



COMUNE DI NULVI
(Provincia di Sassari)
SETTORE SERVIZI SOCIALI e ISTRUZIONE

ALLEGATO "B" AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Regione Autonoma della Sardegna
AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 1 SASSARI
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2022/23- 2023/24 – 2024/25 – AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Risotto con parmigiano e verdure	Fusilli al pomodoro	Passato di verdure con minestra	Farfalle olio e formaggio	Minestra con lenticchie
	Petto di pollo brasato	Uovo sodo con olio e sale	Scaloppine di vitello al forno	Filetti di merluzzo gratinati al forno	Cotoletta pollo e tacchino panata
	Insalata mista di stagione	Carote alla julienne	Insalata di patate e carote lesse	Insalata mista di stagione	Insalata di finocchi/insalata fresca
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA	Gnocchetti sardi al sugo	Minestra in brodo vegetale	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Passato di verdure con pastina
	Cotoletta di maiale al forno	Polpette di manzo e maiale al forno	Mozzarella o formaggio dolce	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo al forno
	Insalata di stagione	Insalata cotta mista (bietole-patate-carote)	Insalata mista di stagione	Carote alla julienne	Insalata di stagione
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
TERZA SETTIMANA	Risotto al sugo	Lasagne	Fusilli al tonno	Passato di verdure con pastina	Conchiglie con ricotta
	Cotoletta	formaggio	Bastoncini di merluzzo al forno	Petto di pollo/tacchino in umido con olive	Frittata
	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Carote alla julienne	Insalata fresca	Insalata fresca
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA	Minestra in brodo di carne (manzo o pollo)	Pennette al sugo	Riso con verdure	Pizza margherita	Pasta olio e formaggio
	Carne del brodo con olio e sale	Involtoni di merluzzo gratinati al forno	Mozzarelline	Prosciutto cotto	Spezzatino di manzo
	Patate al forno	Insalata fresca	Carote alla julienne	Insalata fresca	Insalata fresca
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
QUINTA SETTIMANA	Fusilli al pomodoro	Minestra di legumi	Penne olio e formaggio	Lasagne	Risotto al sugo
	Scaloppine di vitello al forno	Filetti di merluzzo gratinati ala forno	Cotoletta di maiale al forno	Formaggio	Bastoncini di merluzzo al forno
	Insalata cotta mista (bietole-patate-carote)	Carote alla julienne	Insalata mista	Insalata mista	Insalata di finocchi/insalata fresca
	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione

- 1) - la frutta e la verdura subiranno variazioni in rapporto alle stagioni.
- 2) - le grammature sono riferite alla parte edibile, al netto degli scarti, a crudo.
- 3) - l'olio utilizzato è unicamente olio extra vergine di oliva.
- 4) - il formaggio utilizzato come condimento è unicamente Granglona, Grana Padano o Parmigiano Reggiano.
- 5) - l'acqua utilizzata è minerale naturale.