

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

4a settimana

02 - 06 ottobre

**NOTE:**  
1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|--|---------------------|--------|--|---|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO            |                     |        |  |   |
|    | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                   |                     |        |  |   |
|    | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                 |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |
| MA | SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA |                     |        |  | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO   |
|    | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO              |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI     |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |
| ME | <b>PASTINA IN BRODO VEGETALE E SALAME MATTO</b>    |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br>(al POSTO del PIATTO UNICO)                                   |
|    | <b>BIETA COTTA</b>                                 |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |
| GI | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                 |                     |        |  |   |
|    | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO  |                     |        |  |   |
|    | VERDURE COTTE DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |
| VE | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO        |                     |        |  | - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI<br>INTERI O IN PARTE   |
|    | <b>MOZZARELLA</b>                                  |                     |        |  | - RICOTTA / MOZZARELLA  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA              |                     |        |  | <b>PER TUTTI:</b> - con   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 5a settimana   |  | 09 - 13 ottobre     |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|
| <b>NOTE:</b>   |  |                     |  |  |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |  |                     |  |  |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  | (19)   | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
| LU   | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |                     |  |  |
|  | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO           |                     |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)                      |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                |                     |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |  |  |
| MA   | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO               |                     |  | - CROSTINI DI PANE AL FORNO  |
|  | <b>UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA</b>   |                     |  | - UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON FONTINA<br>E SPINACI                                |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                |                     |  |  |
| ME   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |  |  |
|  | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO  |                     |  |  |
| GI   | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO |                     |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |  |  |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |                     |  |  |
|  | <b>PASTINA</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO               |                     |  | - se PIZZA<br>PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE |
| VE   | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA        |                     |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |  |  |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |                     |  |  |
|  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                                     |                     |  |  |
|  | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO           |                     |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)                      |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |                     |  |  |

6a settimana

16 - 20 ottobre

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)     | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|----|---|------|---------------------|--------|--|--|
| LU | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO              |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br>(al POSTO del PIATTO UNICO)  |
|    | PATATE ARROSTO, AL FORNO                              |      |                     |        |  |  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                 |      |                     |        |  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |      |                     |        |  |  |
| MA | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                       |      |                     |        |  | PER SCUOLA INFANZIA:<br>TACCHINO A SPIEDINO - BOCCONCINI DI POLLO E  |
|    | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A ARROSTO, AL FORNO     |      |                     |        |  |  |
|    | VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO               |      |                     |        |  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |      |                     |        |  |  |
| ME | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO                |      |                     |        |  | - RISOTTO CON PISELLI<br>- SQUACQUERONE / CASATELLA  |
|    | <b>SQUACQUERONE / CASATELLA</b>                       |      |                     |        |  |  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                 |      |                     |        |  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |      |                     |        |  |  |
| GI | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO               |      |                     |        |  | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A<br>SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, fiori di<br>zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
|    | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO |      |                     |        |  |  |
|    | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO         |      |                     |        |  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |      |                     |        |  |  |
| VE | SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>      |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|    | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO         |      |                     |        |  |  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                 |      |                     |        |  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |      |                     |        |  |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

7a settimana

23 - 27 ottobre

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

4)

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni   | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|--|------|---------------------|--------|--|---|
| LU | RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO  |      |                     |        |  | - RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE   |
|    | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO   |      |                     |        |  |   |
|    | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                     |      |                     |        |  |   |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                     |        |  |   |
|    | <b>PASTINA</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                   |      |                     |        |  | ORZO/RISO IN PASSATO DI VERDURE   |
|    | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)           |      |                     |        |  | - FARINA,<br>OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)  |
| ME | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |   |
|    | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                                    |      |                     |        |  | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>MANDORLE; DI SPINACI E NOCI<br>- SUGO DI NOCI E/O   |
|    | VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO   |      |                     |        |  | <b>ALTRA PREPARAZIONE:</b><br>VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA,<br>POMODORO, SEDANO)                       |
|    | PATATE IN PURE'  |      |                     |        |  |   |
| GI | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |   |
|    | SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b> |      |                     |        |  |   |
|    | <b>GAMBERI</b> ARROSTO, AL FORNO   |      |                     |        |  | GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO<br><b>PER TUTTI:</b><br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI   |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |   |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                     |        |  |   |
|    | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO   |      |                     |        |  |   |
|    | UOVO SODO CON SALSINA VERDE  |      |                     |        |  | -CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO   |

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**8a settimana**

**30 ottobre - 03 novembre**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

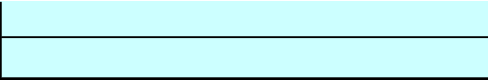
il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
|-----------|--|------|----------------------------|---------------|--|---|
| <b>LU</b> | GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI LENTICCHIE               |      |                            |               |  | <b>PER MINESTRA DI LENTICCHIE:</b><br>- LE LENTICCHIE POSSONO ESSERE LASCIATE TUTTE INTERE O IN PARTE<br><b>PER TUTTI:</b><br>- PASTINA IN BRODO VEGETALE |
|           | <b>MOZZARELLA</b>  |      |                            |               |  | - RICOTTA / MOZZARELLA<br><b>PER TUTTI:</b><br>- con  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                    |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                |      |                            |               |  |   |
| <b>MA</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                  |      |                            |               |  |   |
|           | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                         |      |                            |               |  |   |
|           | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                       |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                |      |                            |               |  |   |
| <b>ME</b> | SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA       |      |                            |               |  | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO   |
|           | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO                    |      |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>- POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO                                 |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI           |      |                            |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                |      |                            |               |  |   |
| <b>GI</b> | <b>PASTINA IN BRODO VEGETALE</b>                         |      |                            |               |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)  |
|           | <b>SALAME MATTO</b>                                      |      |                            |               |  |   |
|           | <b>SPINACI GRATINATI, IN FORNO</b>                       |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                |      |                            |               |  |   |
| <b>VE</b> | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                       |      |                            |               |  |   |
|           | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO        |      |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |



VERDURE COTTE DI STAGIONE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 9a settimana   |  | 06 - 10 novembre           |               |  |  |
|--|--|----------------------------|---------------|--|--|
| <b>NOTE:</b>   |  |                            |               |  |  |
| <p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |  |                            |               |  |  |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
| <b>LU</b>  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |                            |               |  |  |
|  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                                     |                            |               |  |  |
|  | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO           |                            |               |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |  |
| <b>MA</b>  | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |                            |               |  |  |
|  | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO           |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO                               |                            |               |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |  |
| <b>ME</b>  | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO               |                            |               |  | - CROSTINI DI PANE AL FORNO  |
|  | <b>UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA</b>    |                            |               |  | <b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b><br>- FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime)<br>ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                |                            |               |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |  |
| <b>GI</b>  | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO  |                            |               |  |  |
|  | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO |                            |               |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |  |
| <b>VE</b>  | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                 |                            |               |  | - se PIZZA<br>PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE   |
|  | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA        |                            |               |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)   |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                |                            |               |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |  |



**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

10a settimana

13 - 17 novembre

**NOTE:**

deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) |   | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|---|---|---------------------|--------|--|---|
| LU  | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE    |                     |        |  | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI;<br>E NOCI;<br>- SUGO DI ERBE<br>- DI SPINACI                   |
|   | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO       |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA                           |                     |        |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |
| MA  | CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)              |                     |        |  | <b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b><br>- CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA,<br>SUCCO DI LIMONE                         |
|   | MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO        |                     |        |  |   |
|   | UOVO SODO CON SALSA VERDE                           |                     |        |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |
| ME  | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                     |                     |        |  |   |
|   | POLLO ARROSTO, AL FORNO                             |                     |        |  |   |
|   | VERDURE COTTE DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |
| GI  | COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO          |                     |        |  | - ORZO/RISO in passato di legumi  |
|   | CRESCENZA   |                     |        |  | - PIZZA<br>- se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la<br>quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE<br>COTTA |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA                           |                     |        |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |
| VE  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO             |                     |        |  |   |
|   | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA, PARMIGIANO |                     |        |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del<br><b>PIATTO UNICO)</b>   |
|   | PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO              |                     |        |  | PATATE ARROSTO  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 11a settimana   |  | 20 - 24 novembre         |  |   |
|---|--|--------------------------|--|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> <p>4)</p> |  |                          |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | (19) INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                          |  | <p><b>PER SUGO DI LENTICCHIE:</b></p> <p>- LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO</p> <p>- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO</p>          |
|   | FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO                              |                          |  |   |
|   | UOVO SODO CON SALSINA VERDE  |                          |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                          |  |   |
| MA  | <b>RISOTTO CON CAROTE, PARMIGIANO</b>  |                          |  | - RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE   |
|   | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO   |                          |  |   |
|   | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO   |                          |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                          |  |   |
| ME  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                          |  | <p>- ORZO/RISO in passato di verdure</p> <p>- FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)</p>                                   |
|   | <b>RISO</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                      |                          |  |   |
|   | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)           |                          |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                          |  |   |
| GI  | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO  |                          |  | <p>- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO</p> <p>- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (<b>piatto unico</b>)</p> |
|   | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   |                          |  |   |
|   | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) |                          |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                          |  |   |
| VE  | SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b> |                          |  | <p>GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO</p> <p><b>PER TUTTI:</b></p> <p>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b>, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)</p>         |
|   | <b>GAMBERI</b> ARROSTO, AL FORNO   |                          |  |   |

|  |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE             |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 12a settimana  |   | 27 novembre - 01 dicembre |                            |  |                                    |
|--|---|---------------------------|----------------------------|--|------------------------------------|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |   |                           |                            |  |                                    |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |   | (19)                      | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b><br><b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)            | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |
| <b>LU</b>  | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO<br>PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO<br>VERDURA COTTA DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |                           |                            |  |                                    |
| <b>MA</b>  | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO   |                           |                            | - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE<br><b>PER TUTTI:</b>                      |                                    |
|  | <b>MOZZARELLA</b>   |                           |                            | - RICOTTA / MOZZARELLA<br><b>PER TUTTI:</b>  |                                    |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                           |                            | - con  |                                    |
| <b>ME</b>  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO   |                           |                            |  |                                    |
|  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO  |                           |                            |  |                                    |
|  | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO  |                           |                            |  |                                    |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                           |                            |  |                                    |
| <b>GI</b>  | SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA  |                           |                            | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO<br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |                                    |
|  | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO   |                           |                            | - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO   |                                    |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI  |                           |                            | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età   |                                    |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                           |                            |  |                                    |
| <b>VE</b>  | PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   |                           |                            | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)                 |                                    |
|  | SALAME MATTO  |                           |                            |  |                                    |

|  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
|  | SPINACI GRATINATE, IN FORNO |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

13a settimana

04 - 08 dicembre

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) |  | (19) | SCUOLA<br>INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|---|--|------|-------------------------------|--|--|
| LU  | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                           |      |                               |  |  |
|   | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |      |                               |  | - FARINA,<br>OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)   |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                               |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |
| MA  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO   |      |                               |  |  |
|   | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO                     |      |                               |  |  |
|   | VERDURA COTTA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |
| ME  | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                          |      |                               |  |  |
|   | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO   |      |                               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                               |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |
| GI  | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO                         |      |                               |  | - CROSTINI DI PANE AL FORNO  |
|   | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b><br>AL FORNO  |      |                               |  | <b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b><br>- FRITTATA (sottilissima,<br>tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime)<br>ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA<br>IN FORNO |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                               |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |
| VE  | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO  |      |                               |  |  |
|   | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO           |      |                               |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                               |  |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

14a settimana

11 - 15 dicembre

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)             | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|---|------|---------------------|--------|--|---|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                       |      |                     |        |  |   |
|    | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO                     |      |                     |        |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)   |
|    | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO           |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |
| MA | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE              |      |                     |        |  | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI;<br>E NOCI;<br>- DI CAVOLETORE E MANDORLE<br>- SUGO DI ERBE<br>- DI SPINACI |
|    | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                 |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                         |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |
| ME | CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)                        |      |                     |        |  | <b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b><br>- CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA,<br>SUCCO DI LIMONE                                     |
|    | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                      |      |                     |        |  |   |
|    | <b>UOVO SODO CON SALSA VERDE</b>                              |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |
| GI | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                               |      |                     |        |  |   |
|    | POLLO ARROSTO, AL FORNO                                       |      |                     |        |  |   |
|    | VERDURA COTTA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |
| VE | <b>RISO</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO           |      |                     |        |  | - ORZO/RISO in passato di verdure<br><br>- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE            |
|    | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA |      |                     |        |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)  |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                     |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** **COMUNE DI CATTOLICA** - anno scolastico 2017/2018

