) Patate al forno Pane All. 1) Frutta di stagione	Lasagne All. 1); 3); 7); 9) Prosciutto cotto Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione	Lumachine burro e parmigiano - All. 1); 7) Frittata di verdure al forno All. 3); 7) Finocchi Pane All. 1) Frutta di stagione	Riso al pomodoro All. 7) Arista di malale al forno Carote a julienne Pane All. 1) Frutta di stagione	Minestrone di legumi misti All. 1); 9) Filetto di platessa al pomodoro All. 4) Patate e carote al vapore Pane All. 1) Frutta di stagione
Giovedì	Risotto con la zucca All. 7) Vitello in umido All. 9) Finocchi Pane All. 1) Frutta di stagione	Pizza margherita All. 1); 7) Prosciutto cotto Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro All. 1); 7) Pollo arrosto Finocchi Pane All. 1) Frutta di stagione	Passato di verdure All. 1); 7) Spezzatino di vitello con patate All. 9) Pane All. 1) Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne All. 1); 7); 9) Polpette All. 1); 3); 7) Patate arrosto Pane All. 1) Frutta di stagione	Lumachine al pomodoro All. 1); 7) Frittata All. 3); 7) Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione
Venerdì	Minestrone di legumi All. 1); 9) Platessa dorata All. 1); 3); 4) Patate lesse Pane All. 1) Frutta di stagione	Pasta e fagioli All. 1); 7) Platessa alla parmigiana All. 4); 7) Carote a julienne Pane All. 1) Frutta di stagione	Minestrone di legumi misti All. 1); 9) Formaggio dolce All. 7) Patate lesse Pane All. 1) Frutta di stagione	Pennette al pomodoro All. 1); 7) Platessa al verde con olio e limone All. 4) Insalata mista Pane All. 1) Frutta di stagione	Ravioli di ricotta al pomodoro All. 1); 3); 7) Soufflé d'uovo All. 3); 7) Insalata mista Pane All. 1) Yogurt All. 7) Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale All. 1); 7); 9) Cotoletta di pollo panata al forno All. 1); 3) Insalata verde Pane All. 1) Frutta di stagione

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE ANCHE TRACCE DI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI

[elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. CE 1183/11, D. Lgs. 109/02, 80/2009 o s.m.l.)

- 1) Cereali contenenti glutine (ciò grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e prodotti derivati;
- 3) Uova e prodotti derivati;
- 4) Pesce e prodotti derivati;
- 5) Arachidi e prodotti derivati;
- 6) Soia e prodotti derivati;
- 7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- 8) Frutta a guscio, cioè mandorle, noccioline, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- 9) Sedano e prodotti derivati;
- 10) Senape e prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- 13) Lupini e prodotti derivati.
- 14) Molluschi e prodotti derivati.



Elaborato dal Servizio Dietetico Compass Group Italia S.P.A. Dr.ssa Flaminia Saputo

FS

SEZIONE INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO - QUARTU

MENÙ ESTIVO VITTO COMUNE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA	VI SETTIMANA
Lunedì	Minestrone estivo All. 1); 9)	Pennette al pomodoro 1); 7)	Pennette con zucchine All. 1)	Riso con verdure di stagione All. 7)	Riso alla contadina All. 7)	Pennette al pesto All. 1); 5); 7); 8)
	Petto di pollo al limone Carote al vapore Pane All. 1)	Bastoncini di merluzzo 4) Insalata mista Pane All. 1)	Polpette al forno 1); 3); 7) Carote al vapore Pane All. 1)	Bastoncini di merluzzo 4) Insalata verde Pane 1)	Mozzarella All. 7) Insalata verde Pane All. 1)	Omelette 3); 7) Fagiolini all'olio Pane All. 1)
Martedì	Fusilli al pomodoro 7)	Pipette olio e parmigiano All. 1); 7)	Malloreddus al pomodoro All. 1); 7)	Minestrone con legumi 1); 9)	Pizza margherita All. 1); 7)	Farfalle al pomodoro e basilico All. 1)
	Platessa al forno 4) Patate all'olio Pane All. 1)	Frittata 7) Fagiolini all'olio Pane All. 1)	Mozzarella All. 7) Insalata verde Pane All. 1)	Lonza al forno Patate arrosto Pane 1)	Frittata 3); 7) Zucchine Pane All. 1)	Merluzzo olio e limone 4) Zucchine Pane All. 1)
Mercoledì	Risotto con zucchine All. 7)	Minestrone con legumi 1); 9)	Gnocchi al pomodoro 1); 7)	Fusilli al ragù vegetale All. 1); 7); 9)	Pipette olio e parmigiano All. 1); 7)	Riso olio e parmigiano All. 7)
	Lonza alla pizzaiola Insalata verde Pane All. 1)	Roast beef Verdure al vapore Pane All. 1)	Nasello olio e limone 4) Fagiolini al vapore Pane All. 1)	Cotoletta di tacchino al forno All. 1); 3) Insalata verde Pane 1)	Polpette al forno 1); 3); 7) Insalata mista Pane All. 1)	Polpette al forno 1); 3); 7) Insalata verde Pane All. 1)
Giovedì	Conchigliette con tonno al naturale 4)	Riso con carote All. 1); 7)	Riso olio e parmigiano 7)	Pennette al pesto All. 1); 5); 7); 8)	Vellutata di zucchine All. 1); 7)	Fusilli con zucchine All. 1); 7)
	Mozzarella All. 7) Pomodori Pane All. 1)	Cotoletta di maiale 1); 3) Crocchette di patate All. 1); 3); 7) Pane All. 1)	Frittata 7) Pomodori Pane All. 1)	Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane 1)	Bocconcini di tacchino e patate 9) Pane All. 1)	Mozzarella 7) Pomodori Pane All. 1)
Venerdì	Pizza margherita All. 1); 7)	Farfalle al pesto 1); 5); 7); 8)	Minestrone estivo All. 1); 9)	Farfalle al pomodoro All. 1); 7)	Malloreddus al pomodoro All. 1); 7)	Minestrone con legumi All. 1); 9)
	Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane All. 1)	Merluzzo in umido 4) Patate Pane All. 1)	Straccotti di vitello in umido con patata All. 9) Pane All. 1)	Omelette 3); 7) Carote al vapore Pane 1)	Bastoncini di merluzzo All. 4) Insalata verde Pane All. 1)	Bocconcini di maiale con patate 9) Pane All. 1)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
						Yogurt All. 7)

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE ANCHE TRACCE DI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI

Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. CE 1183/11, D. Lgs. 109/02, 88/2009 e s.m.l.)

- 1) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e prodotti derivati;
- 3) Uova e prodotti derivati;
- 4) Pesce e prodotti derivati;
- 5) Arachidi e prodotti derivati;
- 6) Soia e prodotti derivati;
- 7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- 8) Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- 9) Sedano e prodotti derivati;
- 10) Senape e prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- 13) Lupini e prodotti derivati.
- 14) Molluschi e prodotti derivati.

Elaborato dal Servizio Dietetico Compass Group Italia S.P.A. *fa si*



29 Agosto 2023