

Rif .P.G. 2020/0288603

Del...27/11/2020

SASSARI 2/12/2020

Al Responsabile della Struttura....

Piredda Antonella

Comune di Uri

Oggetto: Vidimazione tabella dietetica/menù scuola dell'infanzia e scuola primaria

Si trasmette in allegato il menù vidimato dalla Dietista del S.I.A.N., Dr.ssa M.G. Milia, con le relative grammature da adottare ed esporre al pubblico.

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 extra scolastica ed extra ospedaliera, (Det. 1567 del 05/12/2016, e Det RAS n° 1403 del 26/11/2018), alle quali si può fare riferimento per procedure, grammature, diete speciali ecc. (2018),

Si richiama l'attenzione sul fatto che per la prevenzione delle malattie tiroidee da carenza di Iodio è auspicabile preferire nelle preparazioni l'uso del sale iodato al sale comune (l.55 del 21.03.2005). Si ricorda che ai sensi della legge n° 123/2005-Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e le mense delle strutture pubbliche, previa richiesta degli interessati, devono fornire anche pasti senza glutine, al riguardo l'OSA è tenuto ad adottare tutti gli accorgimenti in termini di formazione e addestramento professionale, idoneità della struttura, delle attrezzature e dei processi per la preparazione e somministrazione di i pasti sicuri per celiaci, alla comunicazione tramite mod.E1 allo sportello SUAPE territorialmente competente ed all'aggiornamento del documento di autocontrollo aziendale che dovrà prevedere la gestione del rischio "glutine".

Si ricorda infine che i menù provvisti del visto di approvazione devono essere facilmente consultabili e interpretabili dal lettore sia per formato grafico sia per luogo di esposizione. Le informazioni al consumatore sulla presenza negli alimenti degli allergeni indicati nell'allegato II del REG. 1169/2011, devono essere rese con le modalità previste dall'art 19 comma 8 del D.lgs 231/2017 (disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg.1169/2011)

La Dietista
Dott.ssa Maria Grazia Milia

Il Referente Area della Nutrizione del SIAN
Dirigente Medico
Dott.ssa Maria.Franca .Mameli



Dietista del S.I.A.N.

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dott.ssa Maria Grazia Milia

www.atssardegna.i

Dipartimento di Prevenzione
Via Rizzeddu, n. 21/B - 07100 - Sassari
Tel.: 079/2062897, Fax: 079/2062897
e-mail: dipartimento.prevenzione@aslsassari.it
PEC: dip.prevenzione@pec.aslsassari.it

Firmato digitalmente da
MAMELI MARIA FRANCA
Data: 2020.12.02
13:36:33 +01'00'

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
07100 - Sassari - Via Rizzeddu, n. 21/B - Pal.B
Tel. 079/2062861
e-mail : sian.responsabile.ss@aslsassari.it
PEC: serv.ian@pec.aslsassari.it

COMUNE DI URI - MENU MENSA SCUOLA DELL' INFANZIA AUTUNNO/INVERNO SU CINQUE SETTIMANE
 AASS.2020/2021 - 2021/2022 (In collaborazione con ATS di Sassari- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione)