**15a settimana** **18 - 22 dicembre**

**NOTE:**  
1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
|-----------|--|----------------------------|---------------|--|--|
| <b>LU</b> | SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>           |                            |               |  |  |
|           | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|           | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |                            |               |  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                            |               |  |  |
| <b>MA</b> | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO                          |                            |               |  |  |
|           | CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO     |                            |               |  | RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO<br>- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
|           | PATATE ARROSTO, AL FORNO                                   |                            |               |  | - se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                            |               |  |  |
| <b>ME</b> | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                            |                            |               |  |  |
|           | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO            |                            |               |  | <b>PER SCUOLA INFANZIA:</b><br>- BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO   |
|           | VERDURA COTTA GRATINATA                                    |                            |               |  | - VERDURA COTTA CON BESCIAAMELLA AL FORNO  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                            |               |  |  |
| <b>GI</b> | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO                     |                            |               |  | - RISOTTO CON PISELLI<br>- STRACCHINO / SQUACQUERONE   |
|           | <b>STRACCHINO / SQUACQUERONE</b>                           |                            |               |  |  |
|           | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |                            |               |  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                            |               |  |  |
| <b>VE</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                    |                            |               |  |  |
|           | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO      |                            |               |  | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)                      |



VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO

- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione



## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

16a settimana

25 - 29 dicembre

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

|           | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|-----------|---|---------------------|--------|--|--|
| <b>LU</b> |   |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br>(al POSTO del PIATTO UNICO)                      |
|           |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
| <b>MA</b> |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
| <b>ME</b> |   |                     |        |  | PER MINISTRATI DI CECI<br>- I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI<br>INTERI O IN PARTE<br><b>PER TUTTI:</b> |
|           |   |                     |        |  | MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE<br>- RICOTTA / MOZZARELLA<br><b>PER TUTTI:</b><br>- con                      |
|           |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
| <b>GI</b> |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
|           |   |                     |        |  |  |
| <b>VE</b> |   |                     |        |  | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO  |
|           |   |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|           |   |                     |        |  | POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                      |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

17a settimana

01 - 05 gennaio 2018

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4) il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)   | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
|-----------|--|------|--|---------------|--|---|
| <b>LU</b> |  |      | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO<br>BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO<br>PISELLI<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |               |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)<br>- LENTICCHIE STUFATE   |
| <b>MA</b> |  |      | <b>PASTINA</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO<br>PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA<br>VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE      |               |  | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE<br>- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)   |
| <b>ME</b> |  |      | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO<br>SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO<br>LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                 |               |  |   |
| <b>GI</b> |  |      | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO<br>FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE      |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |
| <b>VE</b> |  |      | CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO<br>UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b><br>AL FORNO<br>VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |               |  | - CROSTINI DI PANE AL FORNO<br><b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b><br>- FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime)<br>ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**18a settimana**

**08 - 12 gennaio**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)             | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>                            |
|-----------|--|------|----------------------------|---------------|--|---|
| <b>LU</b> | RISO IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO                                |      |                            |               |  | - ORZO/RISO in passato di legumi                              |
|           | CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |      |                            |               |  |   |
|           | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |   |
| <b>MA</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |      |                            |               |  |   |
|           | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO                  |      |                            |               |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO) |
|           | PATATE ARROSTO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |      |                            |               |  | PATATE ARROSTO  |
| <b>ME</b> | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO  |      |                            |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età      |
|           | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                        |      |                            |               |  | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)      |
|           | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |   |
| <b>GI</b> | CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)                               |      |                            |               |  | * / *9+   |
|           | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                             |      |                            |               |  |   |
|           | UOVO SODO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                               |      |                            |               |  |   |
| <b>VE</b> | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                                      |      |                            |               |  |   |
|           | POLLO ARROSTO, AL FORNO  |      |                            |               |  |   |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE  |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

19a settimana

15 - 19 gennaio

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4) il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni                           | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|--|------|---------------------|--------|--|---|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                    |      |                     |        |  |   |
|    | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                      |      |                     |        |  | - SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
|    | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |      |                     |        |  |   |
| MA | PENNETTE AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>                            |      |                     |        |  |   |
|    | FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO                 |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                     |      |                     |        |  |   |
| ME | PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                                      |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)  |
|    | SALAME MATTO   |      |                     |        |  |   |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE         |      |                     |        |  |   |
| GI | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO  |      |                     |        |  |   |
|    | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO                       |      |                     |        |  | <b>PER SCUOLA INFANZIA:</b><br>TACCHINO A SPIEDINO - BOCCONCINI DI POLLO E  |
|    | VERDURA COTTA GRATINATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                       |      |                     |        |  | - VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO  |
| VE | RISOTTO CON PISELLI  |      |                     |        |  | - RISOTTO CON PISELLI   |
|    | STRACCHINO / SQUACQUERONE  |      |                     |        |  | - STRACCHINO / SQUACQUERONE   |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 20a settimana   |  | 22 - 26 gennaio     |                                     |  |   |
|---|--|---------------------|-------------------------------------|--|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> <p>4)</p> |  |                     |                                     |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU  | FUSILLI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO   |                     |                                     |  |   |
|   | GAMBERI ARROSTO, AL FORNO  |                     |                                     |  | GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO<br><b>PER TUTTI:</b><br>- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
|   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI   |                     |                                     |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |
| MA  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                     |                                     |  |   |
|   | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO   |                     |                                     |  |   |
|   | UOVO SODO CON SALSA VERDE  |                     |                                     |  | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
| ME  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |
|   | RISOTTO CON VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO  |                     |                                     |  |   |
|   | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO  |                     |                                     |  | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |
|   | VERDURE COTTE DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |
| GI  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |
|   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                     |                                     |  |   |
|   | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO   |                     |                                     |  |   |
|   | CRESCENZA  |                     |                                     |  |   |
| VE  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |
|   | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO  |                     |                                     |  |   |
|   | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   |                     |                                     |  | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO                                       |
|   | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) |                     |                                     |  | - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 21a settimana  |   | 29 gennaio - 02 febbraio |  |   |
|--|---|--------------------------|--|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |   |                          |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  |   | INFANZIA (3-6 anni)      | SCUOLA<br>/ SECONDARIA (12-14 anni)                              | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU   | CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO            |                          |  | - CROSTINI DI PANE AL FORNO   |
|  | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> | FORNO                    | AL   | <b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b><br>- FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |                          |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                          |  |   |
| MA   | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO                                     |                          |  |   |
|  | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                |                          |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)   |
|  | PISELLI   |                          |  | - LENTICCHIE STUFATE  |
| ME   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                          |  |   |
|  | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO                                 |                          |  |   |
|  | <b>RISO</b> IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO               |                          |  | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO  |
| GI   | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA     |                          |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                          |  |   |
|  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                                  |                          |  |   |
|  | LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO                       |                          |  |   |
| VE   | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |                          |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                          |  |   |
|  | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO             |                          |  |   |
| FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO   |   |                          | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |   |
| VERDURE CRUDE IN INSALATA/PINZIMONIO   |   |                          |  |   |

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

22a settimana

05 - 09 febbraio

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) |  | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|---|--|------|---------------------|--------|--|--|
| LU  | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO<br>POLLO ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |      |                     |        |  |  |
|   | RISO IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO  |      |                     |        |  | - ORZO/RISO in passato di legumi<br>- se PIZZA, sostituire il passato di legumi con passato di verdure                           |
| MA  | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)                                       |      |                     |        |  | - PIZZA  |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                     |        |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |  |
| ME  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                     |        |  |  |
|   | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO  |      |                     |        |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)  |
|   | PATATE ARROSTO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  | PATATE ARROSTO   |
| GI  | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE   |      |                     |        |  | <b>DAL 2 ANNI:</b><br>- SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI;<br>- DI SPINACI E NOCI;<br>- DI CAVOLETTORE E MANDORLE |
|   | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO  |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)   |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |      |                     |        |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |  |
| VE  | CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)  |      |                     |        |  | <b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b><br>- CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA,<br>SUCCO DI LIMONE                                |
|   | MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO<br>UOVO SODO  |      |                     |        |  |  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                     |        |  |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

23a settimana

12 - 16 febbraio

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni           | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|--|------|---------------------|--------|--|---|
| LU | RISO IN CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO              |      |                     |        |  | - RISOTTO CON PISELLI   |
|    | STRACCHINO / SQUACQUAQUERONE                               |      |                     |        |  | - STRACCHINO / SQUACQUERONE   |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |      |                     |        |  |   |
| MA | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |   |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                    |      |                     |        |  |   |
|    | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO      |      |                     |        |  | SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine) |
| ME | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO              |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |   |
|    | PENNETTE AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZEMOLO</b>             |      |                     |        |  |   |
| GI | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |   |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                 |      |                     |        |  |   |
|    | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO            |      |                     |        |  | PER SCUOLA INFANZIA:<br>- BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO   |
|    | VERDURA COTTA GRATINATA                                    |      |                     |        |  | - VERDURA COTTA CON BESCIAAMELLA AL FORNO   |
| VE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |   |
|    | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                   |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)  |
|    | PATATE ARROSTO, AL FORNO                                   |      |                     |        |  |   |
| VE | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                      |      |                     |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

24a settimana

19 - 23 febbraio

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**  
1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**  
il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)                                 | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |   |
|-----------|--|------|----------------------------|---------------|--|------------------------------------|---|
| <b>LU</b> | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   |      |                            |               |  |                                    | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO   |
|           | POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) |      |                            |               |  |                                    | - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>MA</b> | FUSILLI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO                                    |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO   |      |                            |               |  |                                    | GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO<br><b>PER TUTTI:</b><br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI   |      |                            |               |  |                                    | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>ME</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO   |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | UOVO SODO CON SALSIA VERDE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                            |               |  |                                    | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
| <b>GI</b> | <b>RISOTTO CON CAROTE E PARMIGIANO</b>   |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                   |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>VE</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO   |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | CRESCENZA  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**25a settimana**

**26 febbraio - 02 marzo**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni |  | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|--|--|------|---------------------|--------|--|--|
| LU   | PENNETTE AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA          |      |                     |        |  | - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO  |
|  | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO                  |      |                     |        |  | - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO<br>PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde) |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |      |                     |        |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |  |
| MA   | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                   |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br><b>(AL POSTO del PIATTO UNICO)</b>                             |
|  | PATATE E VERDURA LESSATE                                   |      |                     |        |  | <b>ALTRA PREPARAZIONE PATATE:</b><br>- PURE'   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |  |
| ME   | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                         |      |                     |        |  |  |
|  | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA'<br>SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|  | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI                       |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |  |
| GI   | MALTAGLIATI IN MINISTRA DI CECI, PARMIGIANO                |      |                     |        |  | - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI<br>INTERI O IN PARTE<br><b>PER TUTTI:</b>   |
|  | <b>MOZZARELLA</b>  |      |                     |        |  | MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE<br>- RICOTTA / MOZZARELLA<br><b>PER TUTTI:</b><br>- con                                    |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                  |      |                     |        |  |  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |  |
| VE   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                    |      |                     |        |  |  |
|  | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                           |      |                     |        |  |  |
|  | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                         |      |                     |        |  |  |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                        |  |      |                     |        |  |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

26a settimana

05 - 09 marzo

**NOTE:** 1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   | (19<br>INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|----|---|----------------------------|--------|--|--|
| LU | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO   |                            |        |  |  |
|    | GRAMIGNA CON SUGO DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO<br>UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |        |  |  |
| MA | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO<br>POLLO ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |  |
|    | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO<br>PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA  |                            |        |  | CRUDE/ARROSTO in passato di verdure<br>- NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto<br>se pizza dopo - se PIZZA PIATTO<br>UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE<br>MISTE A PINZIMONIO<br>- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) |
| ME | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |        |  |  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO<br>TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE , PARMIGIANO<br>VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |                            |        |  | - LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA  |
| GI | GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE  |                            |        |  | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI;<br>E NOCI;<br>- SUGO DI ERBE<br>- DI SPINACI<br>- DI CAVOLFIORE E MANDORLE  |
|    | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  | <b>BESTO CON BASILICO</b><br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

