



AZIENDA USL N° 8 - CAGLIARI - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 FORNITURA PASTI MENSE SCOLASTICHE

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI SUDDIVISE PER FASCE DI ETA'

Le quantità si intendono orientative per persona e per pasto. Il peso è a crudo e al netto degli scarti.  
 L'unità di misura è il grammo, se non diversamente specificato.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITA' PER FASCIA DI ETA'			
	3 - 5 aa	6 - 8aa	8 -10 aa	10 - 14aa
<b>PANE</b>	60-80	60g	-70g	NO
Pasta per minestre asciutte	50 - 60	60 - 70	70 - 80	80 - 90
Riso per minestre asciutte o risotti	50 - 60	60 - 70	70 - 80	80 - 90
Farina di Mais ( per polenta)	50 - 60	60 - 70	70 - 80	80 - 90
Pastina per brodo vegetale o minestrone	20 - 25	25 - 30	30 - 35	35 - 40
Riso per brodo vegetal o minestrone	ID	ID	ID	ID
Semolino / Fregolina per brodo veg.o di carne	ID	ID	ID	ID
Patate -Razione per primi piatti	100- 150	150- 200	200- 250	250- 300
Patate -Razione per contorni	60- 80	100- 120	140- 160	180- 200
Patate -come ingred.di minestre		15	20	30
Patate -come ingrediente del brodo vegetale		15	20	30
Gnocchi di patate	100- 120	120- 140	140- 160	160- 180
Legumi: fagioli,ceci,etc.per minestre	20 - 25	25- 30	35- 40	45- 50
<b>Carni:</b> pollo, tacchino, vitello, maiale				
per bollito,arrosto,brasato,braciola,spezzat.		80	100	120
Prosciutto cotto/ crudo		40	50	60
Macinato per polpette,hamburger		80	100	120
Macinato per ragù		20	30	40
<b>Pesci:</b> Bastoncini di merluzzo al forno		2	3	4
<b>Formaggi</b> : Razione per secondi piatti				
Parmiggiano		45	50	60
Formaggi dolci di latte vaccino		50	60	70
Mozzarella di latte vaccino		60	70	80
Ricotta di latte vaccino		70	80	100
Grattugiato per condimento		7	10	15
<b>Uova</b>		1	1	1+ 1/2
Come ingrediente delle polpette:		uova n° 4 per kg di carne		
oppure: 1/2 uovo ogni g 150 di macinato				
<b>Condimenti</b>				
Olio extraverg. di oliva. Tutti i primi piatti		7	8	10
tutti i piatti di carne		5	6	7
Insalate e verdure cotte		5	6	8
Burro tutti i piatti		10	12	15
<b>Ortaggi</b>				
Verdure per brodo,passati,minestre	tot. 150	tot. 200	tot. 250	tot. 300
cipolla	15	20	30	40
carota	20	30	40	50
fagiolini	15	20	30	40
cavoli	15	20	30	40
bietole	20	30	40	50
sedani	10	10	15	20
pelati	10	10	15	20
patate	15	20	30	40
Verdure crude di contorno,miste di stagione	70	100	150	200
Frutta fresca di stagione,parte edibile	120	150	180	250

PIZZA - *PIZZA 85g*  
*pelati 45g*

*manipolo 35g*

COMUNE DI VILLA SAN PIETRO  
Piazza San Pietro, 6  
09010 Prov di Cagliari

TABELLA SCUOLA ELEMENTARE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ S E T T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- farfalline sugo vegetale</li> <li>- bastoncini al forno</li> <li>- insalata verde</li> <li>- pane</li> <li>- frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- minestrone con pasta</li> <li>- facchino al forno</li> <li>- patate al forno</li> <li>- pane</li> <li>- budino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- penne al burro</li> <li>- polpette al sugo</li> <li>- insalata mista</li> <li>- pane</li> <li>- mela (banana)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- minestra di riso</li> <li>- scaloppine pizzaiola</li> <li>- patate al verde</li> <li>- pane</li> <li>- pera (mela)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lasagne al forno</li> <li>- formaggio dolce</li> <li>- insalata di carote</li> <li>- pane</li> <li>- yogurt</li> </ul>
2^ S E T T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta al pomodoro</li> <li>- prosciutto crudo e form.</li> <li>- misto di verdure</li> <li>- pane</li> <li>- pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- passato di verdure</li> <li>- hamburger alla griglia</li> <li>- patate al forno</li> <li>- pane</li> <li>- banana (mela)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pizza margherita</li> <li>- uovo sodo o soufflé</li> <li>- insalata pomodori</li> <li>- pane</li> <li>- frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pastina in brodo</li> <li>- bastoncini di pesce</li> <li>- patate lesse in insalata</li> <li>- pane</li> <li>- yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta alla sorrentina</li> <li>- cotolette alla milanese</li> <li>- insalata verde</li> <li>- pane</li> <li>- mela</li> </ul>
3^ S E T T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta al pesto</li> <li>- cosciotte di pollo al forno</li> <li>- insalata di pomodori</li> <li>- pane</li> <li>- frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- minestra con legumi</li> <li>- bastoncini al forno</li> <li>- patate al verde</li> <li>- pane</li> <li>- pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riso al sugo</li> <li>- prosciutto cotto e mozzarella</li> <li>- insalata mista</li> <li>- pane</li> <li>- mela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pastina in brodo</li> <li>- petto di pollo</li> <li>- patate lesse</li> <li>- pane</li> <li>- banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta al ragù</li> <li>- frittata di verdure</li> <li>- insalata finocchi e/o carote</li> <li>- pane</li> <li>- frutta di stagione</li> </ul>

Azienda U.S.L. N.º 9 - Cagliari  
 Servizio Igiene degli Alimenti  
 e Controllo Alimenti  
 II Settore di Servizio



CAGLIARI  
12/11/2017  
\*  
L. Rossi

COMUNE DI VILLA SAN PIETRO  
Piazza San Pietro,6

OGGETTO: Mensa scuola elementare.