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI -Pizza Margherita -Prosciutto Cotto -Carote al Vapore -Pane -Frutta Fresca	LUNEDI -Farfalle al Pomodoro -L'uovo sodo -Spinaci all'olio -Pane -Macedonia	LUNEDI -Brodo di carne con pasta -Carne di vitellone lessa con patate -Pane -Frutta Fresca	LUNEDI -Tagliatelle all'Uovo al Pomodoro -Petto di Pollo alla Salvia -Fagiolini all'Ohio -Pane -Macedonia	LUNEDI -Mezze penne al burro e parmigiano -Fettina di vitello ai ferri -Insalata mista -Pane -Clementine (frutta di stagione)
MARTEDI -Brodo vegetale con pasta -Pollo Arrosto (Cosce o Fusilli) -Purè di patate -Pane -Frutta Fresca	MARTEDI -Passato di Verdura con Ditalini -Fettine di Maiale alla Milanese (In Forno) -Carote al Vapore -Pane -Frutta	MARTEDI -Pizza Margherita -Prosciutto Cotto -Insalata mista fresca -Pane -Yogurt alla frutta	MARTEDI -Pennette con Verdura (Zucchine, carote) -Formaggio -Insalata fresca -Pane -Frutta	MARTEDI -Pasta in brodo di carne -Formaggio Tipo Dolce Sardo -Spinaci all'olio evò -Pane -Arancia (frutta di stagione) o budino
MERCOLEDI -Ravioli al pomodoro -Formaggio dolce (tipo dolce sardo o ricotta) -Verdura Verde di Stagione -Pane -Budino	MERCOLEDI -Pizza margherita -Prosciutto Cotto -Insalata cotta mista -Pane -Frutta	MERCOLEDI -Gnocchetti Sardi al Ragù di Carne -Bocconcini di tacchino con Carote -Pane -Frutta fresca	MERCOLEDI -Fusilli all'olio e formaggio -Arista di Maiale al Forno (Con sugnetto) -Insalata fresca -Pane -Frutta o yogurt	MERCOLEDI -Riso allo zafferano -Arista di maiale al forno -Carote alla julienne -Pane -Mela (frutta di stagione)
GIOVEDI -Passato di Verdura e Legumi con Crosini -Bastoncini di Pesce al Forno -Patate Lesse all'Olio -Pane - Yogurt alla Frutta	GIOVEDI -Riso all'olio (extravergine) e formaggio -Spezzatino di Vitello e Maiale con Carote -Pane -Frutta Fresca	GIOVEDI -Risotto alla Milanese -Polpettine al Forno (Carni miste) -Carote lesse o contorno equivalente -Pane -Frutta	GIOVEDI -Pizza Margherita -Prosciutto cotto -Carote lesse o contorno equivalente -Pane -Clementina (frutta di stagione)	GIOVEDI -Lasagne -Tonno all'olio d'oliva -Insalata mista di stagione fresca -Pane -mandarancio (frutta di stagione)
VENERDI -Pennette al burro -Arista di Maiale al Latte -Insalata fresca mista -Pane -Frutta	VENERDI -Gnocchetti sardi al Pomodoro -Tonno all'Olio d'Oliva -Insalata fresca -Pane -Yogurt alla Frutta o crostata di frutta	VENERDI -Fregola al pomodoro -Filetti di Merluzzo, o Salmone, o Persico (al forno con pomodoro) -Spinaci all'olio extravergine di oliva -Pane - Macedonia	VENERDI -Passato di Verdura con Riso -Bastoncini di Pesce al Forno di merluzzo -Insalata di fresca -Pane -Yogurt frutta	VENERDI -Conchiglie al pomodoro -Formaggio tipo Dolce Sardo -Insalata mista di stagione fresca -Pane -Clementine (frutta di stagione) o yogurt alla frutta

ALIMENTI FISSI:

- 01) - Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciroppata, macedonia, frutta cotta
- 02) - Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dive necessari;
- 03) - Acqua minerale naturale;
- 04) - In sostituzione della frutta : crostata o tortino di frutta, yogurt alla frutta
- 05) - Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.

2/12/2020

Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizionale)

Dott.ssa Maria Grazia Mica



Maria Grazia Mica

COMUNE DI URI - MENÙ MENSA SCUOLA DELL' INFANZIA PRIMAVERA/ESTATE SU CINQUE SETTIMANE
 A.A.SS. 2020/2021 – 2021/2022 (In collaborazione con ATS di Sassari- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione)