27a settimana

12 - 16 marzo

**NOTE:** 1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) |   | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|---|---|------|---------------------|--------|--|--|
| LU  | PENNETTE AL POMODORO AGLIO E PREZZEMOLO, PARMIGIANO                         |      |                     |        |  |  |
|   | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO           |      |                     |        |  | ARROSTO, AL FORNO<br>- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO<br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO                |
|   | VERDURE COTTE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |      |                     |        |  |  |
| MA  | <b>RISOTTO CON PISELLI</b>  |      |                     |        |  | - RISOTTO CON PISELLI  |
|   | STRACCHINO / SQUACQUERONE   |      |                     |        |  | - STRACCHINO / SQUACQUERONE  |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                      |      |                     |        |  |  |
| ME  | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO E BASILICO           |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età   |
|   | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO                       |      |                     |        |  | <b>PER POLPETTONE ARCOBALENO:</b><br>FAGIOLINI - CAROTE A BASTONCINO,  |
|   | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                      |      |                     |        |  |  |
| GI  | <b>FUSILLI</b> OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO            |      |                     |        |  |  |
|   | FILETTI PLATESSA DI (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO                  |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età   |
| VE  | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                                    |      |                     |        |  |  |
|   | PATATE ARROSTO, AL FORNO  |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br>PIU' VERDURA CRUDA DI STAGIONE (al POSTO del PIATTO UNICO) |
|   | VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE        |      |                     |        |  |  |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 28a settimana   |  | 19 - 23 marzo       |                                     |   |
|---|--|---------------------|-------------------------------------|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b></p> <p>4)</p> |  |                     |                                     |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                     |                                     |   |
|   | FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                  |                     |                                     | - ORZO/RISO in passato di verdure   |
|   | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |                     |                                     | - FARINA,<br>OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)                              |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |   |
| MA  | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                          |                     |                                     | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>- SUGO DI NOCI E/O<br>MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE |
|   | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA   |                     |                                     | <b>PER PIZZAIOLA:</b><br>- POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO<br>/ CAPPERI, ORIGANO)              |
|   | PATATE IN PURE'  |                     |                                     |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |   |
| ME  | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO  |                     |                                     |   |
|   | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO   |                     |                                     | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE   |
|   | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA  |                     |                                     |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |   |
| GI  | RISOTTO CON CAROTE E PARMIGIANO  |                     |                                     |   |
|   | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO  |                     |                                     |   |
|   | VERDURE COTTE DI STAGIONE  |                     |                                     |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |   |
| VE  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                     |                                     |   |
|   | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO                               |                     |                                     |   |
|   | UOVO SODO CON SALSINA VERDE  |                     |                                     | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                     |                                     |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**29a settimana**

**26 - 30 marzo**

**NOTE:**

deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)**.

4)

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)   | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
|-----------|--|--|---------------|--|--|
| <b>LU</b> |  |  |               |  |  |
|           |  |  |               |  |  |
|           |  |  |               |  |  |
| <b>MA</b> |  | <b>PENNETTE</b> AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA   |               |  | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>PIATTO UNICO</b> )<br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>- POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
|           |  | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO  |               |  |  |
|           |  | VERDURE CRUDE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |               |  |  |
| <b>ME</b> |  | <b>CAPPELLETTI</b> IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   |               |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )  |
|           |  | PATATE E VERDURA LESSATE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |               |  |  |
|           |  |  |               |  |  |
| <b>GI</b> |  | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO<br>PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO |               |  |  |
|           |  | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                |               |  | - la <b>FRUTTA SECCA</b> è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|           |  |  |               |  |  |
| <b>VE</b> |  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |               |  |  |
|           |  | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO                                   |               |  | <b>PER SALSA DI LENTICCHIE:</b><br>- LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO   |
|           |  | VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |               |  | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO   |



**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 30a settimana  |   | 02 - 06 aprile      |  |   |
|--|---|---------------------|--|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> <p>4)</p> |   |                     |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  |   | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU   | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                         |                     |  |   |
|  | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA /HALIBUT ) ARROSTO, AL FORNO                    |                     |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO  |                     |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                     |  |   |
| MA   | GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO                              |                     |  | PER MINESTRA DI CECI:<br>- I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI<br>INTERI O IN PARTE<br><b>PER TUTTI:</b> |
|  | UOVO SODO   |                     |  | MULTIPLI IN PASTA VEGETALE  |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |                     |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                     |  |   |
| ME   | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO                                       |                     |  |   |
|  | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                            |                     |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)                               |
|  | PISELLI   |                     |  | - LENTICCHIE STUFATE  |
| GI   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                     |  |   |
|  | ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                  |                     |  | - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO      |
|  | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA                 |                     |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)  |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |                     |  |   |
| VE   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                     |  |   |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                       |                     |  |   |
|  | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO |                     |  |   |
|  | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO                    |                     |  |   |



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**31a settimana**

**09 - 13 aprile**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)  | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
|-----------|--|------|---|---------------|--|--|
| <b>LU</b> |  |      | PASSETELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO<br><br>PATATE ARROSTO, AL FORNO<br><br>VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE<br><br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |               |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA<br>(al POSTO del PIATTO UNICO)                                      |
| <b>MA</b> |  |      | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO<br><br>BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO ARROSTO, AL FORNO<br><br>VERDURE COTTE DI STAGIONE<br><br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |               |  | PER SCUOLA INFANZIA:<br>TACCHINO A SPIEDINO - BOCCONCINI DI POLLO E  |
| <b>ME</b> |  |      | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO<br><br>VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO<br><br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |               |  | - RISOTTO CON PISELLI<br><br>- STRACCHINO / SQUACQUERONE   |
| <b>GI</b> |  |      | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO<br><br>VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO<br><br>VERDURE CRUDE IN INSALATA<br><br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                   |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età<br>PER POLPETTONE ARCOBALENO:<br>FAGIOLINI - CAROTE A BASTONCINO, |
| <b>VE</b> |  |      | TUBETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO<br><br>FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO<br><br>VERDURE CRUDE IN INSALATA<br><br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |               |  | DAI 3 ANNI:<br>- SEPPIA CON PISELLI E POMODORO<br>- SEPPIA (CALAMARI) LESSATA IN<br>INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE       |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 32a settimana  |  | 16 - 20 aprile             |               |  |   |
|--|--|----------------------------|---------------|--|---|
| <b>NOTE:</b>   |  |                            |               |  |   |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |  |                            |               |  |   |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
| LU   | RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO         |                            |               |  |   |
|  | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO  |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)                                  |
|  | VERDURE COTTE  |                            |               |  |   |
| MA   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |   |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                            |               |  |   |
|  | FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                  |                            |               |  | - ORZO/RISO in passato di verdure   |
|  | CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |                            |               |  | - FARINA,<br>OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)                              |
| ME   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |   |
|  | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                          |                            |               |  | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>- SUGO DI NOCI E/O<br>MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE |
|  | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA   |                            |               |  | <b>PER PIZZAIOLA:</b><br>- POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO<br>/ CAPPERI, ORIGANO)              |
|  | PATATE IN PURE'  |                            |               |  |   |
| GI   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |   |
|  | GRAMIGNA AL POMODORO, PARMIGIANO   |                            |               |  |   |
|  | <b>GAMBERI ARROSTO</b>   |                            |               |  | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE   |
|  | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA  |                            |               |  |   |
| VE   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |   |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |                            |               |  |   |
|  | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO                               |                            |               |  |   |
|  | UOVO SODO CON SALSA VERDE  |                            |               |  | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                            |               |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**33a settimana**

**23 - 27 aprile**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni |  | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|--|--|------|---------------------|--------|--|---|
| LU   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                        |      |                     |        |  |   |
|  | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO |      |                     |        |  | <b>PER SUGO DI LENTICCHIE:</b><br>- LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO                                   |
|  | VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE                                |      |                     |        |  | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |   |
| MA   | SEDANINI ALL'ORTOLANA, PARMIGIANO                              |      |                     |        |  | - SEDANINI AL POMODORO  |
|  | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                             |      |                     |        |  |   |
|  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |      |                     |        |  | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |   |
| ME   | PENNETTE AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA              |      |                     |        |  | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>piatto unico</b> )                               |
|  | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO                          |      |                     |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>- POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
|  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI                 |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |   |
| GI   | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO                       |      |                     |        |  | - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )                               |
|  | PATATE E VERDURA LESSATE                                       |      |                     |        |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |   |
| VE   | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                             |      |                     |        |  |   |
|  | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO     |      |                     |        |  |   |
|  | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI                           |      |                     |        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** **COMUNE DI CATTOLICA** - anno scolastico 2017/2018

**34a settimana**

**30 - 04 maggio**

**NOTE:**

deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |   |
|-----------|--|------|----------------------------|---------------|--|------------------------------------|---|
| <b>LU</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | Lombo di maiale a fettine a scaloppina al limone, al forno<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>MA</b> | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT ) A COTOLETTA, AL FORNO  |      |                            |               |  |                                    | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                          |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>ME</b> | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO  |      |                            |               |  |                                    | - GNOCCHI DI PATATE   |
|           | <b>UOVO SODO CON SALSA VERDE</b><br>VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO                                    |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>GI</b> | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO   |      |                            |               |  |                                    | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)   |
|           | PISELLI  |      |                            |               |  |                                    | - LENTICCHIE STUFATE  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>VE</b> | <b>PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>   |      |                            |               |  |                                    | - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo<br>- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
|           | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA  |      |                            |               |  |                                    | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |      |                            |               |  |                                    |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**35a settimana**

**07 - 11 maggio**

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)              | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
|-----------|---|------|----------------------------|---------------|--|---|
| <b>LU</b> | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO   |      |                            |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|           | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                         |      |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                 |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |
| <b>MA</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                               |      |                            |               |  |   |
|           | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO                            |      |                            |               |  | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO  |
|           | FRITTATA  |      |                            |               |  | - HAMBURGER DI VERDURE  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |
| <b>ME</b> | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                            |      |                            |               |  |   |
|           | POLLO ARROSTO, AL FORNO   |      |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |
| <b>GI</b> | COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO                            |      |                            |               |  | - ORZO/RISO in passato di verdure<br><b>DAI 3 ANNI:</b> - COUS-COUS/ORZO/RISO<br>FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
|           | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |      |                            |               |  |   |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                                 |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |
| <b>VE</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                               |      |                            |               |  |   |
|           | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO                   |      |                            |               |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)   |
|           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                               |      |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |      |                            |               |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**36a settimana**

**14 - 18 maggio**

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni              | (19) | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |   |
|-----------|--|------|----------------------------|---------------|--|------------------------------------|---|
| <b>LU</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO       |      |                            |               |  |                                    | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FARFALLE FREDE<br>IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE<br>NERE, PREZZEMOLO E BASILICO                                      |
|           | UOVO SODO CON SALSA VERDE  |      |                            |               |  |                                    | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>MA</b> | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO                           |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO                                  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>ME</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                              |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                              |      |                            |               |  |                                    | - ORZO/RISO in passato di verdure<br><b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE<br>CON FARRO FREDDO solo Casatella (NO fornarina) |
|           | CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |      |                            |               |  |                                    | <b>PER FORNARINA:</b><br>- FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE,<br>ROSMARINO   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>GI</b> | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |      |                            |               |  |                                    | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>- SUGO DI NOCI E/O<br>MANDORLE DI SPINACI E NOCI  |
|           | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA                                   |      |                            |               |  |                                    | <b>PER PIZZAIOLA:</b><br>- POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO<br>/ CAPPERI, ORIGANO)  |
|           | PATATE IN PURE'  |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |      |                            |               |  |                                    |   |
| <b>VE</b> | <b>PENNETTE</b> AL POMODORO, PARMIGIANO                              |      |                            |               |  |                                    |   |
|           | <b>GAMBERI ARROSTO</b>   |      |                            |               |  |                                    | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE   |
|           | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA                                      |      |                            |               |  |                                    |   |



