



COMUNE DI BONO
PROVINCIA DI SASSARI

Cod. Fisc. 00197030901
Corso Angioy 2, 07011 Bono (SS)
e-mail protocollo@pec.comune.bono.ss.it
protocollo@comunebono.gov.it
centr. 7916900 ☎ Fax 079 790116

ALLEGATO 5.3.

PROGETTO DI GESTIONE

**Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale in favore
degli studenti della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola
Secondaria di Primo Grado del Comune di Bono**

Periodo Ottobre - Dicembre 2022

Tabella dietetica



COMUNE DI BONO

Provincia di Sassari

Cod. Fisc. 00197030901

Corso Angioy 2, 07011 Bono (SS)

e-mail protocollo@pec.comune.bono.ss.it

protocollo@comune.bono.ss.it

centr. 079/ 7916900 Fax 079 790116

TABELLA DIETETICA MENSE SCOLASTICHE

| | 1^ SETTIMANA | 2^ SETTIMANA | 3^ SETTIMANA | 4 ^ SETTIMANA | 5^ SETTIMANA |
|-----------|--|---|--|--|--|
| LUNEDI' | Brodo di carne Carne lessa Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Risotto allo zafferano Uova sode + Formaggio fresco o a brevissima stagionatura Patate al forno Pane Frutta di stagione | Pasta alla ricotta Fettina di vitello Verdura fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Brodo Carne lessa Patate al forno Pane Frutta di stagione | Minestrone Fettina di vitello Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione |
| MARTEDI | Pasta al tonno uova sode + Formaggio fresco o a brevissima stagionatura Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Pasta in bianco (con formaggio a lunga stagionatura) o al pesto Cosce di pollo arrosto o in umido Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Riso al pomodoro Tranci di merluzzo pastellato o impanato al forno Verdure fresche di stagione Pane | Pasta al ragù (con formaggio a lunga stagionatura) Arista al forno Verdura e patate lessate Pane Macedonia | Pizza Margherita e prosciutto cotto Verdure fresche di stagione. Pane Frutta di stagione |
| MERCOLEDI | Risotto al pomodoro (con formaggio a lunga stagionatura) Arista al forno Verdura e patate lessate Pane Frutta di stagione | Passato di verdura Tranci di merluzzo pastellato o impanato al forno Verdure lesse Pane Frutta di stagione | Pizza Margherita e prosciutto cotto Verdure fresche di stagione. Pane Frutta di stagione | Passato di verdura Filetti di platessa o sogliola dorata al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Pasta in bianco (con olio extravergine o burro e formaggio a lunga stagionatura) o al pesto Polpette di vitellone al sugo o al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione |
| GIOVEDI | Pasta al sugo di pomodoro (con formaggio a lunga stagionatura) Tranci di merluzzo pastellato o impanato al forno Verdure fresche di stagione Pane Macedonia | Pasta al ragù (con formaggio a lunga stagionatura) Polpette di vitellone al sugo o al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Pasta fresca con ragù e formaggio a lunga stagionatura Cotoletta di tacchino impanata al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Risotto con lo zafferano (con formaggio a lunga stagionatura) Prosciutto cotto + Formaggio fresco o a brevissima stagionatura Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Pasta al ragu' (con formaggio a lunga stagionatura) Cotoletta di tacchino impanata al forno Verdura e patate lessate Pane Frutta di stagione |
| VENERDI | Minestra di legumi Polpette di vitellone al sugo o al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Brodo di carne Carne lessa Verdura lessa Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al sugo di pomodoro (con formaggio a lunga stagionatura) Frittata di verdure al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Pasta in bianco (con olio extravergine o burro e formaggio a lunga stagionatura) o al pesto Cosce di pollo arrosto o in umido Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione | Riso alle verdure Tranci di merluzzo pastellato o impanato al forno Verdure fresche di stagione Pane Frutta di stagione |

Ogni giorno:

- 1) Acqua oligominerale non gassata nella quantità di 500 ml a persona da servirsi in bottiglie sigillate
- 2) La frutta e la verdura di stagione deve variare giornalmente e rispettare le indicazioni contenute nella tabella merceologica delle materie prime
- 3) L'ordine dei pasti all'interno di una settimana, per esigenze particolari, può essere modificato senza alterare la composizione dei singoli menù giornalieri.