

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| | 1a settimana | dal 03 al 07 ottobre |
|-----------|---|--|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | RAVIOLI con RICOTTA e SPINACI al POMODORO, PARMIGIANO | - TORTELLONI RICOTTA e SPINACI al POMODORO |
| | PROSCIUTTO COTTO | |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN |
| | UVA | - FICHI |
| MA | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE |
| | ZUCCHINE TRIFOLATE | - ZUCCHINE SOLO fresche, non surgelate |
| | MELA GOLDEN | |
| ME | ORZO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - ORZO FREDDO in INSALATA con LEGUMI e VERDURE MISTE |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | - MOZZARELLA (NO pizza) se ORZO FREDDO |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA WILLIAM | - PERA ABATE |
| GI | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE | |
| | PATATE in PURE' | |
| | SUSINE | - KIWI / ARANCIA VAL. |
| VE | SPAGHETTI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO - HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 3a settimana | | dal 17 al 21 ottobre | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI POMODORO | - PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA ABATE | |
| MA | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | | |
| | FAGIOLINI e PATATE a VAPORE | | |
| | SUSINE | - KIWI / ARANCIA VAL. | |
| ME | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO alle VONGOLE / al PESCE MISTO | |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPPIA) | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| GI | PASTA IN BRODO VEGETALE | | |
| | SALAME MATTO | | |
| | FINOCCHIO a PINZIMONIO | - POMODORI al GRATIN | |
| | UVA | - FICHI | |
| VE | FARFALLE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO GOBBETTI OLIO E PARMIGIANO se SUGO LENTICCHIE e POMODORO | |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO | |
| | BIETOLE a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 5a settimana | | dal 31 ottobre | | al 4 novembre | |
|---|--|--|--|---------------|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | | | |
| LU | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE | | | |
| | TONNO SOTT'OLIO | | | | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | | | |
| | BANANA | | | | |
| MA | POMODORI in PINZIMONIO | | | | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | | |
| | PATATE ARROSTO | | | | |
| | UVA | - KAKI | | | |
| ME | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all'ORTOLANA - VEDI RICETTARIO | | | |
| | POLLO ARROSTO | | | | |
| | CAVOLFIORE GRATINATO al FORNO | - CAVOLFIORE con BESCIAMELLA al FORNO BROCCOLI / CAVOLO CAPPUCCIO / VERZA | | | |
| | MELA GOLDEN | | | | |
| GI | FARRO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | PASTA | | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | | | |
| | INSALATA VERDE | | | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA ABATE | | | |
| VE | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | | | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE al POMODORO | - VITELLONE a POLPETTONE al POMODORO | | | |
| | PATATE a VAPORE | - PISELLI | | | |
| | SUSINE | - KIWI / ARANCIA VAL. | | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 7a settimana | | dal 14 al 18 novembre | |
|-----------------------------|---|--|---|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO GOBBETTI OLIO E PARMIGIANO se SUGO LENTICCHIE e POMODORO | - |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO | |
| | BIETOLE a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI - PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e POMODORO | |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - PERA CONFERENCE / KAISER | |
| ME | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | | |
| | FUNGHI TRIFOLATI | - CARCIOFI / FAGIOLINI / SPINACI / ZUCCHINE (no surg.) | |
| | ARANCIA NAVEL | - KIWI | |
| GI | SPAGHETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO alle VONGOLE / al PESCE MISTO | |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPIA) | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| VE | POMODORI a PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 9a settimana | | dal 28 novembre | al 2 dicembre |
|-----------------------------|---|---|---------------|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE al POMODORO | - VITELLONE a POLPETTONE al POMODORO | |
| | PISELLI | | |
| | ARANCE NAVEL | - KIWI | |
| MA | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE | |
| | TONNO SOTT'OLIO | | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| ME | POMODORI a PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| GI | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all' ORTOLANA - VEDI RICETTARIO | |
| | POLLO ARROSTO | | |
| | CAVOLFIORE a VAPORE | - CAVOLFIORE GRATINATO / con BESCIAMELLA al FORNO CAVOLO CAPPUCCIO / VERZA - BROCCOLI / | |
| | MELA GOLDEN | | |
| VE | RISO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - PERA CONFERENCE / KAISER | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 11a settimana | | dal 12 al 16 dicembre | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | PASTA IN CREMA DI CAROTE | | |
| | UOVO "STRAPAZZATO" O A FRITTATA | | |