1^ SETTIMANA:

- **LUNEDI'** Pasta al sugo vegetale (pasta, olio d'oliva extra vergine, verdure miste pomodori pelati parmigiano);  
Bastoncini al forno ( bastoncini);  
Insalata verde (lattuga, sale, olio)  
Mela.
  
- **MARTEDI'** Minestrone con pasta (Pasta corta, olio extra vergine d'oliva, ortaggi misti, patate, pomodori pelati, parmigiano);  
Tacchino al forno (Carne, olio d'oliva extravergine, erbe aromatiche);  
Patate al forno (patate, olio, rosmarino);  
Budino (Preparazione artigianale).
  
- **MERCOLEDI'** Pasta al burro (Pasta, olio extra vergine d'oliva, parmigiano)  
Polpette al sugo (Carne macinata, uovo, pane grattugiato, prezzemolo, altri aromi, olio d'oliva extravergine, salsa di pomodoro);  
Insalata mista (verdure miste, olio, sale)  
Frutta di stagione.
  
- **GIOVEDI'** Minestra di riso (Brodo vegetale, riso)  
Scaloppine alla pizzaiola (Carne, olio, pelati, capperi, origano)  
Patate al verde (patate, olio, cipolla)  
Pera.
  
- **VENERDI'** Lasagne al forno (pasta, ragù di carne, mozzarella, besciamella)  
Formaggio dolce.  
Insalata di carote (carote, olio extra vergine d'oliva, sale);  
Yogurt.

2^ SETTIMANA:

*Handwritten signature*



Azienda U.S.L. N° 8 - Cagliari  
Servizio Igiene degli Alimenti  
e della Nutrizione  
Il Responsabile del Servizio  
(Dott. *[Signature]*)



- LUNEDI' Pasta al pomodoro (pasta, olio, sugo di pomodoro, basilico)  
Prosciutto crudo e formaggi  
Insalata mista (verdura mista, olio, sale)  
Pera.
- MARTEDI' Passato di verdure (ortaggi misti, patate, olio extra vergine d'oliva, pomodori pelati);  
Hamburger (carne macinata, carote tritate, aromi);  
Patate al forno (patate, olio, rosmarino);  
Banana.
- MERCOLEDI' Pizza margherita (Pasta per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio)  
Uovo sodo o souffl e (uovo, sale, olio);  
Insalata di pomodori (pomodori, olio, sale);  
frutta di stagione.
- GIOVEDI' Pastina in brodo (pasta corta, brodo vegetale, parmigiano)  
Bastoncini di pesce a forno (bastoncini);  
Patate lesse in insalata (patate, sale, olio extra vergine);  
Yogurt.
- VENERDI' pasta alla sorrentina (gnocchi di patate, sugo di pomodoro, cipolla, olio, mozzarella)  
Cotolette alla milanese (carne, pane grattugiato, uovo)  
Insalata verde.

3^ SETTIMANA:

Azienda U.S.L. N. 8 - Cagliari  
Servizio Igiene degli Alimenti  
e della Nutrizione  
Il Responsabile del Servizio  
(Dr. G. ...)

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*

- LUNEDI'
  - Pasta al pesto (pasta, pesto alla genovese, parmigiano)
  - Coscia di pollo al forno (Carne, olio d'oliva, erbe aromatiche)
  - Insalata di pomodori (pomodori, olio, sale, basilico)
  - Frutta di stagione
  
- MARTEDI'
  - Minestra con legumi (pasta corta, olio d'oliva, ortaggi misti, patate, pomodori pelati, parmigiano, legumi);
  - Bastoncini di merluzzo al forno (bastoncini)
  - Patate al verde (patate, olio, cipolla)
  - Pera
  
- MERCOLEDI'
  - Riso al sugo (riso, olio, pomodori pelati, cipolla, parmigiano)
  - Prosciutto cotto e mozzarella
  - Insalata mista (misto di verdure, olio, sale)
  - mela
  
- GIOVEDI'
  - Pastina in brodo vegetale (pasta corta, brodo vegetale, parmigiano)
  - Petto di pollo (carne, olio, erbe aromatiche)
  - Patate lesse (patate, olio, sale)
  - Banana
  
- VENERDI'
  - Pasta al ragù (carne macinata, verdure, sale, sugo, olio)
  - Frittata di verdure al forno (verdure fresche, uova, olio, parmigiano, aromi);
  - Insalata finocchi e carote (finocchi, carote, olio, sale)
  - Frutta di stagione.

Azienda U.S.L. N. 8 - Cagliari  
 Servizio Igiene degli Alimenti  
 e della Nutrizione  
 Il Responsabile



