

  	Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001 : 2000		Rev.		0	
	Menù			21	07	2011
				Ed.1MAQ del 01.11.2005		

I^a SETTIMANA

	PRANZO	gr	CENA	Gr
<u>LUNEDI'</u>	Riso alla milanese	80	Pasta al pomodoro	80
	Petto di pollo o tacchino	100	Prosciutto cotto	60
	Verdura fresca	150	Patate al forno	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>MARTEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Minestrone di verdure (legumi)	v.r.	Pasta alle melanzane/panna e prosciutto	80
	Bastoncini di merluzzo	150	Uova sode	N°2
	Verdura fresca	150	Verdure cotte di stagione	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>MERCOLEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Tortellini al pomodoro	80	Minestrina	20
	Scaloppine al vino bianco	100	Lesso di manzo	100
	Verdura fresca	150	Patate in verde	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	150
<u>GIOVEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Pasta all' amatriciana	80	Gnocchi di patate al pomodoro	80
	Hamburger	100	Tacchino ai ferri	100
	Verdura fresca	150	Verdure cotte	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>VENERDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Riso alla pescatora	80	Minestrone di verdure	v.r.
	Filetto di trota	150	Formaggio	60/100
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>SABATO</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Pasta Primavera/carciofi/ macinato	80	Pizza	
	Polpette	100	Mele	
	Verdura fresca	150		
	Pane	50		
	Frutta di stagione	150		
<u>DOMENICA</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Lasagne al forno	v.r.	Minestrina	20
	Brasato	100	Formaggio o caprese	60/100
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	

II^ SETTIMANA

<u>LUNEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Risotto ai funghi	80	Pasta al pesto	80
	Pollo al forno	100	Prosciutto crudo	60
	Verdura fresca	150	Patate al forno	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>MARTEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Minestrone	v.r.	Pasta la pomodoro o bottarga	80
	Hamburger di pesce	150	Frittata ai formaggi	100/120
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>MERCOLEDI'</u>	PRANZO	gr	CENA	Gr
	Fregola con verdure	80	Minestrina	20
	Scaloppine alla pizzaiola	100	Spezzatino con patate	100
	Pane	50	Pane	50
	Verdure fresche	150	Mele	
	Frutta di stagione	150		
<u>GIOVEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Pasta al ragù	80	Gnocchi di patate al pomodoro	80
	Braciola	100	Tacchino ai ferri	100
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>VENERDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Risotto alla milanese	80	Minestrone di verdure	v.r.
	Salmone	150	Formaggio	60/100
	Verdura fresca	150	Verdure cotte	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta	150	Mele	
<u>SABATO</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Cocci de corcoriga/polenta	80	Pizza	
	Fettine alla milanese	100	Mele	
	Verdura fresca	150		
	Pane	50		
	Frutta di stagione	150		
<u>DOMENICA</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Cannelloni ricotta e spinaci	80	Minestrina	20
	Carne arrosto	150	Formaggi	60/100
	Verdura fresca	150	Verdure cotte	150
	Pane	50	Pane	50
	Macedonia	150	Mele	

III^ SETTIMANA

	PRANZO	Gr	CENA	Gr
<u>LUNEDI'</u>	Risotto al pomodoro	80	Pasta aglio e olio	80
	Pollo ai funghi/o peperoni		Prosciutto crudo	60
	Verdura fresca	100	Patate al forno	150
	Pane	150	Pane	50
	Frutta di stagione	50	Mele	
		150		
<u>MARTEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Minestrone di verdure	v.r.	Pasta tonno o champignons e	
	Bastoncini di merluzzo	150	grana	80
	Verdura fresca	150	Uova sode	N° 2
	Pane	50	Verdura cotta	150
	Frutta di stagione	150	Pane	50
		Mele		
<u>MERCOLEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Tortellini al pomodoro	80	Minestina	20
	Straccetti con aromi	100	Lesso	100
	Verdura fresca	150	Patate al verde	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>GIOVEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Pasta pomodoro e basilico	80	Gnocchi di patate burro e salvia	80
	Hamburger	100	Tacchino ai ferri	100
	Pane	50	Verdura cotta	150
	Verdura fresca	150	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>VENERDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Riso alla pescatora	80	Minestrone di verdure (legumi)	v.r.
	Filetto di trota	150	Formaggio	60/100
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>SABATO</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Pasta primavera o 4		Pizza	
	formaggi	80	Mele	
	Polpette	100		
	Verdura fresca	150		
	Pane	50		
Frutta di stagione	150			
<u>DOMENICA</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Culurgiones al pomodoro	80	Minestrina	20
	Salsiccia	100	Formaggi o caprese	60/100
	Verdura fresca	150	Verdure cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mela	