| | BIETOLE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| MA | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO LENTICCHIE e POMODORO | - GOBBETTI OLIO E PARMIGIANO se SUGO |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO | |
| | PATATE AL VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| ME | QUADRETTINI in PASSATO di FAGIOLI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI - PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e POMODORO | |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - PERA CONFERENCE / KAISER | |
| GI | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | | |
| | FUNGHI TRIFOLATI | - CARCIOFI / FAGIOLINI / SPINACI / ZUCCHINE (no surg.) | |
| | ARANCIA TAROCCO | - ARANCIA NAVEL / KIWI | |
| VE | SPAGHETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO alle VONGOLE / al PESCE MISTO | |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPIA) | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 13a settimana | | dal 9 al 13 gennaio | |
|---|---|--|---------------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | | |
| MA | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE al POMODORO | - VITELLONE a POLPETTONE al POMODORO | |
| | PISELLI | | |
| | ARANCE TAROCCO | - ARANCE NAVEL / KIWI | |
| ME | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE | |
| | TONNO SOTT'OLIO | | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| GI | FINOCCHIO IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | MANDARINI | - CLEMENTINI | |
| VE | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all' ORTOLANA - VEDI RICETTARIO | |
| | POLLO ARROSTO | | |
| | CAVOLFIORE a VAPORE | - CAVOLFIORE GRATINATO / con BESCIAMELLA al FORNO CAVOLO CAPPUCCIO / VERZA | - BROCCOLI / |
| | MELA GOLDEN | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 15a settimana | | dal 23 al 27 gennaio | |
|--------------------------------------|--|--|--------------------|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) (6-8 a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | VERDURE MISTE CRUDE in INSALATA | - VERDURE CRUDE: finocchio, insalata verde | |
| | BANANA | | |
| MA | - PENNETTE CON PROSCIUTTO COTTO E BESCIAAMELLA | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | UOVO a SFORMATO con VERDURE | - UOVO STRAPAZZATO MATTO | - SALAME |
| | CAROTE IN PINZIMONIO | | |
| | MANDARINI | - CLEMENTINI | |
| ME | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | PATATE ARROSTO O AL VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| GI | RISO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - RISOTTO BIANCO con PISELLI | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE | - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - KIWI | |
| VE | FUSILLI AL PESTO | | |
| | LOMBO A COTOLETTA AL FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 17a settimana | | dal 6 al 10 febbraio | |
|---|--|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) (6-8 a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | SEDANINI all'ORTOLANA | - SEDANINI all POMODORO - VEDI RICETTARIO | |
| | POLLO ARROSTO | | |
| | CAVOLFIORE a VAPORE | - CAVOLFIORE GRATINATO / con BESCIAMELLA al FORNO CAVOLO CAPPUCCIO / VERZA - BROCCOLI / | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | FARRO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA KAISER | - CONFERENCE | |
| ME | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE al POMODORO | - VITELLONE a POLPETTONE al POMODORO | |
| | PISELLI | | |
| | ARANCE TAROCCO | | |
| GI | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE | |
| | TONNO SOTT'OLIO | | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| VE | FINOCCHIO IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| | 19a settimana | dal 20 al 24 febbraio |
|-----------|--|--|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | FINOCCHIO a PINZIMONIO | |
| | GNOCCHI al RAGU' di CARNE, PARMIGIANO | - LASAGNE |
| | PATATE ARROSTO | |
| | ARANCIA TAROCCO | |
| MA | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | CODA di ROSPO al FORNO | |
| | VERDURE MISTE CRUDE in INSALATA | - VERDURE CRUDE: finocchio, insalata verde |
| | BANANA | |
| ME | FARFALLE alSUGO DI PISELLI, PARMIGIANO | - CROSTINI di PANE al FORNO |
| | UOVO a SFORMATO con VERDURE | - UOVO STRAPAZZATO MATTO - SALAME |
| | CAROTE CRUDE | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI |
| GI | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| VE | RISO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - RISOTTO BIANCO con PISELLI |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA KAISER | - PERA CONFERENCE |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 21a settimana | | dal 5 al 9 marzo | |
|---|--|---|--------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | FINOCCHIO IN PINZIMONIO | | |
| | CAPPELLETTI al FORMAGGIO in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| MA | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all'ORTOLANA - VEDI RICETTARIO | |
| | POLLO ARROSTO | | |
| | CAVOLFIORE a VAPORE | - CAVOLFIORE GRATINATO / con BESCIAPELLA al FORNO CAVOLO CAPPUCCIO / VERZA | - BROCCOLI / |
| | MELA GOLDEN | | |
| ME | PASTA in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA CONFERENCE | |
| GI | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | VITELLONE MACINATO per POLPETTINE al POMODORO | - VITELLONE a POLPETTONE al POMODORO | |