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso con le zucchine -Vitello alla pizzaiola -Insalata verde -Pane -Pesca o mela <p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fusilli al pomodoro fresco -Filetti di platessa panata al forno -Insalata mista -Pane -Fruita Fresca (kiwi o fichi) <p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -velutata di carote -Petto di pollo al limone -Carote alla Julienne -Pane - Budino o pera <p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pennette al tonno in olio d'oliva extravergine -Mozzarella -Pomodori -Pane -Macedonia di frutta fresca <p>VENEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riso allo zafferano -Fesa di tacchino ai ferri -Insalata fresca mista -Pane -Fruita (melone o albicocca) 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pennette al pomodoro -Bastoncini di merluzzo -Insalata mista -Pane -Macedonia <p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza margherita -Prosciutto cotto -Carote al Vapore -Pane -Fruita di stagione (o gelato) <p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso con olio extravergine d'oliva -Uovo sodo -Fagiolini lessi -Pane -Fruita fresca o yogurt <p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pastina in brodo vegetale -Bistecca di pollo impanata -patate al forno -Pane -Fruita Fresca (pera) <p>VENEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Farfalle al pesto -Merluzzo al pomodoro -Insalata mista -Pane - pesca o mela 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pennette con le zucchine -Polpette al forno -Carote alla Julienne -Pane -Fruita Fresca (susine o mela) <p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gnocchetti al pomodoro - Fomaggio tipo Dole Sardo -Insalata Mista -Pane -Yogurt alla Fruita <p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Velutata di carote e crostini -Bocconcini di tacchino con patate -Pane - Creme caramel o banana <p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gnocchi di patate al pomodoro -Tonno all'olio ev'o -Insalata mista -Pane -Fruita (pesca o uva) o yogurt <p>VENEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fregola al pomodoro -Hamburger -Spinaci all'olio extravergine di oliva -Pane -Macedonia o banana 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fusilli ai ragù -Fesa di tacchino ai ferri -Insalata verde -Pane -Fruita (pera o fragole) <p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso alle verdure -Bastoncini di merluzzo -Pomodori -Pane -Fruita di stagione o yogurt <p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Velutata di carote -Pollo arrosto -Patate arrosto -Pane -Fruita (mela) <p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza Margherita -Prosciutto cotto -Carote lesse o contorno equivalente -Pane -Macedonia <p>VENEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Farfalle al pomodoro -Omlette al formaggio -Insalata di Stagione -Pane -Fruita di stagione (pera) o budino 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso allo zafferano e parmigiano -Fetina di vitello ai ferri -Insalata mista -Pane -Fruita di stagione (melone o pesca) o yogurt <p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rigatoni al pomodoro fresco -Platessa al forno -Carote alla Julienne -Pane -Mela (frutta di stagione) <p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Velutata di zucchine -Bocconcini di tacchino con patate -Patate arrosto -Pane -Arancia (frutta di stagione) o budino <p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza margherita -Prosciutto Cotto -Insalata mista di stagione -Pane -Fruita di stagione (Anguria o pera) <p>VENEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mezze penne con olio extravergine e parmigiano -Bastoncini di merluzzo al forno -Pomodori -Pane -Fruita di stagione o budino

ALIMENTI FISSI:

- 01) - Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciroppata, macedonia, frutta cotta
- 02) - Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dive necessari;
- 03) - Acqua minerale naturale – mezzo litro per alunno
- 04) - In sostituzione della frutta : Budino, crostata o tortino di frutta, creme caramel, gelato, yogurt
- 05) - Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.

2/12/2020-

Dietista del S.I.A.N.
 (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)
 Dott. SSA Maria Grazia Milia


 Dott. SSA Maria Grazia Milia

COMUNE DI URI - MENU MENSA - SCUOLA PRIMARIA AUTUNNO/INVERNO SU CINQUE SETTIMANE
 AASS: 2020/2021 - 2021/2022 (In collaborazione con ATS di Sassari- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione)