IV^ SETTIMANA

<u>LUNEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Insalata di riso o risotto con carciofi	80	Pasta con zucchine o boscaiola	80
	Pollo al forno	100	Prosciutto crudo	60
	Verdura fresca	150	Patate al forno	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>MARTEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Minestrone di verdure o legumi	v.r.	Pasta alla cozze	80
	Polpette di pesce	150	Frittata di verdure	120
	Verdura fresca	150	Pane	50
	Pane	50	Mele	
	Frutta di stagione	150		
<u>MERCOLEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Fregola con verdure	80	minestrina	20
	Scaloppina alla pizzaiola	100	spezzatino con piselli	100
	Verdura cruda	150	Pane	50
	Pane	50	Mele	
	Frutta di stagione	150		
<u>GIOVEDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Pasta broccoli e pancetta	80	Gnocchi di patate o polenta	80
	Braciola	100	Tacchino ai ferri	100
	Verdura fresca	150	Verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>VENERDI'</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Riso al pomodoro	80	Minestrone di verdure	v.r.
	Platessa gratinata	150	formaggi	60/100
	Verdura fresca	150	verdura cotta	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150	Mele	
<u>SABATO</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Cocci prena	80	Pizza	
	Fettina alla milanese	100	Mele	
	Verdura fresca	150		
	Pane	50		
	Frutta di stagione	150		
<u>DOMENICA</u>	PRANZO	Gr	CENA	Gr
	Malloreddus alla campidanese	80	Minestrina	20
	Carne arrosto	100	Formaggi	60/100
	Verdura fresca	150	Verdure cotte	150
	Pane	50	Pane	50
	Frutta di stagione	150		

  	Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001 : 2000		Rev.	0
	Alimenti utilizzati		21	07
Ed.1MAQ del 01.11.2005				

Pasta e similari: Pasta all'uovo, Pasta di semola di grano duro, Polenta, Gnocchi di patate, Tortellini, Ravioli di patate, Ravioli di ricotta, Riso, Semolino e Minestrone di verdure.

Carni: pecora agnellone, agnello, capra, maiale, porchettone, porchetto, manzo, vitellone, pollo, tacchino e salsiccia.

Insaccati: prosciutto cotto, pancetta e prosciutto crudo.

Pesce: platessa, salmone, tonno, trota, merluzzo, nasello, calamari, gamberetti, cozze, vongole, seppie e acciughe.

Formaggi: pecorino, grana, fontina, gruviera, ricotta, casu agedu, dolce sardo e mozzarella.

Verdura: bietole, carciofi, carote, patate, spinaci, fagiolini, lattuga, lattuga iceberg, pomodori, cetrioli, cavolfiore, finocchi, cavolo verza, cavolo cappuccio, broccoli, peperoni, zucchine, melanzane e sedano.

Legumi: piselli, ceci, fagioli e lenticchie.

Uova

Frutta: mele, pere, banane, meloni, angurie, albicocche, kiwi, pesche, arance, mandaranci e limoni.

Condimenti: aglio, cipolla, origano, noce moscata, rosmarino, semi di finocchio, semi d'anice, bacche di ginepro, timo, salvia, prezzemolo, capperi, vino, aceto balsamico, dadi, olio d'oliva, burro, peperoncino, pepe e aceto.

  	Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001 : 2000		Rev.	0	
	Colazione/merenda		21	07	2011
			Ed.1MAQ del 01.11.2005		

COLAZIONE	MERENDA
The	The
Latte parzialmente scremato	Camomilla
Pane	Yogurt magro
Fette biscottate	Budino
Biscotti	Gelato
Zucchero	Frutta fresca
Dolcificante a base di aspartame	Biscotti
	Biscotti <i>Misura</i>
	Fette biscottate
	Zucchero
	Dolcificante a base di aspartame