| | PISELLI | | |
| | ARANCE TAROCCO | | |
| VE | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE | |
| | TONNO SOTT'OLIO | | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 23a settimana | | dal 19 al 23 marzo | |
|---|---|--|-------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | RISO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - RISOTTO BIANCO con PISELLI | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE | - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA CONFERENCE | |
| MA | FINOCCHIO a PINZIMONIO | | |
| | LASAGNE VERDI al RAGU' di CARNE e BESCIAPELLA, PARMIGIANO | CANELLONI AL RAGU' | |
| | PATATE ARROSTO | | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |
| ME | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | VERDURE MISTE CRUDE in INSALATA | - VERDURE CRUDE: finocchio, insalata verde | |
| | BANANA | | |
| GI | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| VE | PASTA IN BRODO VEGETALE | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | SALAME MATTO | UOVA A SFORMATO DI VERDURA- UOVO STRAPAZZATO | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 25a settimana | | dal 2 al 6 aprile | |
|---|---|---|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | PLATESSA al FORNO | - FILETTI di LINGUA - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |
| MA | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA | |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - FRITTATA SEMPLICE con pennette con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo | |
| | FINOCCHIO CRUDO | - CETRIOLI | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| ME | FUSILLI all'OLIO e PREZZEMOLO, PARMIGIANO | - FUSILLI alle ZUCCHINE - FUSILLI OLIO e PARMIGIANO se PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA | |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO | |
| | SPINACI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| GI | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI | |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | | |
| | PERA WILLIAM | | |
| VE | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI | |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO | |
| | PATATE in PURE' | | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 27a settimana | | dal 16 al 20 aprile | |
|-----------------------------|---|--|-------------|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | PASTA in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - RISOTTO BIANCO con PISELLI | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE | - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | | |
| ME | FINOCCHIO a PINZIMONIO | | |
| | LASAGNE VERDI al RAGU' di CARNE e BESCIAPELLA, PARMIGIANO | - RIGATONI al RAGU' di CARNE e BESCIAPELLA | |
| | PATATE ARROSTO | | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |
| GI | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | VERDURE MISTE CRUDE in INSALATA | - VERDURE CRUDE: cetrioli, finocchio, insalata verde | |
| | BANANA | | |
| VE | RISOTTO CON SUGO DI PISELLI, PARMIGIANO | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | UOVO a SFORMATO con VERDURE | - UOVO STRAPAZZATO MATTO | - SALAME |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 29a settimana | | dal 30 aprile al 4 maggio | |
|--------------------------------------|---|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) (6-8 a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI | |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO | |
| | PATATE a VAPORE KIWI | | |
| MA | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI | |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | - RICOTTA FRESCA | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO PERA WILLIAM | | |
| ME | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA | |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - FRITTATA SEMPLICE con pennette con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo | |
| | CETRIOLI CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| GI | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | | |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO | |
| | SPINACI a VAPORE MELA GOLDEN | | |
| VE | SPAGHETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | PLATESSA al FORNO | - FILETTI di LINGUA al FORNO | - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO |
| | CAROTE CRUDE BANANA | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 31a settimana | | dal 14 al 18 maggio | |
|-----------------------------|--|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | PASTA IN BRODO VEGETALE | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | SALAME MATTO | UOVO a SFORMATO con VERDURE | |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN | |
| | FRAGOLE | - CILIEGE | |
| MA | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| ME | RISO in PASSATO di VERDURA, PARMIGIANO | - RISO FREDDO in INSALATA con LEGUMI e VERDURE MISTE | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE - FORNARINA | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | KIWI | | |
| GI | TAGLIATELLE al POMODORO E PISELLI | | |
| | SVIZZERA AL FORNO | - LASAGNE | |
| | PATATE ARROSTO | PATATE LESSATE | |
| | ARANCIA VALENCIA | | |
| VE | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |

TABELLA DIETETICA: SCUOI

| 33a settimana | | dal 28 maggio al 1° giugno | |
|---|---|---|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI | |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | - RICOTTA FRESCA | |
| | CETRIOLI | | |
| | KIWI | | |
| MA | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI | |
| | VITELLONE ad INVOLTINO con FONTINA | | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | ARANCIA VALENCIA | | |
| ME | SPAGHETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | PLATESSA al FORNO | - FILETTI di LINGUA - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |
| GI | PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO e BESCIAMELLA, PARMIGIANO | - PENNETTE con SPECK e BESCIAMELLA | |
| | UOVO a FRITTATA SEMPLICE | | |
| | POMODORO CRUDO | | |
| | FRAGOLE | - CILIEGE | |
| VE | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | | |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO | |
| | SPINACI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |

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

COMUNE DI CATTOLICA

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 2a settimana | | dal 10 al 14 ottobre | |
|--------------------------------------|---|--|----------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | RISO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - RISO FREDDO in INSALATA con LEGUMI e VERDURE MISTE | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE | - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA ABATE | |
| ME | FINOCCHIO a PINZIMONIO | | |
| | TAGLIATELLE al RAGU' di CARNE, PARMIGIANO | - LASAGNE | |
| | PATATE ARROSTO | | |
| | SUSINE | - KIWI / ARANCIA VAL. | |
| GI | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |
| VE | CORONCINE in MINESTRA di PATATE, PARMIGIANO | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | UOVO a SFORMATO con VERDURE | - UOVO STRAPAZZATO | - SALAME MATTO |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN | |
| | UVA | - FICHI | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 4a settimana | | dal 24 al 28 ottobre | |
|--------------------------------------|---|----------------------|---|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | RISO IN PASSATO DI VERDURA | | |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - | AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO |
| | PATATE in PURE' | | |
| | SUSINE | - | KIWI / ARANCIA VAL. |
| MA | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - | VEDI RICETTARIO |
| | PLATESSA al FORNO | - | FILETTI di LINGUA - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |
| ME | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | - | PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - | FRITTATA SEMPLICE con penne con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo |
| | POMODORI CRUDI | - | POMODORI al GRATIN |
| | UVA | - | KAKI |
| GI | FUSILLI all'OLIO e PREZZEMOLO, PARMIGIANO | - | FUSILLI alle ZUCCHINE - FUSILLI OLIO e PARMIGIANO se PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | TACCHINO ARROSTO | - | CONIGLIO ARROSTO |
| | SPINACI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| VE | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - | RISO in PASSATO di FAGIOLI |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | | |
| | PERA WILLIAM | - | PERA ABATE |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 6a settimana | | dal 7 all' 11 novembre | |
|--------------------------------------|---|-----------------------------|----------------|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | CORONCINE in MINESTRA di PATATE, PARMIGIANO | - CROSTINI di PANE al FORNO | |
| | UOVO a SFORMATO con VERDURE | - UOVO STRAPAZZATO | - SALAME MATTO |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN | |
| | CLEMENTINI | | |
| MA | GOBBETTI con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | POLLO, TACCHINO a SPIEDINO al FORNO | | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| ME | FINOCCHIO CRUDO | | |
| | LASAGNA VERDI AL RAGU', BESCIAM, PARM | | |
| | PATATE ARROSTO | | |
| | ARANCIA NAVEL | KIWI | |
| GI | RISOTTO BIANCO CON PISELLI | | |
| | STRACCHINO con PIADINA | - CASATELLA / SQUACQUERONE | - FORNARINA |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - PERA CONFERENCE / KAISER | |
| VE | SEDANINI al POMODORO, PARMIG. | - VEDI RICETTARIO | |
| | CODA di ROSPO al FORNO | | |
| | CAROTE CRUDE | | |
| | BANANA | | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| | 8a settimana | dal 21 al 25 novembre |