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI - Pizza Margherita - Prosciutto Cotto - Carote al Vapore - Pane - Frutta Fresca	LUNEDI - Farfalla al Pomodoro - Uovo sodo - Spinaci all'olio - Pane - Macedonia	LUNEDI - Brodo di carne con pasta - Carne di vitellone lessa con patate - Pane - Frutta Fresca	LUNEDI - Tagliatelle all'Uovo al Pomodoro - Petto di Pollo alla Salvia - Fagiolini all'Olio - Pane - Macedonia	LUNEDI - Mezze penne al burro e parmigiano - Fettina di vitello ai ferri - Insalata mista - Pane - Clementine (frutta di stagione)
MARTEDI - Brodo vegetale con pasta - Pollo Arrosto (Cosce o Frustilli) - Purè di patate - Pane - Frutta Fresca	MARTEDI - Passato di Verdura con Ditalini - Fettine di Maiale alla Milanese (In Forno) - Carote al Vapore - Pane - Frutta	MARTEDI - Pizza Margherita - Prosciutto Cotto - Insalata mista fresca - Pane - Yogurt alla frutta	MARTEDI - Penne con Verdura (Zucchine, carote) - Formaggio - Insalata fresca - Pane - Frutta	MARTEDI - Pasta in brodo di carne - Formaggio Tipo Dolce Sardo - Spinaci all'olio evò - Pane - Arancia (frutta di stagione) o budino
MERCOLEDI - Ravioi al pomodoro - Formaggio dolce (tipo dolce sardo o ricotta) - Verdura Verde di Stagione - Pane - Budino	MERCOLEDI - Pizza margherita - Prosciutto Cotto - Insalata cotta mista - Pane - Frutta	MERCOLEDI - Gnocchetti Sardi al Ragù di Carne - Boccoccini di tacchino con Carote - Pane - Frutta fresca	MERCOLEDI - Fusilli all'olio e formaggio - Arista di Maiale al Forno (con sughero) - Insalata fresca - Pane - Frutta o Yogurt	MERCOLEDI - Riso allo zafferano - Arista di maiale al forno - Carote alla julienne - Pane - Mela (frutta di stagione)
GIOVEDI - Passato di Verdura e Legumi con Crostini - Bastoncini di Pesce al Forno - Patate Lesse all'Olio - Pane - Yogurt alla Frutta	GIOVEDI - Riso all'olio (extravergine) e formaggio - Spezzatino di Vitello e Maiale con Carote - Pane - Frutta Fresca	GIOVEDI - Risotto alla Milanese - Polpettine al Forno (Carni miste) - Carote lesse o contorno equivalente - Pane - Frutta	GIOVEDI - Pizza Margherita - Prosciutto cotto - Carote lesse o contorno equivalente - Pane - Clementina (frutta di stagione)	GIOVEDI - Lasagne - Tomo all'olio d'oliva - Insalata mista di stagione fresca - Pane - mandarancio (frutta di stagione)
VENERDI - Penne al burro - Arista di Maiale al Latte - Insalata fresca mista - Pane - Frutta	VENERDI - Gnocchetti sardi al Pomodoro - Tomo all'Olio d'Oliva - Insalata fresca - Pane - Yogurt alla Frutta o crostata di frutta	VENERDI - Fregola al pomodoro - Filetti di Merluzzo, o Salmone, o Persico (al forno con pomodoro) - Spinaci all'olio extravergine di oliva - Pane - Macedonia	VENERDI - Passato di Verdura con Riso - Bastoncini di Pesce al Forno di merluzzo - Insalata di fresca - Pane - Yogurt frutta	VENERDI - Conchiglie al pomodoro - Formaggio tipo Dolce Sardo - Insalata mista di stagione fresca - Pane - Clementine (frutta di stagione) o yogurt alla frutta

ALIMENTI FISSI:

- 01)- Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciroppata, macedonia, frutta cotta
- 02)- Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dive necessari.
- 03)- Acqua minerale naturale;
- 04)- In sostituzione della frutta : crostata o tortino di frutta, yogurt alla frutta
- 05)- Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.