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 37a settimana   |  | 21 - 25 maggio |                               |  |   |
|---|--|----------------|-------------------------------|--|---|
| <p><b>NOTE:</b></p> <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> <p>4)</p> |  |                |                               |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   |  | (19)           | SCUOLA<br>INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU  | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                         |                |                               |  |   |
|   | PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO |                |                               |  |   |
|   | VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI                       |                |                               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
| MA  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                |                               |  |   |
|   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                    |                |                               |  |   |
|   | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO           |                |                               |  | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>IN INSALATA DI LEGUMI MISTI - FUSILLI FREDDI  |
|   | CRESCENZA  |                |                               |  | - RICCOTTA/CRESCENZA  |
| ME  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                |                               |  |   |
|   | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                           |                |                               |  |   |
|   | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                         |                |                               |  |   |
| GI  | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA                            |                |                               |  | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                |                               |  |   |
|   | PENNETTE AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA          |                |                               |  | - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>piatto unico</b> )                             |
|   | FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO                      |                |                               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
| VE  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI             |                |                               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                |                               |  |   |
|   | PASSATELLI <b>IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>            |                |                               |  | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )   |
|   | PATATE E VERDURA LESSATE                                   |                |                               |  |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |                |                               |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**38a settimana**

**28 maggio - 01 giugno**

**NOTE:**  
deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**  
1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**  
il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).** 4)

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)                             | (19<br>INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|---|----------------------------|--------|--|---|
| LU | PASTINA IN PASSATO DI VERDURA   |                            |        |  | - ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE  |
|    | MOZZARELLA  |                            |        |  | -PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)<br>MARGHERITA<br>- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA   |                            |        |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |   |
| MA | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                       |                            |        |  |   |
|    | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO |                            |        |  |   |
|    | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO                    |                            |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |   |
| ME | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                         |                            |        |  |   |
|    | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO                |                            |        |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO                              |                            |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |   |
| GI | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO                                     |                            |        |  | - GNOCCHI DI PATATE   |
|    | FRITTATA  |                            |        |  |   |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA   |                            |        |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |   |
| VE | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO          |                            |        |  |   |
|    | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                            |                            |        |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)   |
|    | PISELLI   |                            |        |  | - LENTICCHIE STUFATE  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |                            |        |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**39a settimana**

**04 - 08 giugno**

**NOTE:**

deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **voite ogni 5 settimane;**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE**

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)      | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
|-----------|---|----------------------------|---------------|--|---|
| <b>LU</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                       |                            |               |  |   |
|           | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO           |                            |               |  | - PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)   |
|           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO                        |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
| <b>MA</b> | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO                                     |                            |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|           | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                 |                            |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                         |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
| <b>ME</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                       |                            |               |  |   |
|           | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO                    |                            |               |  | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO  |
|           | <b>UOVO SODO CON SALSA VERDE</b>                              |                            |               |  | - HAMBURGER DI VERDURE  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
| <b>GI</b> | FUSILLI <b>FREDDI CON POMODORINI</b> E BASILICO               |                            |               |  | PER SCUOLA INFANZIA:<br>- FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO  |
|           | POLLO ARROSTO, AL FORNO                                       |                            |               |  |   |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
| <b>VE</b> | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO             |                            |               |  | - ORZO/RISO in passato di verdure<br><b>DAI 3 ANNI:</b>   |
|           | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA |                            |               |  | - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE<br>- CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                         |                            |               |  | - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                     |                            |               |  |   |
|           |   |                            |               |  |   |

**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 40a settimana  |      | 11 - 16 giugno   |  |   |
|--|------|--|--|---|
| <b>NOTE:</b>   |      |  |  |   |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE ( piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |      |  |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  | (19) | INFANZIA (3-6 anni)  | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU   |      | PENNETTE AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>            |  | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:<br>SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE                                 |
|  |      | FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIÀ SFILETTATO (cefalo, sarde)  |
|  |      | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI             |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|  |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |  |   |
| MA   |      | PASSATELLI <b>IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>            |  | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> ) |
|  |      | PATATE ARROSTO, AL FORNO                                   |  |   |
|  |      | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                    |  |   |
| ME   |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |  |   |
|  |      | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                            |  |   |
|  |      | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO       |  | PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO:<br>VERDE, MELA VERDE, SEDANO - CETRIOLI, INSALATA                                   |
|  |      | VERDURE MISTE CRUDE  |  |   |
| GI   |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |  |   |
|  |      | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                    |  |   |
|  |      | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO             |  |   |
|  |      | VERDURE COTTE DI STAGIONE                                  |  | - SFORNATO / CROSTATI DI VERDURE  |
| VE   |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |  |   |
|  |      | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL PESTO        |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a<br>partire dai 2 anni di età   |
|  |      | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO      |  | PER POLPETTONE:<br>- CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI   |
|  |      | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                      |  |   |
| SA   |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                  |  |   |
|  |      | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO                          |  |   |

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| RISOTTO ALLE VONGOLE               | ANNI: DAI 3 |
| VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA ) |             |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE          |             |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione  
**TABELLA DIETETICA** COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**41a settimana** **18 - 23 giugno**

**NOTE:**  
 1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**  
 4)  
 il **PANE ( piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|           | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)              | (19) | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI |  |
|-----------|--|------|---------------------|--------|--|-----------------------------|--|
| <b>LU</b> | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO                              |      |                     |        |  |                             |  |
|           | <b>PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>                   |      |                     |        |  |                             | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)                     |
|           | <b>SALAME MATTO</b>  |      |                     |        |  |                             |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             |  |
| <b>MA</b> | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO                             |      |                     |        |  |                             |  |
|           | PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO              |      |                     |        |  |                             |  |
| <b>ME</b> | VERDURE COTTE DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             |  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                        |      |                     |        |  |                             |  |
| <b>GI</b> | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO |      |                     |        |  |                             | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FARFALLE FREDDIE<br>IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE<br>NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
|           | VERDURE COTTE DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             |  |
|           | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO                               |      |                     |        |  |                             |  |
| <b>VE</b> | LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO                             |      |                     |        |  |                             | - VERDURE DI STAGIONE IN GRATIN  |
|           | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA                          |      |                     |        |  |                             |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                      |      |                     |        |  |                             |  |
|           | <b>PENNETTE AL TONNO, CON POMODORO E CIPOLLA</b>               |      |                     |        |  |                             | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL<br>TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI                                |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO  | POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO     |
|    | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA  |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE              |  |
| SA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO              | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
|    | UOVO SODO CON SALSIA VERDE             |  |
|    | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE              |  |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 42a settimana   |  | 25 giugno - 30 giugno                     |  |   |
|---|--|---|--|---|
| <b>NOTE:</b>  |  |   |  |   |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |  |   |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   | (19)   | INFANZIA (3-6 anni)                       | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU  | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO |   |  |   |
|   | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                   |   |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)                 |
|   | PISELLI<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                                 |   |  | - LENTICCHIE STUFATE  |
| MA  | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                       |   |  | CON VERDURE MISTE<br>- se PIZZA PIATTO  |
|   | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA        |   |  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)<br>- se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza) |
|   | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )                            | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA     |  |   |
| ME  | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                          |   |  |   |
|   | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO           |   |  |   |
|   | VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE               |   |  |   |
| GI  | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |   |  |   |
|   | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO       |   |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)                            |
|   | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INS. / PINZ.)                         | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO    |  |   |
| VE  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |  |   |
|   | <b>CORONCINE IN MINISTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO                   | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO |  | - GNOCCHI DI PATATE   |

|           |  |   |  |
|-----------|--|---|--|
|           | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO |   |  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )              | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA       |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |  |
| <b>SA</b> | <b>PENNETTE IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO</b>     | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO per tutti |
|           | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO           |   | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO<br><b>(piatto unico)</b>                  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> di stagione                       | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA       |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |  |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**43a settimana**

**02 - 07 luglio**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

4)

|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)                  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)                | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br>/ <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
|-----------|---|---|---------------|--|--|
| <b>LU</b> |   |   |               |  | ORZO/RISO in passato di verdure<br><b>3 ANNI:</b><br>- COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO<br>IN INSALATA CON VERDURE MISTE<br><br>- con COUS-<br>COUS/ORZO/RISO FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza /<br>crostini) |
|           | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                         |   |               |  |  |
|           | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA             |   |               |  |  |
|           | VERDURA COTTA (VERDURA CRUDA DI STAGIONE)                                 | VERDURA CRUDA DI STAGIONE                 |               |  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |   |               |  |  |
| <b>MA</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE<br><b>SEDANINI (TAGLIATELLE)</b> | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO   |               |  |  |
|           | AL RAGU' DI CARNE,<br>PARMIGIANO  | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO |               |  | - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi<br>la stessa che viene utilizzata come secondo   |
|           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                                   |   |               |  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |   |               |  |  |
| <b>ME</b> | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )                            | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO                 |               |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a<br>partire dai 2 anni di età  |
|           | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                             |   |               |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)   |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                                  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                 |               |  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |   |               |  |  |
| <b>GI</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                                  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO   |               |  |  |
|           | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO                                |   |               |  | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO   |



|    |   |   |
|----|---|---|
|    | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO                         | - HAMBURGER DI VERDURE  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |   |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO  | FUSILLI <b>FREDDI CON POMODORINI</b> E BASILICO                           |
|    | POLLO ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | <b>PER SCUOLA INFANZIA:</b><br>- FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| SA | <b>SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO</b>                    | SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                              |
|    |   | CASATELLA   |
|    | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)  | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   | - CACIOTTA / CASATELLA /<br>SQUACQUERONE / STRACCHINO /                   |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

**44a settimana** **09 - 14 luglio**

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni           | (19) | INFANZIA (3-6 anni)                                 | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
|----|--|------|---|--|---|
| LU | SEDANINI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )                     |      | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL PESTO |  | a partire dai 2 anni di età   |
|    | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO      |      |   |  | <b>PER POLPETTONE:</b><br>- CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI  |
|    | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                   |      | VERDURE CRUDE IN INSALATA                           |  |   |
|    |  |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |   |
| MA | <b>PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO</b>        |      | SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>    |  | <b>PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:</b><br>SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE<br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) |
|    | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO |      |   |  |   |
|    | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                   |      | VERDURE CRUDE IN INSALATA                           |  |   |
|    |  |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |   |
| ME | PASSATELLI <b>IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>            |      | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO         |  | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )   |
|    |  |      | PATATE ARROSTO, AL FORNO                            |  |   |
|    |  |      | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO             |  |   |
|    |  |      | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |   |
| GI |  |      | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                     |  |   |

|           |   |  |   |
|-----------|---|--|---|
|           | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO                        | <b>LESSATI, FREDDI IN INSALATA<br/>CON VERDURE MISTE CRUDE</b> | <b>PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO:</b><br>VERDE, MELE, VERDE, SEDANO - CETRIOLI, INSALATA |
|           | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)                                    |  |   |
|           | VERDURE MISTE CRUDE   |  |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| <b>VE</b> | <b>VERDURE COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)<br><b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO                                    |   |
|           | <b>CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO</b>                                   | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO                 |   |
|           | VERDURE MISTE COTTE   |  | - SFORMATO / CROSTATI DI VERDURE  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| <b>SA</b> | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                                 |  |   |
|           | Lombo di maiale a fettine a scaloppina al limone, al forno                  |  |   |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                                    | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 45a settimana   |   | 16 - 21 luglio                         |                              |   |   |
|---|---|--|------------------------------|---|---|
| <b>NOTE:</b>  |   |  |                              |   |   |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |   |  |                              |   |   |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)   |   | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)             | <b>SCUOLA</b>                | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) / <b>SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>                      |
| <b>LU</b>   | <b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO      |                              |   |   |
|   | <b>FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO</b>          |  | <b>INSALATA DI GAMBERI E</b> |   | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
|   | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)            | VERDURE MISTE CRUDE                    |                              |   |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |                              |   |   |
| <b>MA</b>   | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INS. / PINZ.)        | VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO |                              |   |   |
|   | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO    |  |                              |   | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FUSILLI FREDDI                  |
|   | UOVO SODO CON SALSA VERDE                           |  |                              |   | - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO                        |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |                              |   |   |
| <b>ME</b>   | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO          |  |                              |   |   |
|   | POLLO ARROSTO, AL FORNO                             |  |                              |   |   |
|   | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO             |  |                              |   |   |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                           |  |                              |   |   |