|----|---|--|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | |
| | PERA WILLIAM | |
| MA | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO |
| | PATATE in PURE' | |
| | KIWI | - ARANCIA NAVEL |
| ME | FUSILLI OLIO e PREZZEMOLO, PARMIGIANO | FUSILLI ALLE ZUCCHINE |
| | PLATESSA al FORNO A COTOLETTA | - FILETTI di LINGUA COTOLETTA al FORNO |
| | CAROTE CRUDE | LINGUA a |
| | BANANA | |
| GI | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - FRITTATA SEMPLICE con pennette con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN |
| | UVA | - FICHI / KAKI |
| VE | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | - FUSILLI OLIO e PARMIGIANO se PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO |
| | SPINACI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 10a settimana | | dal 5 al 9 dicembre | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO - HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| MA | SPAGHETTI al POMODORO e TONNO | | |
| | UOVO SODO con SALSA VERDE | | |
| | FINOCCHIO CRUDO | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| MA | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| GI | PASTA IN BRODO VEGETALEI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA ABATE | - PERA CONFERENCE / KAISER | |
| VE | LINGUINE al PESTO | | |
| | MAIALE a SALSICCIA al FORNO | - SEMPRE MAIALE a FETTINE al FORNO se salsiccia NON confezionata appositamente per i bambini, e cioè con carne magra (grasso < 10%) e senza pepe | |
| | PATATE in PURE' | | |
| | ARANCIA TAROCCO | - ARANCIA NAVEL / KIWI | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| | 12a settimana | dal 19 al 23 dicembre |
|----|---|--|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | FUSILLI ALLE ZUCCHINE, PARMIGIANO | - FUSILLI alle ZUCCHINE - FUSILLI OLIO e PARMIGIANO se PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO |
| | SPINACI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| MA | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | |
| | PERA ABATE | |
| ME | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO |
| | PATATE in PURE' | |
| | ARANCIA TAROCCO | - ARANCIA NAVEL / KIWI |
| GI | RISO OLIO E PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | PLATESSA al FORNO | - FILETTI di LINGUA - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO |
| | CAROTE CRUDE | |
| | BANANA | |
| VE | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAPELLA |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - FRITTATA SEMPLICE con pennette con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo |
| | FINOCCHIO CRUDO | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 14a settimana | | dal 16 al 20 gennaio |
|--------------------------------------|---|---|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | |
| | MAIALE a SALSICCIA al FORNO | - SEMPRE MAIALE a FETTINE al FORNO se salsiccia NON confezionata appositamente per i bambini, e cioè con carne magra (grasso < 10%) e senza pepe |
| | PATATE in PURE' | |
| | ARANCIA TAROCCO | |
| MA | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| ME | SPAGHETTI al POMODORO e TONNO | |
| | UOVO SODO con SALSA VERDE | |
| | FINOCCHIO CRUDO | |
| | MANDARINI | - CLEMENTINI |
| GI | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE |
| | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| VE | ORZO/FARRO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA ABATE | - KIWI |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| | 16a settimana | dal 30 gennaio al 3 febbraio |
|----|---|---|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | UOVO a FRITTATA ARROTOLATA con PROSCIUTTO COTTO e FONTINA | - FRITTATA SEMPLICE con penne con prosciutto cotto / speck e besciamella di primo |
| | FINOCCHIO CRUDO | |
| | MANDARINI | - CLEMENTINI |
| MA | FUSILLI all'OLIO e PREZZEMOLO, PARMIGIANO | - FUSILLI alle ZUCCHINE - FUSILLI OLIO e PARMIGIANO se PENNETTE con PROSCIUTTO COTTO / SPECK e BESCIAAMELLA |
| | TACCHINO ARROSTO | - CONIGLIO ARROSTO |
| | SPINACI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| ME | TAGLIATELLE con SUGO di PISELLI e POMODORO, PARMIGIANO | - RISO in PASSATO di FAGIOLI |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | |
| | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | |
| | PERA ABATE | - KIWI |
| GI | GRATTINI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - QUADRETTINI |
| | VITELLONE con SALSA alla PIZZAIOLA | - AGNELLO a SPEZZATINO al POMODORO |
| | PATATE in PURE' | |
| | ARANCIA TAROCCO | |