 Dietista del S.I.A.N.
 Dott. ssa Maria Grazia Milia


2/12/2022

COMUNE DI URI - MENÙ MENSA SCUOLA PRIMARIA PRIMAVERA/ESTATE SU CINQUE SETTIMANE
 AA.SS. 2020/2021 - 2021/2022 (In collaborazione con la ATS di Sassari- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione)

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso con le zucchine -Vitello alla pizzaiola -Insalata verde -Pane -Pesca o mela 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pennette al pomodoro -Bastoncini di merluzzo -Insalata mista -Pane -Macedonia 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pennette con le zucchine -Polpette al forno -Carote alla Julienne -Pane -Frutta Fresca (susine o mela) 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fusilli al ragù -Fesa di tacchino ai ferri -Insalata verde -Pane -Frutta (pera o fragole) 	<p>LUNEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso allo zafferano e parmigiano -Fettina di vitello ai ferri -Insalata mista -Pane -Frutta di stagione (melone o pesca) o yogurt
<p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fusilli al pomodoro fresco -Filletti di platessa panata al forno -Insalata mista -Pane -Frutta Fresca (kiwi o fichi) 	<p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza margherita -Prosciutto cotto -Carote al Vapore -Pane -Frutta di stagione (o gelato) 	<p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gnocchetti al pomodoro -Fornaggio tipo Dolce Sardo -Insalata Mista -Pane -Yogurt alla Frutta 	<p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso alle verdure -Bastoncini di merluzzo -Pomodori -Pane -Frutta di stagione o yogurt 	<p>MARTEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rigatoni al pomodoro fresco -Platessa al forno -Carote alla Julienne -Pane -Mela (frutta di stagione)
<p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -vellutata di carote -Petto di pollo al limone -Carote alla Julienne -Pane -Budino o pera 	<p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riso con olio extravergine d'oliva -Uovo sodo -Fagiolini lessi -Pane -Frutta fresca o yogurt 	<p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vellutata di carote e crostini -Bocconcini di tacchino con patate -Pane -Crema caramel o banana 	<p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vellutata di carote -Pollo arrosto -Patate arrosto -Pane -Frutta (mela) 	<p>MERCOLEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vellutata di zucchine -Bocconcini di tacchino con patate -Patate arrosto -Pane -Arancia (frutta di stagione) o budino
<p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pennette al tonno in olio d'oliva extravergine -Mozzarella -Pomodori -Pane -Macedonia di frutta fresca 	<p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pastina in brodo vegetale -Bistecca di pollo impanata -patate al forno -Pane -Frutta Fresca (pera) 	<p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gnocchi di patate al pomodoro -Tonno all'olio eva -Insalata mista -Pane -Frutta (pesca o uva) o yogurt 	<p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza Margherita -Prosciutto cotto -Carote lesse o contorno equivalente -Pane -Macedonia 	<p>GIOVEDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pizza margherita -Prosciutto Cotto -Insalata mista di stagione -Pane -Frutta di stagione (Anguria o pera)
<p>VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riso allo zafferano -Fesa di tacchino ai ferri -Insalata fresca mista -Pane -Frutta (melone o albicocca) 	<p>VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Farfalle al pesto -Merluzzo al pomodoro -Insalata mista -Pane -pesca o mela 	<p>VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fregola al pomodoro -Hamburger -Spinaci all'olio extravergine di oliva -Pane -Macedonia o banana 	<p>VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Farfalle al pomodoro -Omlette al formaggio -Insalata di Stagione -Pane -Frutta di stagione (pera) o budino 	<p>VENERDÌ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mezze penne con olio extravergine e parmigiano -Bastoncini di merluzzo al forno -Pomodori -Pane -Frutta di stagione o budino

ALIMENTI FISSI:

- 01)- Ogni giorno: Pane fresco, frutta fresca di stagione oppure occasionalmente frutta sciroppata, macedonia, frutta cotta
- 02)- Olio extra vergine d'oliva e formaggio grattugiato dive necessari;
- 03)- Acqua minerale naturale - mezzo litro per alunno
- 04)- In sostituzione della frutta : Budino, crostata o tortino di frutta, creme caramel, gelato, yogurt
- 05)- Se si verificasse l'esigenza potrà essere richiesto un menù particolare o personalizzato.