|    |  |                             |  |
|----|--|-----------------------------|--|
| GI | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)                           | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO | -ORZO/RISO in passato di verdure<br>- <b>DAI 3 ANNI:</b>                                 |
|    | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                              |                             | FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE<br>FREDDO eliminare FORNARINA       |
|    | CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |                             | <b>PER FORNARINA:</b> - FARINA, OLIO<br>EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                             |  |
| VE | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |                             | <b>DAI 2 ANNI:</b> - SUGO DI NOCI E/O<br>MANDORLE DI SPINACI E NOCI                      |
|    | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA                                   |                             |  |
|    | PATATE IN PURE'  |                             |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                             |  |
| SA | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO                                     |                             |  |
|    | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO                            |                             | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)                         |
|    | <b>VERDURE COTTE</b> (VERDURE CRUDE IN INSALATA)                     | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |                             |  |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 46a settimana  |  | 23 - 28 luglio                            |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <b>NOTE:</b>   |  |   |  |   |
| 1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b> |  |   |  |   |
| il <b>PANE</b> (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE</b> (bianche / semi-integrali per nidi). 4)  |  |   |  |   |
| NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)  |  | INFANZIA (3-6 anni)                       | SCUOLA<br>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI   |
| LU   | <b>CORONCINE IN MINESTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO                   | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO |  | - GNOCCHI DI PATATE   |
|  | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO               |   |  |   |
|  | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                             | VERDURE CRUDE IN INSALATA                 |  |   |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |  |   |
| MA   | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO |   |  |   |
|  | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                   |   |  | <b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b><br>- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)                             |
|  | PISELLI  |   |  | - LENTICCHIE STUFATE  |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |  |   |
| ME   | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                       |   |  | <b>DAI 3 ANNI:</b> - ORZO FREDDO IN INSALATA<br>CON VERDURE MISTE                                       |
|  |  |   |  | - se PIZZA PIATTO<br>UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA  | - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)<br>- se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza) |
|    | VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA)  | VERDURE CRUDE IN INSALATA   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |
| GI | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)  | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO   |
|    | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO<br>LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |   |
| VE | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO<br>FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO                |   |
|    | - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)   |   |
|    | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)  | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |
| SA | VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)  | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO   |
|    | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO   | RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO                    |
|    | - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO   |   |
|    | PATATE LESSATE   | PATATE LESSATE E FAGIOLINI  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

47a settimana

30 luglio - 04 agosto

**NOTE:**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno **volte ogni 5 settimane;**

4)

il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

|    | NIDO D'INFANZIA<br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni                                  | (19)                      | INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA                                   | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)<br>/ SECONDARIA (12-14 anni) | ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI  |
|----|---|---------------------------|---------------------|--|--|--|
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO  |                           |                     | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |  | PER SCUOLA INFANZIA:<br>BASILICO<br>- FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E  |
|    | POLLO ARROSTO, AL FORNO<br>VERDURA COTTA DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |                           |                     |  |  |  |
| LU | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO                                 |                           |                     |  |  | ORZO/RISO in passato di verdure<br>DAI 3 ANNI :<br>- COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA<br>CON VERDURE MISTE |
|    | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA                     |                           |                     |  |  | - con COUS-COUS<br>FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)   |
|    | VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)   | VERDURE CRUDE IN INSALATA |                     |  |  |  |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| ME | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)                            | VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO                  |   |
|    | <del>SEDANINI (TAGLIATELLE)</del><br>AL RAGU' DI CARNE,<br>PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO    | - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come seconda |
|    | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                               |  |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| GI | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )                        | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO                    | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|    | BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO                         |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)                                  |
|    | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                    |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| VE | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                              | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO      |   |
|    | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO                            |  | - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO  |
|    | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO             |  | - HAMBURGER DI VERDURE  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |
| SA | <b>VERDURE MISTE COTTE</b><br>(MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)             | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO  | - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO                      |
|    | <b>SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM.</b>                          | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. ( <b>PIATTO UNICO</b> )                                   |
|    | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                    |   |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |   |

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

|    |  |   |   |  |
|----|--|---|---|--|
|    | 48a settimana  | 06 - 11 agosto                                      |   |  |
|    | <b>NOTE:</b>   |   |   |  |
|    | 1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b> |   |   |  |
|    | il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b>   |   |   |  |
|    | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) (19)  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)                          | <b>SCUOLA</b><br><b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>   |
| LU | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE   | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO             |   |  |
|    | <del>GOBBETTI (TAGLIATELLE)</del><br>CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO  | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO      |   |  |
|    | VERDURE MISTE COTTE  | - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE                    |   |  |
|    | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |   |  |
| MA | SEDANINI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )   | SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL PESTO |   |  |
|    | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO  |   |   | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età<br><b>PER POLPETTONE:</b><br>- CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |

|           |   |  |  |
|-----------|---|--|--|
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
| <b>ME</b> | <b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO                   | SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>               | <b>PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:</b><br>SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE<br>- PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIÀ SFILETTATO (cefalo, sarde) |
|           | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO            |  |  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
| <b>GI</b> | PASSATELLI <b>IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>                       | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO                    | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )  |
|           | PATATE ARROSTO, AL FORNO  |  |  |
|           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                               |  |  |
| <b>VE</b> | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
|           | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                                       |  |  |
|           | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO                  | <b>LESSATI, FREDDI IN INSALATA<br/>CON VERDURE MISTE CRUDE</b> | <b>PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO:</b><br>- CETRIOLI, INSALATA<br>VERDE, MELA VERDE, SEDANO  |
|           | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)                              | VERDURE MISTE CRUDE  |  |
| <b>SA</b> | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
|           | GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                 |  |  |
|           | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |  |  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |



DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

|  |   |                            |   |                                    |
|--|---|----------------------------|---|------------------------------------|
| <b>49a settimana</b>   |   | <b>13 - 18 agosto</b>      |   |                                    |
| <b>NOTE:</b>   |   |                            |   |                                    |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>4)</p> <p><b>na e pizza</b>) dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |   |                            |   |                                    |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni)   | (19)  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni) | <b>SCUOLA</b><br><b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |
| <b>LU</b>  | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO |                            | <b>DAI 2 ANNI:</b><br>MANDORLE DI SPINACI E NOCI - SUGO DI NOCI E/O                     |                                    |
|  | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA                    |                            |   |                                    |
|  | PATATE IN PURE'                                       |                            |   |                                    |
|  | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                             |                            |   |                                    |

|           |  |   |   |
|-----------|--|---|---|
| <b>MA</b> | <b>PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO</b>    | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO       |   |
|           | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO                    | <b>INSALATA DI GAMBERI E</b>            | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE   |
|           | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)               | VERDURE MISTE CRUDE                     |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |   |
| <b>ME</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE               | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO |   |
|           | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO       |   | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FUSILLI FREDDI  |
|           | UOVO SODO CON SALSA VERDE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |   | <b>IN INSALATA DI LEGUMI MISTI</b><br>- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO                                |
| <b>GI</b> | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO             |   |   |
|           | POLLO ARROSTO, AL FORNO                                |   |   |
|           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                |   |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |   |
| <b>VE</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE               | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO |   |
|           | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                |   | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON<br>eliminare FORNARINA                 |
|           | CASATELLA CON FORNARINA                                |   | <b>PER FORNARINA:</b><br>- FARINA INTEGRALE,<br>OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |   |
|           | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )         |   | - la FRUTTA SECCA è prevista a  |
| <b>SA</b> | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO  |   | <b>PER POLPETTONE:</b><br>- CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)               | VERDURE CRUDE IN INSALATA               |   |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                              |   |   |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| 50a settimana   |   | 20 - 25 agosto                                     |               |  |
|---|---|--|---------------|--|
| <b>NOTE:</b>  |   |  |               |  |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> <p>4)</p> <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p> |   |  |               |  |
| <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni   | (19)  | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)                         | <b>SCUOLA</b> | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)                                     |
| <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |   |  |               |  |
| <b>LU</b>   | <b>PENNETTE (SPAGHETTI)</b><br>AL POMODORO,<br>PARMIGIANO | SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA |               | <b>PER TUTTI (NO NIDO):</b><br>- PENNETTE / SPAGHETTI<br>FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI |

|           |   |  |  |
|-----------|---|--|--|
|           | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO   |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)<br>-<br>POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
| <b>MA</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                        |  |
|           | PASSATELLI IN <b>BRODO VEGETALE</b>   | PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI         | PASSATELLI IN BRODO -<br>PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A<br>FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> )        |
|           | PATATE ARROSTO, AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
| <b>ME</b> | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO<br>PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO<br>VERDURE COTTE DI STAGIONE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |  |  |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                        |  |
| <b>GI</b> | <b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE)<br>CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI,<br>PARMIGIANO  | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- FARFALLE FREDE<br>IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE,<br>PREZZEMOLO E BASILICO     |
|           | VERDURE MISTE COTTE<br>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |  |
|           | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO<br>LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO  |  |  |
| <b>VE</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)  | VERDURE CRUDE IN INSALATA                                      | VERDURE DI STAGIONE GRATINATE  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |
|           | FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO  |  |  |
| <b>SA</b> | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO   | <b>INSALATA DI GAMBERI E</b>                                   | <b>DAI 3 ANNI:</b><br>- INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE  |
|           | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)  | VERDURE MISTE CRUDE  |  |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |  |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>51a settimana</b>  | <b>27 agosto - 01 settembre</b> |
| <b>NOTE:</b>  |                                 |
| <p>1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno <b>volte ogni 5 settimane;</b></p> |                                 |
| <p>il <b>PANE (piadina, fornarina e pizza)</b> dovrà essere prodotto con <b>FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</b></p>   |                                 |
| 4)  |                                 |



|           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi)<br>mesi - 2 anni) (19)        | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)   | <b>SCUOLA</b><br><b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b> |
|-----------|--|--|---|------------------------------------|
| <b>LU</b> | <b>CORONCINE IN MINESTRA</b> DI PATATE,<br>PARMIGIANO                | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO                                |   | - GNOCCHI DI PATATE                |
|           | UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO               |  |   |                                    |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                             | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |
| <b>MA</b> | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO |  |   |                                    |
|           | BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO                   |  |   |                                    |
|           | PISELLI  |  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |
| <b>ME</b> | ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO                       |  |   |                                    |
|           | PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA        |  |   |                                    |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                             | VERDURE CRUDE IN INSALATA  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |
| <b>GI</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                             | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                  |   |                                    |
|           | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO                          |  |   |                                    |
|           | LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO           |  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |
| <b>VE</b> | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                |  |   |                                    |
|           | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO       |  |   |                                    |
|           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                             | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |
| <b>SA</b> | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                             | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO                                  |   |                                    |
|           | <b>PASSATELLI IN BRODO VEGETALE</b> , PARMIGIANO                     | RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO |   |                                    |
|           | PATATE LESSATE   | PATATE LESSATE <b>E FAGIOLINI</b>  |   |                                    |
|           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |  |   |                                    |

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA RIMINI - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

## TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

| <b>52a settimana</b>  | <b>03 - 08 settembre</b> |
|---|--------------------------|
| <b>NOTE:</b>  |                          |
| 1) - L'indicazione <b>FRUTTA DI STAGIONE</b> e <b>VERDURA DI STAGIONE</b> deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno |                          |

volte ogni 5 settimane;

4)

il **PANE** ( piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE** (bianche / semi-integrali per nidi).

|                           | <b>NIDO D'INFANZIA</b><br>(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)             | <b>INFANZIA</b> (3-6 anni)                       | <b>SCUOLA</b>                      | <b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni)<br><b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni) | <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>  |
|---------------------------|---|--|------------------------------------|--|---|
| <b>LU</b>                 | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE) DI STAGIONE                              | VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO          |                                    |  |   |
|                           | <b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE)<br>CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO   | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO   |                                    |  |   |
|                           | VERDURE MISTE COTTE   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                        |                                    |  | - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE  |
| <b>MA</b>                 | SEDANINI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )                                | SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO     |                                    |  | - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età  |
|                           | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO                 |  |                                    |  | <b>PER POLPETTONE:</b><br>- CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI  |
|                           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                        |                                    |  |   |
|                           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |                                    |  |   |
| <b>ME</b>                 | <b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO                   | SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b> |                                    |  | <b>PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:</b><br>- SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE                  |
|                           | FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO            |  |                                    |  | - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)   |
|                           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                        |                                    |  |   |
|                           | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |                                    |  |   |
| <b>GI</b>                 | PASSATELLI <b>IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO</b>                       | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO      |                                    |  | PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA ( <b>al POSTO del PIATTO UNICO</b> ) |
|                           | PATATE ARROSTO, AL FORNO  |  |                                    |  |   |
|                           | VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO                               |  |                                    |  |   |
| <b>VE</b>                 | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |                                    |  |   |
|                           | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO                                       |  |                                    |  |   |
|                           | BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO                  |  | <b>LESSATI, FREDDI IN INSALATA</b> |  |   |
|                           | VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)                              | VERDURE MISTE CRUDE                              | <b>CON VERDURE MISTE CRUDE</b>     |  | <b>PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO:</b><br>- CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO                      |
| <b>SA</b>                 | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   |  |                                    |  |   |
|                           | GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO                 |  |                                    |  |   |
|                           | SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) |  |                                    |  |   |
|                           | VERDURE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)                              | VERDURE CRUDE IN INSALATA                        |                                    |  |   |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |   |  |                                    |  |   |