| VE | PENNETTE AL PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | PLATESSA al FORNO | - FILETTI di LINGUA - PLATESSA / LINGUA a COTOLETTA al FORNO |
| | CAROTE CRUDE | |
| | BANANA | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| | 18a settimana | dal 13 al 17 febbraio |
|----|--|--|
| | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | PASTA IN MINISTRONE di VERDURA, PARMIGIANO | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA KAISER | - PERA CONFERENCE / KIWI |
| MA | LINGUINE al PESTO | |
| | MAIALE a SALSICCIA al FORNO | - SEMPRE MAIALE a FETTINE al FORNO se salsiccia NON confezionata appositamente per i bambini, e cioè con carne magra (grasso < 10%) e senza pepe |
| | PATATE in PURE' | |
| | ARANCIA TAROCCO | |
| ME | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| GI | SPAGHETTI al POMODORO e TONNO | |
| | UOVO SODO con SALSA VERDE | |
| | FINOCCHIO CRUDO | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI |
| VE | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| | TACCHINO a SCALOPPINA AL LIMONE | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 20a settimana | | dal 27 febbraio al 2 marzo |
|--------------------------------------|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | FARFALLE OLIO e PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO BIANCO alle VONGOLE / al PESCE MISTO |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPPIA) |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| MA | FINOCCHIO a PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | |
| | PATATE a VAPORE | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI |
| ME | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO GOBBETTI OLIO E PARMIGIANO se SUGO LENTICCHIE e POMODORO - |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO |
| | BIETOLE a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| GI | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI - PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e POMODORO |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA KAISER | - PERA CONFERENCE |
| VE | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | ATTENZIONE: QUARESIMA SOLO per le SCUOLE a TEMPO PIENO: su RICHIESTA, INVERTIRE con la GIORNATA di GIOVEDI' per le ALTRE SCUOLE: VARIAZIONE al SINGOLO su RICHIESTA |
| | FUNGHI TRIFOLATI | - CARCIOFI / FAGIOLINI / SPINACI / ZUCCHINE (no surg.) |
| | ARANCIA TAROCCO | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 22a settimana | | dal 12 al 16 marzo | |
|--------------------------------------|---|---|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | ORZO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | - PERA CONFERENCE | |
| ME | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | | |
| | MAIALE a SALSICCIA al FORNO | - SEMPRE MAIALE a FETTINE al FORNO se salsiccia NON confezionata appositamente per i bambini, e cioè con carne magra (grasso < 10%) e senza pepe | |
| | PATATE in PURE' | | |
| | ARANCIA TAROCCO | - KIWI | |
| GI | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO - HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| VE | SPAGHETTI al POMODORO e TONNO | | |
| | UOVO SODO con SALSA VERDE | | |
| | FINOCCHIO CRUDO | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 24a settimana | | dal 26 al 30 marzo |
|-----------------|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA | (6-8 a.) (9-11a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | |
| | FUNGHI TRIFOLATI | - CARCIOFI / FAGIOLINI / SPINACI / ZUCCHINE (no surg.) |
| | ARANCIA TAROCCO | |
| MA | FARFALLE OLIO e PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO BIANCO alle VONGOLE / al PESCE MISTO |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPPIA) |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| ME | FINOCCHIO a PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | |
| | PATATE a VAPORE | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI |
| GI | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO GOBBETTI OLIO E PARMIGIANO se SUGO LENTICCHIE e POMODORO |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO |
| | BIETOLE a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| VE | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e POMODORO |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA |
| | INSALATA VERDE | |
| | PERA WILLIAM | - PERA CONFERENCE |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 26a settimana | | dal 9 al 13 aprile | |
|--------------------------------------|---|--|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | SPAGHETTI al POMODORO e TONNO | | |