2/12/2022


 Dietista del S.I.A.
 (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)
 Dott. ssa Maria Grazia Ivaldi




COMUNE DI URI - AREA FINANZIARIA – AMMINISTRATIVA
SERVIZIO AMMINISTRATIVO

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2020/2021 – 2021/2022

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI - SCUOLA PRIMARIA	
PRIMI IN BRODO	GRAMMI
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali /carne	35/40
Pastina di semola o all'uovo per passati vegetali/legumi	25/30
Riso, farro, orzo e altri cereali	25/30
Condimenti: verdura fresca per passati	200
Condimenti: legumi secchi per passati e sughi	30/35

PRIMI ASCIUTTI	
	GRAMMI
Pasta di semola, riso, mais, orzo e altri cereali	70/80
Pasta all'uovo secca	55/65
Pasta all'uovo ripiena	140
Condimenti	
Sughi vegetali	80/110
Carne/pesce per ragù	25/30
Formaggio per primi piatti	7/8

2/12/2020

Dietista del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia



1



Azienda del S.I.A.N

(Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione)

Dot. ssa Maria Grazia Milia

SECONDI	GRAMMI
Carne	60/70
Prosciutto	30/35
Pesce	80/100
Uova (Unità)	1
Formaggi Freschi molli	60/70
Mozzarella	70/80

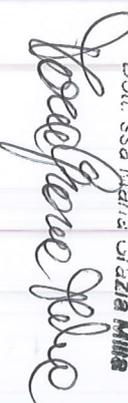
CONTORNI	GRAMMI
Ortaggi freschi	150/200
Verdura cruda a foglia	50
Patate	140/160

OLIO	GRAMMI
Olio extravergine d'oliva per primi piatti e contorni	15/18
Quantità totale	

VARIE	GRAMMI
Pane	50
Frutta Fresca intera	150/200
Frutta secca	20/25

2/12/2020



Dietista del S.I.A.N.
 (CENTRO ITALIANO DIETETICI E NUTRIZIONISTI)
 Dott.ssa Barbara Grazia Milis




COMUNE DI URI - AREA FINANZIARIA - AMMINISTRATIVA
SERVIZIO AMMINISTRATIVO
SERVIZIO MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2020/2021 - 2021-2022

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI - SCUOLA DELL'INFANZIA	
PRIMI IN BRODO	GRAMMI
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali /carne	25/30
Pastina di semola o all'uovo per passati vegetali/legumi	20/25
Riso, farro, orzo e altri cereali	20/25
Condimenti: verdura fresca per passati	150
Condimenti: legumi secchi per passati e sughi	25/30

PRIMI ASCIUTTI	GRAMMI
Pasta di semola, riso, mais, orzo e altri cereali	50/60
Pasta all'uovo secca	45/55
Pasta all'uovo ripiena	120
Condimenti	
Sughi vegetali	65/90
Carne/pesce per ragù	20/25
Formaggio per primi piatti	6/7



Dietista del S.I.A.N.
(Servizio Igien Alimentare e Nutrizionale)
Dott. ssa Maria Grazia Milia



Dietista del S.I.A.N.
(Servizio Igien Alimentare e Nutrizionale)
Dott. ssa Maria Grazia Milia

Maria Grazia Milia

SECONDI	GRAMMI
Carne	50/60
Prosciutto	25/30
Pesce	60/70
Uova (Unità)	1
Formaggi Freschi molli	50/60
Mozzarella	40/50

CONTORNI	GRAMMI
Ortaggi freschi	100
Verdura cruda a foglia	40
Patate	100/120

OLIO	GRAMMI
Olio extravergine d'oliva per primi piatti e contorni	12/15
Quantità totale	

VARIE	GRAMMI
Pane	40
Frutta Fresca intera	150
Frutta secca	15

2/12/2020