**TABELLA DIETETICA - allegato n° 1: SPUNTINO META' MATTINA \* / MERENDA POMERIGGIO \***

| anno scolastico           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA    | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE |                      |

| periodo estivo (dalla 37a alla 50a settimana) |                      |
|---|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA                        | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE                     |                      |

| anno scolastico |  |  |
|-----------------|--|--|
|                 | MERENDA POMERIGGIO   | VARIAZIONI POSSIBILI   |
| <b>LU</b>       | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>PANE COMUNE<br>MARMELLATA  | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>PANE TOSCANO<br>OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO                           |
| <b>MA</b>       | LATTE FRESCO INTERO BIANCO<br>BISCOTTI SECCHI                | LATTE INTERO CON CAFFE' D'ORZO   |
| <b>ME</b>       | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>TORTA DI MELE              | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>TORTA ALLO YOGURT / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA                         |
| <b>GI</b>       | LATTE FRESCO INTERO BIANCO<br>FETTE BISCOTTATE               | LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| <b>VE</b>       | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>CRACKERS ALL'OLIO DI OLIVA | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>FORNARINA / FETTE BISCOTTATE (CON OLIO OLIVA EXTRA VERGINE)                     |

| periodo estivo (dalla 37a alla 50a settimana) |  |   |
|---|--|---|
|   | MERENDA POMERIGGIO   | VARIAZIONI POSSIBILI  |
| <b>LU</b>                                     | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>PANE COMUNE<br>MARMELLATA              | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>PANE TOSCANO<br>OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO                                  |
| <b>MA</b>                                     | GELATO ***   | - COPPETTA<br><i>(panna e fragola / panna e</i><br><b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b><br><i>- BISCOTTO / CORNETTO CLASSICO</i> |
| <b>ME</b>                                     | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>CIAMBELLA                              | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CROSTATA CON MARMELLATA                                  |
| <b>GI</b>                                     | YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO<br>BISCOTTI SECCHI                        | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA / LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO<br>FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI)        |
| <b>VE</b>                                     | LATTE FRESCO INTERO BIANCO<br>FETTE BISCOTTATE                           | LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA<br>PANE COMUNE / TOSCANO CON MARMELLATA           |
| <b>SA</b>                                     | PANE COMUNE<br>FRUTTA FRESCA A MACEDONIA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO **** | FORNARINA / FETTE BISCOTTATE (CON OLIO OLIVA EXTRA VERGINE)<br>FRUTTA FRESCA MISTA  |

**NOTE:**

\* lo SPUNTINO e la MERENDA sono previsti SOLO in alcune strutture, sia nel corso dell'anno scolastico che nel periodo estivo

\*\* per nido e scuola d'infanzia, un frutto DIVERSO ogni giorno, come da tabella dietetica

\*\*\* gelato SOLO se acquistato dalla cucina di riferimento (no portato dai genitori o altri)

\*\*\*\* macedonia SOLO se preparata dalla cucina di riferimento (no prodotto in scatola)

**TABELLA DIETETICA - allegato n° 2: QUANTITA' ALIMENTI**

| 1 | PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI  |    |          |          | SEZ. PRIMAV. |           |           |           |           | ADULTI |
|---|--|----|----------|----------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|
|   |  |    |          |          | 2 - 3 a      | 3 -       | 6 - 11    |           |           |        |
|   | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti               | g. | 40       | 50       | 50           | 60        | 80        | 100       | 100       |        |
|   | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / legumi     | g. | 15       | 20       | 20           | 25        | 30        | 40        | 40        |        |
|   | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per brodo vegetale               | g. | 20       | 25       | 25           | 30        | 40        | 50        | 50        |        |
|   | CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre                                       | g. | 20       | 25       | 25           | 30        | 35        | 40        | 40        |        |
|   | GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI  | g. | 50       | 100      | 150          | 200       | 250       | 300       | 300       |        |
|   | TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI                                       | g. | 40       | 50       | 60           | 70        | 80        | 90        | 90        |        |
|   | PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA   | g. | 60       | 80       | 100          | 120       | 140       | 160       | 160       |        |
|   | PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano                     | g. | 50,20,30 | 50,20,30 | 50,20,30     | 50,20,30  | 50,20,30  | 70,30,40  | 70,30,40  |        |
|   | CARNE VITELLONE / PESCE per salsa primi  | g. | 15       | 20       | 25           | 30        | 35        | 40        | 40        |        |
|   | TONNO SOTT'OLIO per salsa primi  | g. | no       | no       | 20           | 25        | 30        | 35        | 35        |        |
|   | FAGIOLI / ALTRI LEGUMI SECCHI per salse / passati                                    | g. | 20       | 25       | 25           | 30        | 35        | 40        | 40        |        |
|   | VERDURE per salsa / passato / brodo vegetale   | g. | 100      | 120      | 120          | 150       | 200       | 250       | 250       |        |
|   | PATATE per minestra di patate  | g. | 50       | 80       | 100          | 100       | 150       | 200       | 200       |        |
|   | NOCI SGUSCIATE TRITATE per salsa primo / per contorno (spinaci)                      | g. | no       | no       | no           | 20        | 30        | 40        | 40        |        |
|   | PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi                            | g. | 5        | 6        | 6            | 7         | 8         | 9         | 9         |        |
| 2 | <b>SECONDI</b>   |    | NIDI     |          |              |           |           |           |           |        |
|   | CARNI BIANCHE / ROSSE  | g. | 40       | 50       | 50           | 60        | 70        | 80        | 80        |        |
|   | CARNE VITELLONE per polpette   | g. | 30       | 40       | 40           | 50        | 60        | 70        | 70        |        |
|   | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK secondo / ingrediente altre preparazioni | g. | 20   5   | 25   5   | 25   5       | 30   10   | 35   10   | 40   15   | 40   15   |        |
|   | PESCE BIANCO SURGELATO   | g. | 50       | 60       | 60           | 70        | 100       | 150       | 150       |        |
|   | TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE  | g. | no       | no       | no           | no        | 50        | 60        | 60        |        |
|   | UOVO   | g. | 50       | 50       | 50           | 50        | 50        | 50        | 50        |        |
|   | FORMAGGIO FRESCO / RICOTTA per secondo / per ingrediente altre preparazioni          | g. | 30   5   | 40   5   | 50   5       | 60   10   | 70   10   | 100   15  | 100   15  |        |
| 3 | <b>CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO</b>   |    | NIDI     |          |              |           |           |           |           |        |
|   | VERDURA CRUDA / COTTA  | g. | 60       | 80       | 80           | 100       | 150       | 200       | 200       |        |
|   | INSALATA VERDE   | g. | no       | 20       | 30           | 40        | 50        | 60        | 60        |        |
|   | LEGUMI SECCHI / SURGELATI  | g. | 10   30  | 10   30  | 15   45      | 15   45   | 20   60   | 25   75   | 25   75   |        |
|   | PATATE / PATATE se abbinare ai passatelli  | g. | 60   80  | 80   100 | 100   120    | 120   150 | 140   200 | 160   250 | 160   250 |        |
|   | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda                            | g. | 100      | 100      | 150          | 150       | 150       | 200       | 200       |        |
|   | BANANA / FICHI / KAKI / UVA per spuntino / pranzo / merenda                          | g. | 50       | 50       | 100          | 100       | 100       | 150       | 150       |        |
|   | PANE / FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA  | g. | 20       | 30       | 30           | 40        | 50        | 60        | 60        |        |
|   | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto                                       | g. | 12       | 12       | 15           | 15        | 18        | 20        | 20        |        |
| 4 | <b>MERENDE</b>   |    | NIDI     |          |              |           |           |           |           |        |
|   | LATTE INTERO / YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA   | g. | 100      | 100      | 150          | 150       | 200       | 200       | 200       |        |
|   | PANE COMUNE / FORNARINA  | g. | 25       | 30       | 30           | 40        | 50        | 60        | 60        |        |
|   | FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI                              | g. | 25       | 25       | 25           | 30        | 35        | 40        | 40        |        |

|                   |    |    |    |    |    |    |     |     |
|-------------------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| CIAMBELLA / TORTE | g. | 30 | 30 | 40 | 50 | 80 | 100 | 100 |
| GELATI            | g. | 50 | 50 | 70 | 70 | 90 | 120 | 120 |

**TABELLA DIETETICA - allegato n° 2a: QUANTITA' ALIMENTI DI RICETTE PARTICOLARI**

| 1 | RICETTE PARTICOLARI : PRIMI PIATTI                                    |    |        | SEZ. PRIMAV. | 3 -     | 6 - 11  | ADULTI  |
|---|---|----|--------|--------------|---------|---------|---------|
|   |   |    |        | 2 - 3 a      |         |         |         |
|   | <b>LASAGNE / PASTA PROSCIUTTO COTTO E BESCIAAMELLA (piatto unico)</b> |    |        | no           |         |         |         |
|   | pasta secca / all'uovo  | g. | 20     | 30           | 40      | 50      | 60      |
|   | prosciutto cotto  | g. | 10     | 15           | 30      | 40      | 50      |
|   | besciamella (latte parz. screm., farina)                              | g. | 80, 10 | 100, 10      | 130, 15 | 180, 18 | 200, 20 |
|   | parmigiano reggiano   | g. | 3      | 3            | 3       | 5       | 5       |
|   | olio extra vergine oliva  | g. | 7      | 10           | 10      | 13      | 15      |
|   | <b>RISO ALLA CANTONESE (piatto unico)</b>                             |    |        | no           | no      | no      |         |
|   | riso  | g. |        |              | 60      | 80      | 100     |
|   | uovo  | g. |        |              | 20      | 30      | 40      |
|   | prosciutto cotto  | g. |        |              | 30      | 40      | 50      |
|   | piselli surgelati   | g. |        |              | 40      | 50      | 60      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |        |              | 7       | 9       | 10      |
|   | <b>FARRO / ORZO / RISO FREDDI E LEGUMI</b>                            |    |        | no           | no      |         |         |
|   | farro / orzo / riso   | g. |        | 50           | 60      | 80      | 100     |
|   | legumi misti secchi   | g. |        | 25           | 30      | 35      | 40      |
|   | piselli surgelati   | g. |        | 25           | 30      | 40      | 50      |
|   | verdure miste   | g. |        | 40           | 50      | 60      | 70      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |        | 5            | 5       | 6       | 7       |
| 2 | RICETTE PARTICOLARI: CONTORNI   |    |        | SEZ. PRIMAV. | 3 -     | 6 - 11  | ADULTI  |
|   |   |    |        | 2 - 3 a      |         |         |         |
|   | <b>FUNGHI CHAMPIGNONS IN INSALATA</b>                                 |    |        | no           | no      |         |         |
|   | funghi champignons  | g. |        |              |         | 70      | 80      |
|   | sedano  | g. |        |              |         | 20      | 30      |
|   | parmigiano reggiano   | g. |        |              |         | 20      | 25      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |        |              |         | 9       | 10      |
|   | <b>CECI IN INSALATA</b>   |    |        | no           | no      |         |         |
|   | ceci secchi lessati   | g. |        | 15           | 15      | 20      | 25      |
|   | pomodori  | g. |        | 40           | 40      | 50      | 50      |
|   | olive nere  | g. |        | 10           | 10      | 15      | 20      |
|   | basilico, prezzemolo  | g. |        | q.b          | q.b     | q.b.    | q.b     |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |        | 7            | 7       | 9       | 10      |