| | UOVO SODO con SALSA VERDE | | |
| | FINOCCHIO CRUDO | - CETRIOLI | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| MA | PENNETTE al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO | |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| ME | ORZO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | | |
| GI | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | | |
| | MAIALE a SALSICCIA al FORNO | - SEMPRE MAIALE a FETTINE al FORNO se salsiccia NON confezionata appositamente per i bambini, e cioè con carne magra (grasso < 10%) e senza pepe | |
| | PATATE in PURE' | | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |
| VE | FUSILLI OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | |
| | HALIBUT al FORNO | - FILETTI di MERLUZZO HALIBUT / MERLUZZO a POLPETTINE al FORNO | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 28a settimana | | dal 23 al 27 aprile | |
|--------------------------------------|--|---|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI - PENNETTE con SUGO di LENTICCHIE e POMODORO | |
| | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA | |
| | INSALATA VERDE | | |
| | PERA WILLIAM | | |
| MA | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | MAIALE INTERO al FORNO al LATTE | | |
| | FUNGHI TRIFOLATI | - CARCIOFI / FAGIOLINI / SPINACI / ZUCCHINE (no surg.) | |
| | ARANCIA TAROCCO | | |
| ME | SPAGHETTI OLIO e PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO BIANCO alle VONGOLE / al PESCE MISTO | |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPPIA) | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| ME | FINOCCHIO a PINZIMONIO | - CETRIOLI | |
| | PASSATELLI in BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | - PASSATELLI ASCIUTTI FREDDI con OLIO, POMODORINI, BASILICO | |
| | PATATE a VAPORE | | |
| | CLEMENTINI | - MANDARINI | |
| VE | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO OLIO E PARMIGIANO se SUGO LENTICCHIE e POMODORO - GOBBETTI | |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE GRATINATO | |
| | BIETOLE a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 30a settimana | | dal 7 all' 11 maggio |
|--------------------------------------|--|---|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE |
| | TONNO SOTT'OLIO | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| MA | CETRIOLI | |
| | RAVIOLI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA, PARMIGIANO | - TORTELLONI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA - CAPPELLETTI al FORMAGGIO in BRODO VEGETALE |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN |
| | FRAGOLE | - CILIEGE |
| ME | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all'ORTOLANA - VEDI RICETTARIO |
| | POLLO ARROSTO | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | MELA GOLDEN | |
| GI | FARRO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - FARRO FREDDO in INSALATA con LEGUMI e VERDURE MISTE |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | - MOZZARELLA (NO pizza) se FARRO ASCIUTTO |
| | INSALATA VERDE | |
| | KIWI | |
| VE | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | - VITELLONE a POLPETTE / POLPETTONE al FORNO |
| | PATATE a VAPORE | - PISELLI |
| | ARANCE VALENCIA | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 32a settimana | | dal 21 al 25 maggio | |
|--------------------------------------|--|---|--|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI | |
| LU | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | - POLLO a FETTINE | GRATINATO |
| | BIETOLE a VAPORE | | |
| | MELA GOLDEN | | |
| MA | QUADRETTINI in PASSATO di CECI, PARMIGIANO | - MALTAGLIATI | |
| | CASATELLA con FORNARINA | LEGUMI MISTI | - COUS COUS FREDDO in INSALATA con VERDURE e |
| | INSALATA VERDE | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA | |
| | KIWI | | |
| ME | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | | |
| | PROSCIUTTO COTTO | - PROSCIUTTO | CRUDO |
| | FAGIOLINI e PATATE a VAPORE | | |
| | ARANCIA VALENCIA | | |
| GI | SPAGHETTI OLIO e PARMIGIANO | - SPAGHETTI con SUGO BIANCO alle | VONGOLE / al PESCE MISTO |
| | GAMBERI a SPIEDINO ARROSTO | - INSALATA di MARE (HALIBUT, GAMBERI, SEPIA) | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | | |
| | BANANA | | |
| VE | CETRIOLI | | |
| | RAVIOLI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA, PARMIGIANO | - TORTELLONI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA | - CAPPELLETTI al FORMAGGIO in BRODO VEGETALE |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al | GRATIN |
| | FRAGOLE | - CILIEGE | |

