



prot. n. 1216 del 21/12/2023

MENSA SCOLASTICA - Menù

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
Lunedì	-Gnocchetti sardi al pomodoro -Formaggio spalmabile -Verdura fresca di stagione -Pane -Frutta di stagione	-Penne al pomodoro -Frittata -Fagiolini -Pane -Frutta di stagione	-Pasta al pesto - Bastoncini di merluzzo -Zucchine -Pane -Frutta di stagione	-Pennette con zucchine -Mozzarella -Spinaci -Pane -Frutta di stagione
Martedì	-Sedani in bianco -Bocconcini di tacchino al gratin -Insalata mista -Pane -Frutta di stagione	-Pasta e patate -Mozzarella - Verdura fresca di stagione -Pane -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Prosciutto cotto (senza polifosfati e additivi aggiunti) -Fagiolini -Pane -Frutta di stagione	-Fusilli al tonno - Filetti di merluzzo -Fagiolini all'olio -Pane -Frutta di stagione
Mercoledì	-Passato di legumi con pasta -Prosciutto cotto -Verdura fresca di stagione -Pane -Frutta di stagione	-Pasta con la ricotta -Filetti di merluzzo -Legumi -Pane -Frutta di stagione	-Pasta all'olio - Frittata -Patate al forno -Pane -Frutta di stagione	-Risotto al pomodoro - Spezzatino di manzo/vitello -Piselli -Pane -Frutta di stagione
Giovedì	-Pasta con panna e prosciutto -Frittata -Patate lesse -Pane -Frutta di stagione	-Risotto con zucchine -Crocchette di pollo -Insalata -Pane -Frutta di stagione	- Riso e fagioli - Polpette al pomodoro -Spinaci -Pane -Frutta di stagione	-Sedani al ragù -Crocchette di pollo -Verdura fresca di stagione -Pane -Frutta di stagione
Venerdì	-Minestrone di verdure - Bastoncini di merluzzo -Spinaci -Pane -Frutta di stagione	-Pasta al pomodoro -Spezzatino di vitello -Piselli -Pane -Frutta di stagione	-Mezze maniche pomodoro -Silano (Galbanino) -Verdura fresca di stagione -Pane -Frutta di stagione	-Pasta e patate -Bastoncini di merluzzo -Insalata di pomodori -Pane -Frutta di stagione

COMUNE DI SONNINO
Protocollo Arrivo N. 13862/2024 del 16-10-2024
Allegato 1 - Copia Documento



SocioSanitaria Sonninese S.r.l.

Piazza Garibaldi, 1 - 04010 Sonnino (LT)
Cod. Fisc. e P. IVA 02329330597



Il razionale delle sostituzioni è quello di creare un equilibrio dei MACRO e MICRO nutrienti nell'intera settimana.

- in alternativa alla frutta di stagione può essere servito: succo di frutta, polpa di frutta, dessert o yogurt;
- il menù può variare in base alle disponibilità delle forniture e dei prodotti di stagione.

2/12/23

DOTT.SSA GIULIA ROSEONI
NU TRIZIO WISPA

SocioSanitaria Sonninese s.r.l.

con Socio Unico
Piazza Garibaldi, 1 - 04010 Sonnino (LT)
Cod. Fisc. e P. IVA 02329330597
Amministratore Unico
Avvocato Cesare Celetta

[Handwritten signature]

COMUNE DI SONNINO
Protocollo Arrivo N. 13862/2024 del 16-10-2024
Allegato 1 - Copia Documento

(Allegato A.2)

INFORMAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO EROGATO

Caratteristiche del Servizio di Ristorazione (numero di pasti giornalieri, modalità di preparazione e somministrazione)	N° Pasti 174. Cucina all'interno della struttura. Somministrazione in sala refezione e/o in aula.				
Tipologia dell'utenza indicare (indicare sesso, età, n° utenti, tempo medio di permanenza nella struttura)	Sesso F <input checked="" type="checkbox"/> M <input checked="" type="checkbox"/>				
	Età media 4 anni				
	N° medio utenti presenti in struttura 163				
	Tempo medio di permanenza in struttura 60'				
Livello di attività fisica (LAF medio dell'utenza (caratteristiche attività fisica) coma da LARN 2014)	LAF 1550 Kcal				
Tipologia dei pasti somministrati (colazione, pranzo, cena, spuntino/merenda)	Colazione <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Pranzo <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Cena <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Presenza di menù dedicati ad utenti con particolari esigenze etico-religiose	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Specificare: ...Islam..religioni.Indiane..Vegetariana..Vegana. (inoltre menù dedicati ad utenti con allergie e/o intolleranze alimentari)				
Presenza di utenti celiaci (L. n. 123 del 4.07.05; G.U. n° 156 del 7.07.05)	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Menù differenziati su base stagionale	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No				
Numero di settimane previste dal menù	4				
Utilizzo di sale iodato	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No				
Utilizzo di pane poco salato e prodotti semilavorati a ridotto contenuto di sale	Pane poco salato (<1g/100g di farina) <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No; altri prodotti <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Indicare il quantitativo calorico a pranzo, calcolato almeno su un periodo di una settimana	kcal Tra le 950 e 110				
Indicare il quantitativo di macronutrienti a pranzo medio (espresso in g e % kcal), calcolato almeno su un periodo di una settimana	Carboidrati g- 120/130 % kcal tot 259	Carboidrati semplici g 50 % kcal tot 21	Carboidrati complessi g. 70/80 % kcal tot 238	Grassi totali g 13,50 % kcal tot 120	Grassi saturi g 9,5 % kcal tot 4,47
Indicare il quantitativo di fibra alimentare e di micronutrienti (almeno calcio, ferro, sodio) giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di una settimana	Proteine g- 60,00 % kcal tot 78	Fibra alimentare g 10,5	Calcio mg 1000	Ferro mg 11	Sodio g 1,3 al dì

Firma

(professionista che ha elaborato le tabelle dietetiche)

D.SSA GIULIA ROSCONI - NUTRIZIONISTA

N.B. :

Carboidrati Semplici: 50gr di mela.

Carboidrati Complessi: 50gr di pasta + 20/30gr di pane.

Il quantitativo giornaliero si riferisce solo al pranzo perchè la prestazione del servizio mensa è relativo solo al pranzo.

COMUNE DI SONNINO
Protocollo Arrivo N. 13862/2024 del 16-10-2024
Allegato 1 - Copia Documento