| 3   | RICETTE PARTICOLARI: SECONDI PIATTI   |    |    |        | SEZ. PRIMAV. | 3 -     | 6 - 11  |          | ADULTI   |
|---|---|----|----|--------|--------------|---------|---------|----------|----------|
|   |   |    |    |        | 2 - 3 a      |         |         |          |          |
| <b>TONNO IN INSALATA CON LEGUMI MISTI</b> |   |    |    |        |              |         |         |          |          |
|   | tonno sott'olio ben sgocciolato   | g. | no | no     | no           | no      | 50      | 60       | 60       |
|   | legumi secchi misti   | g. |    |        |              |         | 20      | 25       | 25       |
|   | pomodoro da insalata  | g. |    |        |              |         | 50      | 50       | 50       |
|   | olive nere  | g. |    |        |              |         | 15      | 20       | 20       |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |    |        |              |         | 9       | 10       | 10       |
| <b>PIZZA (piatto unico)</b>               |   |    |    |        |              |         |         |          |          |
|   | farina  | g. | 40 | 60     | 80           | 80      | 100     | 120      | 120      |
|   | pomodori pelati   | g. | 20 | 40     | 60           | 60      | 80      | 100      | 100      |
|   | mozzarella  | g. | 20 | 40     | 60           | 60      | 80      | 100      | 100      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. | 8  | 8      | 10           | 10      | 13      | 15       | 15       |
| <b>POLENTA CON BRASATO (piatto unico)</b> |   |    |    |        |              |         |         |          |          |
|   | carne di vitellone a pezzo intero   | g. | 50 | 70     | 70           | 80      | 90      | 100      | 100      |
|   | odori (sedano, carote, cipolla, pomodoro)   | g. | 40 | 60     | 60           | 60      | 80      | 100      | 100      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. | 6  | 6      | 8            | 8       | 9       | 10       | 10       |
|   | farina di mais per polenta  | g. | 80 | 90     | 90           | 100     | 120     | 140      | 140      |
| <b>CROCCHETTE DI VERDURE</b>              |   |    |    |        |              |         |         |          |          |
|   | ricotta di mucca (di siero)   | g. | 10 | 15     | 20           | 30      | 40      | 50       | 50       |
|   | verdura (carote / spinaci)  | g. | 50 | 60     | 70           | 80      | 100     | 120      | 120      |
|   | patate (lessate)  | g. | 10 | 15     | 25           | 30      | 40      | 50       | 50       |
|   | parmigiano reggiano   | g. | 3  | 3      | 3            | 5       | 5       | 5        | 5        |
|   | pangrattato   | g. | 5  | 8      | 10           | 12      | 15      | 20       | 20       |
|   | olio extra vergine oliva  | g. | 4  | 4      | 5            | 5       | 6       | 7        | 7        |
| <b>CROSTATA DI VERDURE</b>                |   |    |    |        |              |         |         |          |          |
|   | <b>per pasta frolla salata:</b> farina, burro, uovo                                       | g. |    | 10,3,3 | 15,5,5       | 20,10,7 | 30,15,7 | 40,20,10 | 40,20,10 |
|   | <b>per ripieno:</b> verdure miste (bietola /spinaci, carote, cipolla, pomodoro, zucchine) | g. |    | 50     | 50           | 80      | 100     | 120      | 120      |
|   | e patate  | g. |    | 20     | 20           | 30      | 40      | 50       | 50       |
|   | uova  | g. |    | 7      | 10           | 7       | 7       | 10       | 10       |
|   | parmigiano reggiano   | g. |    | 3      | 3            | 3       | 5       | 5        | 5        |
|   | latte   | g. |    | 20     | 20           | 30      | 30      | 40       | 40       |
|   | noce moscata, origano   | g. |    | q.b    | q.b          | q.b     | q.b     | q.b      | q.b      |
|   | olio extra vergine oliva  | g. |    | 4      | 5            | 5       | 6       | 7        | 7        |

|



## TABELLA DIETETICA - allegato n° 3: ALIMENTI PER FESTE / GITE

|                 | FESTE PER OCCASIONI SPECIALI *   |   | FESTE DI COMPLEANNO * | GITE *   |
|-----------------|--|---|-----------------------|--|
|                 | SOLO CON I BAMBINI   | ANCHE CON I GENITORI  |                       |  |
| primi piatti    | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO     |   | NO                    | NO   |
| pane            | PANE COMUNE / TOSCANO / FORNARINA / PIADINA / CROSTONI / PIZZA **            |   | NO                    | PANE COMUNE / TOSCANO PER PANINI   |
| dolci           | DOLCI TRADIZIONALI / DOLCI DA FORNO **                                       |   | DOLCI DA FORNO **     | NO   |
|                 | GELATI ***   |   | NO                    | GELATI: biscotto, coppette, cornetto<br><b>(SOLO se acquistati in loco al momento del consumo)</b> |
| secondi carne   | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO     | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI | NO                    | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI  |
| secondi pesce   |  | NO  |                       | TONNO SOTT'OLIO<br><b>(SOLO per scuola primaria e secondaria)</b>                                  |
| secondi formag. |  | FORMAGGI FRESCHI / SEMISTAGIONATI                           |                       | FORMAGGI SEMI-STAGIONATI<br>(caciotta / fontina / misto pecorino)<br><b>(NO formaggio fresco)</b>  |
| verdure         |  | VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO                      |                       | VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO   |
| frutta          | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  |   |                       | NO   |
|                 | SPREMITA D'ARANCIO   |   |                       |  |
|                 | MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA MISTA ****  |   | NO                    |  |
| bevande         | ACQUA NATURALE   |   |                       | NO   |
|                 | CAFFE' D'ORZO / TE' DEINATO  |   |                       |  |
|                 | SUCCHI DI FRUTTA <b>(SOLO SE almeno 70% frutta, senza zuccheri aggiunti)</b> |   | NO                    |  |

### NOTE:

- \* prestare SEMPRE grande attenzione ai bambini/ragazzi con DIETA SPECIALE, anche in occasione di feste e gite
- \*\* PIZZA SOLO / DOLCI PREFERIBILMENTE se preparati dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- \*\*\* acquistati e distribuiti SOLO dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- \*\*\*\* SOLO se preparata dalla cucina di riferimento e SOLO se con frutta fresca di stagione

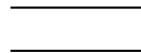


TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI DI BASE / RIC

1) PASTA / ALTRI CEREALI

|                             | PIATTI DI BASE  | PIATTI ALTERNATIVI   |
|-----------------------------|---|--|
| pasta /<br>altri<br>cereali | PASTA SECCA DI GRANO  | PASTA SECCA DI ALTRI CEREALI :<br>FARRO / KAMUT /<br>MAIS / SEMOLINO |
|                             | ALTRI CEREALI   | MAIS / RICOTTA / RISO (no glutine)                                   |
|                             | PASTA FRESCA NO UOVO  | PASTA FRESCA SURGELATA NO UOVO                                       |
|                             | PASTA ALL'UOVO SECCA  | PASTA ALL'UOVO FRESCA  |
|                             | (ripieno minimo 45%)<br>RIPIENO BASE<br>(uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU' : | E FUNGHI<br>RICOTTA E PREZZEMOLO                                     |
|                             | (ripieno minimo 35%)<br>BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU':             | FORMAGGI MISTI<br>CARNE BOVINA E RICOTTA                             |

2) PANE / SOSTITUTI DEL PANE / DOLCI

|         | PIATTI DI BASE   | PIATTI ALTERNATIVI  |
|---------|--|---|
| pane    | PANE COMUNE / TOSCANO (senza grassi aggiunti)                                      | PANE SEMIINTEGRAL / INTEGRAL (senza grassi aggiunti)  |
|         | (farina tipo 0, lievito naturale, olio extra vergine)                              | PIADINA (con olio extra vergine oliva)<br>CROSTONI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO  |
| dolci   | DOLCI TRADIZIONALI<br>(per Natale /<br>Carnevale / Pasqua)                         | CIAMBELLA / COLOMBA   |
|         | (confezionati SOLO con olio di arachide)<br>(per<br>compleanni, una volta al mese) | CIAMBELLA<br>TORTA ALLO<br>YOGURT   |
| merende | MERENDE DOLCI:   | BISCOTTI SECCHI (con olio di arachidi / girasole / soia)<br>DOLCI DA FORNO (con olio di arachide)   |
|         | MERENDE SALATE   | FIOCCHI DI CEREALI (senza grassi aggiunti)<br>GELATI CONFEZIONATI (con<br>biscotto / coppette / cornetto)<br>- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA<br>- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, POMODORO e ORIGANO |

### 3) SALSE PER PRIMI PIATTI (tutte le salse qui indicate devono essere preparate)

|                            | PIATTI DI BASE                               | PIATTI ALTERNATIVI  |
|----------------------------|--|---|
| di base<br>e con<br>spezie | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO        | ALLE NOCI (NO nidi)<br>AL PREZZEMOLO  |
|                            | ALLO ZAFFERANO                               |   |
|                            | AD UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE BIANCA     | ASPARAGI / BIETOLE / BROCCOLETTI / CARCIOFI / CAROTE / CAVOLFIORE / FUNGHI / MELANZANE / PATATE / PEPERONI / RADICCHIO ROSSO / SPINACI / ZUCCA / ZUCCHINE |
|                            | AL POMODORO, CAROTA, CIPOLLA E SEDANO        | - E BESCIAPELLA, CAROTA, CIPOLLA, SEDANO  |
|                            | AL POMODORO, CAPPERI E OLIVE                 | SALSE CALDE CON POMODORO:<br>- E AGLIO, PREZZEMOLO  |
| / erbe<br>aromat.          |  |   |
|                            |  |   |
| / verdure                  |  |   |
|                            |  |   |
| con legumi                 | AI PISELLI / LENTICCHIE / FAGIOLI E POMODORO | AI PISELLI BIANCA<br>CON ALTRI<br>LEGUMI (ceci / fave)  |
| con carni                  | RAGU' DI CARNE                               | RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA  |
|                            | PROSCIUTTO COTTO E BESCIAPELLA               | SPECK E BESCIAPELLA (NO nidi)   |
| con pesce                  | AL TONNO E POMODORO                          | AL TONNO IN BIANCO  |
|                            | (salsa fredda) (NO nidi / infanzia)          | AL TONNO, POMODORINI CRUDI, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO   |
| con formag.                | PASTA RIPIENA AL POMODORO / OLIO E SALVIA    | PASTA SECCA CON MOZZARELLA, POMODORINI CRUDI E BASILICO   |

### 4) BRODI / CREME / MINESTRE / PASSATI PER PRIMI PIATTI

|                | PIATTI DI BASE   | PIATTI ALTERNATIVI   |
|----------------|--|--|
| con<br>verdure | BRODO VEGETALE (utilizzare il maggior numero di verdure di stagione / surgelate possibile) (NO dado) | BRODO DI VERDURE E CARNE (sgrassato - NO dado) (NO periodo estivo)               |
|                | MINISTRA DI PATATE, CAROTE, CIPOLLA  | MINESTRE DI CAROTE / LATTUGA / SEDANO<br>ZUPPE DI PATATE E FINOCCHIO / E SPINACI |
|                | PASSATO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate)   | MINISTRONE DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate)                          |
| con legumi     | BRODO COLATO DI FAGIOLI  | BRODO COLATO DI CECI / ALTRI LEGUMI / LEGUMI MISTI                               |
|                | PASSATO di FAGIOLI   | PASSATO DI CECI / LEGUMI MISTI<br>MINISTRA DI CECI / FAGIOLI<br>CREMA DI PISELLI |
| con uova       | (per cottura completa uovo: 8  | VERDI (con spinaci) IN BRODO VEGETALE<br>- FREDDI IN INSALATA CON                |

