

**COMUNE DI GONNOSFANADIGA**

Provincia del Sud Sardegna

Protocollo n. 15801 del 19/08/2025

MENU PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA TEMPO PIENO - A.S. 2025/2026

Area Servizio Sociale e alla Persona - Pubblica Istruzione

Tabella dietetica approvata in data 08/09/2020 - PG/2020/0204493 dal Dipartimento di Prevenzione Sud Sardegna Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Sud Sardegna ASSL Sanluri

Giorni	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
LUNEDI'	Passato di verdure (con pasta o crostini)	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù	Malloreddus alla campidanese
	Cotoletta di pollo alla milanese al forno	Mozzarella e pomodoro (caprese)	Formaggio sardo fresco o a breve stagionatura	Spezzatino di bovino con patate
	Patate al forno	Pane tipico sardo (civraxiu)	Carote julienne	Pane tipico sardo (civraxiu)
	Pane tipico sardo (civraxiu)	Frutta fresca di stagione	Pane tipico sardo (civraxiu)	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	
MARTEDI'	Ravioli al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Minestrina di brodo di carne	Zuppa di verdure con legumi
	Platessa panata	Hamburger vegetale	Carne lessa di bovino	Polpette al sugo (carne di maiale e bovino*)
	Insalata di verdure	Insalata mista	Insalata di verdure	Patate lesse
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Riso allo zafferano	Minestrone di lenticchie con pasta	Lasagne al forno	Pizza margherita
	Straccetti di bovino in umido*	Bastoncini di merluzzo	Omelette	Prosciutto cotto
	Verdura cotta (fagiolini, bietole, spinaci, carote)	Patate al forno	Verdura cotta (fagiolini, bietole, spinaci, carote)	Carote julienne
	Pane tipico sardo (civraxiu)	Pane tipico sardo (civraxiu)	Pane tipico sardo (civraxiu)	Pane tipico sardo (civraxiu)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia
GIOVEDI'	Pasta al tonno / Pasta burro e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Riso al pomodoro	Minestra in brodo
	Formaggio sardo fresco o a breve stagionatura	Salsiccia di pollo e tacchino	Arrosto di maiale	Cosce di pollo al forno
	Carote a julienne	Insalata mista	Insalata di verdure	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Lasagne al forno/o pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto	Ravioli al pomodoro	Risotto pomodoro (nei mesi primavera/autunno: insalata di riso)
	Frittata di verdure (zucchine o bietole)	Polpette di bovino *e maiale in umido	Platessa alla parmigiana	Nasello/merluzzo in umido
	Insalata di verdure/pomodoro	Insalata di pomodori	Insalata di verdure	Insalata di verdure
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Dolce della casa		Dolce della casa	

N.B. Si utilizzeranno esclusivamente verdure di stagione, pertanto, il menù potrebbe subire variazioni nelle voci relative alle verdure. A rotazione si utilizzeranno i vari formati di pasta presenti sul mercato.

* Direttiva ASL 6 - Nota Prot. 13032/2014