## 5) SECONDI A BASE DI UOVA / PESCE / FORM

|         | PIATTI DI BASE  | PIATTI ALTERNATIVI  |
|---------|---|---|
| uova    | FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO <b>(NO nidi)</b>                                  | SFORMATO CON PROSCIUTTO COTTO E PATATE<br>TORTINO CON PROSCIUTTO COTTO E PATATE                         |
|         | CROCCHETTE DI PATATE E CAROTE AL FORNO  | CROCCHETTE DI PATATE E SPINACI  |
|         | UOVO SODO CON SALSA VERDE   | UOVO SODO RIPIENO (tuorlo, tonno, olio oliva extra vergine, capperi) <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b> |
|         |   | SALAME MATTO (abbinato a pastina in brodo vegetale)   |
| pesce   | TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA / AL NATURALE <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b>                           | A POLPETTONE<br>AL CARTOCCIO  |
|         | (aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone)<br>(CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO / | AD INVOLTINO  |
|         | GAMBERI A SPIEDINO AL FORNO <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b>  | SFUSI AL FORNO<br>A<br>SPIEDINO CON VERDURE   |
| formag. | FORMAGGI (NO formaggio fuso) CON FORNARINA / PIADINA  | FRESCHI (casatella / mozzarella / ricotta / squacquerone / stracchino )                                 |
|         | pangrattato, parmigiano, patate lessate, uovo)  | CON PATATE E SPINACI / MIGLIO / RISO  |
|         |   | CON BIETOLE / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE   |
|         | PIZZA / CROSTONI CON MOZZARELLA, POMODORO, CAPPERI E ORIGANO  | CON STRACCHINO E RUCOLA<br>CON 4 FORMAGGI   |
|         | MOZZARELLA A CAPRESE, CON POMODORI E ORIGANO  | ALTRI FORMAGGI  |

## 6) SECONDI A BASE DI CARNE

|                          | PIATTI DI BASE  | PIATTI ALTERNATIVI  |
|--------------------------|---|---|
| carne bovina             | (capperi, origano / aglio, prezzemolo)                      | A FETTINE A INVOLTINO CON PROSCIUTTO (cotto / crudo) / A STRACCETTI / ALLA PIASTRA / A COTOLETTA AL FORNO |
|                          | (la carne va macinata nella cucina di riferimento il giorno | POLPETTONE / POLPETTONE ARCOBALENO CON VERDURE INTERE   |
| carne suina              | A PEZZO INTERO AD ARROSTO AL LATTE                          |   |
|                          | A FETTINE ALLA PIASTRA / AL FORNO                           | A SCALOPPINA AL LIMONE  |
| carni avicole / coniglio | POLLO ARROSTO   |   |
|                          |   | FARAONA ARROSTO / ALLA CACCIATORA   |
|                          | TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE                                | A COTOLETTA AL FORNO / A INVOLTINO CON PROSCIUTTO   |
|                          | POLLO E TACCHINO A SPIEDINO AL FORNO <b>(NO nidi)</b>       | POLLO E TACCHINO IN INSALATA CON VERDURE  |
|                          | POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO                     | GRATINATI IN FORNO  |

## 7) CONTORNI

|         | PIATTI DI BASE  | PIATTI ALTERNATIVI   |
|---------|---|--|
| legumi  | PISELLI (freschi / surgelati)   | TORTELLONE / TORTELLE DI CECI AL POMODORO  |
|         | PASSATO DI LEGUMI   | (abbinato a pastina in brodo colato di   |
| verdure | VERDURA CRUDA DI STAGIONE<br>(carote / cetrioli / cappuccio /<br>carciofi / finocchio / funghi / insalata verde / pomodoro / radicchio<br>rosso / radicchio verde / sedano / spinaci / zucchine)                                    | pomodoro, sedano)<br>A PINZIMONIO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano)<br>A SPIEDINO (carote,<br>cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano)   |
|         | VERDURA COTTA DI STAGIONE FRESCA / SURGELATA<br>(bietole / broccoletti /<br>carciofi / carote / cavolfiore / cipolla / fagiolini / finocchio / funghi /<br>melanzane / peperoni / pomodori / spinaci / verza / zucca /<br>zucchine) | A VAPORE / LESSATE MISTE (carote, fagiolini / carote, patate / carote,<br>patate, piselli / patate, piselli / fagiolini, patate)<br>POMODORO (carciofi / fagiolini / funghi)<br>AL<br>AL<br>GRATIN (cavolfiore / cipolla / funghi / melanzane / peperoni / pomodori<br>/ zucca / zucchine) |
| patate  | PATATE ARROSTO / LESSATE  | AL FORNO GRATINATE / A CROCCHETTE / ALLA PARMENTIER  |
|         | PATATE IN PURE'   | PATATE E CAROTE / PATATE E ZUCCHINE  |

## 8) ALTRI ALIMENTI

|        | PIATTI DI BASE   | PIATTI ALTERNATIVI   |
|--------|--|--|
| frutta | FRUTTA FRESCA di STAGIONE (BIOLOGICA)  | A SPREMITA (arancia / pompelmo)<br>A FETTINE (arancia con<br>zucchero) |
| salse  | SALSA VERDE<br>(capperi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo,<br>tonno, uovo sodo) | CON PREZZEMOLO   |
| olio   | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (per tutte le preparazioni)                                   | OLIO ARACHIDE (esclusivamente per preparazioni in forno)               |
| acqua  | ACQUA  | ACQUA MINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro)                        |
| latte  | LATTE PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO / AD ALTA<br>QUALITA'                              | CON CAFFE' D'ORZO<br>(zucchero) / (miele, <b>NO 0-12 mesi</b> )        |
| yogurt | YOGURT INTERO BIOLOGICO BIANCO   | CON CAFFE'   |

## SETTE ALTERNATIVE

| ALTERNATIVI   |                |
|---|----------------|
| CROSTINI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO SENZA AGGIUNTA DI GRASSI |                |
| AVENA / COUS-COUS / FARRO / ORZO (SI glutine)                       |                |
| PASTA ALL'UOVO FRESCA SURGELATA                                     |                |
| RICOTTA E RADICCHIO ROSSO<br>RICOTTA E ZUCCA                        |                |
| CARNE BOVINA<br>PROSCIUTTO CRUDO                                    | CARNE BOVINA E |

| ALTERNATIVI   |  |
|---|--|
| PANE DI FARRO / KAMUT / SOIA (senza grassi aggiunti)  |  |
| POLENTA DI FARINA DI MAIS   |  |
| (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva)  |  |
| TORTA DI MELE / STRUDEL   |  |
| CROSTATA CON MARMELLATA   |  |
| (grasole / soia / mais) CON:<br>- MARMELLATA (senza zucchero aggiunto)<br>- MIELE ( <b>NO nido 0-12 mesi</b> )<br>- ZUCCHERO E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |  |

ate dalla cucina di riferimento)

| ALTERNATIVI  |                                |
|--|--------------------------------|
| ALLE ERBE AROMATICHE   |                                |
|  |                                |
|  |                                |
| - E BASILICO   | - E SCALOGNO                   |
| SALSE FREDDI (NO nidi / infanzia) CON FONDORINI CRODI:               |                                |
|  | - MARINATI (olio, sale ed erbe |
| A UN LEGUME (ceci / fagioli / fave / lenticchie rosse) E BESCIAPELLA |                                |
|  |                                |
| FONTINA  | - PROSCIUTTO COTTO / E         |
| AL PESCE MISTO (calamari, gamberi, merluzzo, vongole)                |                                |
|  |                                |
| PASTA SECCA CON RICOTTA E SPINACI / E FONDORINI / E FONDORINI        |                                |
| FORMAGGI   | PASTA SECCA / RISOTTO AI 4     |

## MI PIATTI

| ALTERNATIVI   |                                |
|---|--------------------------------|
| BRODO DI VERDURE E PESCE<br>(NO dado)                                       |                                |
| CREME DI CAROTE E ZUCCA / CARCIOFI / FUNGHI / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE |                                |
|   |                                |
| SALSE FREDDI (NO nidi / scuole infanzia):                                   |                                |
| - LEGUMI (ceci / fagioli / fave / lenticchie / piselli) E VERDURE           | - IN BRODO VEGETALE            |
|   | - VERDE (con spinaci) IN BRODO |



## MAGGIO

| TERNATIVI  |
|--|
| STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO COTTO   |
| STRAPAZZATE CON FORMAGGIO  |
| UOVA A FRITTATA / STRAPAZZATE CON VERDURA / E<br>UOVA CON PISELLI E POMODORO AL FORNO                                    |
| UOVO IN CAMICIA (cottura in acqua bollente, senza guscio)<br><br>(cottura completa uovo: 6-8 minuti in piccole quantità) |
| IN INSALATA CON LEGUMI E VERDURE   |
| AL POMODORO A SPEZZATINO<br><br>AL POMODORO A ZUPPA / BRODETTO   |
| AL POMODORO<br><br>IN INSALATA CON SEPPIA E HALIBUT  |
| FORMAGGI SEMI STAGIONATI (caciotta / fontina / scamorza)<br><br>STAGIONATI (parmigiano reggiano)                         |
| MOZZARELLA IN CARROZZA AL FORNO  |
| FONTINA CON VERDURE / E  |
| SCAMORZA AL FORNO  |

| TERNATIVI   |
|---|
| AGNELLO A SPEZZATINO  |
| HAMBURGER AL FORNO  |
| PROSCIUTTO COTTO / CRUDO<br><br>BRESAOLA (bovina) / LONZA / SPECK (NO nidi) |
| CONIGLIO ARROSTO / IN PORCHETTA / ALLA CACCIATORA                           |
| ALLA PIASTRA / A SCALOPPIN AL LIMONE  |
| A SPIEDINO CON VERDURE  |
| A SPEZZATINO AL POMODORO  |

| ALTERNATIVI   |
|---|
|   |
|   |
| IN INSALATA CON FRUTTA SECCA (noci, ecc.)                         |
| IN INSALATA CON LEGUMI (ceci, fagioli)                            |
|   |
| AL LATTE (carote)   |
| CON BESCIAPELLA (cavolfiore / finocchio / patate / zucchine)      |
| A CROCCHETTE AL FORNO (bietole / carciofi / cavolfiore / fiori di |
| AL POMODORO   |
|   |

| ALTERNATIVI   |
|---|
| A SPIEDINO  |
| CON POMODORO A CUBETTI  |
|   |
| ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro - <b>SOLO per bambini 0-12 mesi</b> ) |
| LATTE BIANCO FREDDO   |
| YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIOLOGICO   |

**TABELLA DIETETICA "SPAZIO BIMBI" (NO pranzo)**

**- allegato n° 5: MERENDA MATTINA / POMERIGGIO**

| anno scolastico   |   |
|---|---|
| MERENDA MATTINO   | VARIAZIONI POSSIBILI  |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE<br><i>(un frutto diverso ogni giorno)</i> |   |
| PANE COMUNE   | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRAKERS (SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA) |

| estate  |   |
|---|---|
| MERENDA MATTINO   | VARIAZIONI POSSIBILI  |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE<br><i>(un frutto diverso ogni giorno)</i> |   |
| PANE COMUNE   | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRAKERS (SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA) |

| anno scolastico |                            |   |
|-----------------|----------------------------|---|
|                 | MERENDA POMERIGGIO         | VARIAZIONI POSSIBILI  |
| LU              | YOGURT INTERO, ZUCCHERO    | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|                 | PANE COMUNE                | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE   |
|                 | MARMELLATA                 | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO                                       |
| MA              | LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE INTERO CON CAFFE' d'ORZO  |
|                 | BISCOTTI SECCHI            |   |
| ME              | YOGURT INTERO, ZUCCHERO    | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|                 | TORTA di MELE              | - TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA           |
| GI              | LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
|                 | FETTE BISCOTTATE           | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI)                                       |
| VE              | YOGURT INTERO, ZUCCHERO    | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|                 | CRACKERS all'OLIO di OLIVA | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE  |

| estate |  |   |
|--------|--|---|
|        | MERENDA POMERIGGIO                                   | VARIAZIONI POSSIBILI  |
| LU     | YOGURT INTERO, ZUCCHERO                              | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|        | PANE COMUNE  | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE   |
|        | MARMELLATA   | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO                                       |
| MA     | GELATO   | - COPPETTA<br>(panna / panna e fragola / panna e cioccolato)                  |
| ME     | YOGURT INTERO, ZUCCHERO                              | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|        | CIAMBELLA  | - TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CIAMBELLA / CROSTATA CON MARMELLATA           |
| GI     | LATTE FRESCO INTERO BIANCO                           | - LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
|        | FETTE BISCOTTATE                                     | FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI)                                       |
| VE     | YOGURT INTERO, ZUCCHERO                              | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA   |
|        | CRACKERS all'OLIO di OLIVA                           | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE  |
| SA     | PANE COMUNE  | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE  |
|        | FRUTTA FRESCA a MACEDONIA, SUCCO di LIMONE, ZUCCHERO | - FRUTTA FRESCA MISTA INTERA  |

**NOTE:** indicazioni SOLO per gli "SPAZIO BAMBINI", dove è prevista la possibilità di somministrare una merenda a metà mattina o a metà pomeriggio, ma non il pranzo