one

LA PRIMARIA - anno scolastico 2011 / 2012

| 34a settimana | | dal 4 all' 8 giugno |
|--------------------------------------|--|---|
| SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| | VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | - VITELLONE a POLPETTE / POLPETTONE al FORNO |
| | PATATE a VAPORE | - PISELLI |
| | MELONE | |
| MA | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE |
| | TONNO SOTT'OLIO | |
| | CAROTE CRUDE INTERE | |
| | BANANA | |
| ME | CETRIOLI | |
| | RAVIOLI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA, PARMIGIANO | - TORTELLONI di RICOTTA e SPINACI con OLIO e SALVIA - CAPPELLETTI al FORMAGGIO in BRODO VEGETALE |
| | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN |
| | FRAGOLE | - CILIEGE |
| GI | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | - SEDANINI all' ORTOLANA - VEDI RICETTARIO |
| | POLLO ARROSTO | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | ALBICOCCHIE | - PESCA |
| VE | FARRO in PASSATO di LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | - FARRO FREDDO in INSALATA con LEGUMI e VERDURE MISTE |
| | PIZZA con POMODORO e MOZZARELLA | - MOZZARELLA (NO pizza) se FARRO ASCIUTTO |
| | INSALATA VERDE | |
| | SUSINE | |

one

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

| anno scolastico | |
|--|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE <small>(un frutto diverso ogni giorno, come da tabella dietetica)</small> | |

| estate (CENTRI ESTIVI) | |
|---|----------------------|
| SPUNTINO META' MATTINA | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE <small>frutto diverso ogni giorno, come da tabella dietetica</small> | (un) |

| anno scolastico | |
|--------------------------------|--|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE |
| MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / e POMODORO |
| LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE INTERO con CAFFE' d'ORZO |
| BISCOTTI SECCHI | |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| TORTA di MELE | - TORTA allo YOGURT / di MELE / CIAMBELLA / CROSTATA con MARMELLATA |
| LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO con CAFFE' d'ORZO / con CACAO / YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| FETTE BISCOTTATE | - FIOCCHI CEREALI |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| CRACKERS all'OLIO di OLIVA | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |

| estate (CENTRI ESTIVI) | |
|--|---|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / CRACKERS all'OLIO di OLIVA EX.VERG. |
| MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / e POMODORO |
| GELATO | - COPPETTA (panna e fragola / panna e cioccolato) (nido / infanzia) - BISCOTTO (primaria) - CORNETTO (secondaria 1° grado) |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| CIAMBELLA | - TORTA allo YOGURT / di MELE / CIAMBELLA / CROSTATA con MARMELLATA |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE | |
| YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA / LATTE FRESCO INTERO con CAFFE' d'ORZO / con CACAO / |
| BISCOTTI SECCHI | - FIOCCHI CEREALI / FETTE BISCOTTATE |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE | |
| LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO con CAFFE' d'ORZO / con CACAO / YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| FETTE BISCOTTATE | - FIOCCHI CEREALI |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE | |
| PANE COMUNE | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |
| FRUTTA FRESCA a MACEDONIA, SUCCO di LIMONE, ZUCCHERO | - FRUTTA FRESCA MISTA INTERA |

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

TABELLA DIETETICA - allegato n° 2: QUANTITA' ALIMENTI

| 1 | QUANTITA' PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI | NIDI | | SEZ. PRIMAV. | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA | ADULTI | |
|---|---|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | 12 - 18 m. | m. 19 - 24 | 2 - 3 a. | - 6 a. | 6 - 11 a. | 12 - 14 a. | | |
| | 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 in passati verdura / legumi | g. | 15 | 20 | 20 | 25 | 30 | 40 | 40 |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI in 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 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 sughi primi | g. | 15 | 20 | 25 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | TONNO SOTT'OLIO per sughi primi | g. | no | no | 20 | 25 | 30 | 35 | 35 |
| | AFFETTATO / FORMAGGIO per sughi primi / ingrediente aggiunto secondi | g. | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| | FAGIOLI / ALTRI LEGUMI SECCHI per sughi / passati | g. | 20 | 25 | 25 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | VERDURE per passato / brodo vegetale | g. | 100 | 120 | 120 | 150 | 200 | 250 | 250 |
| | PATATE per minestra di patate | g. | 50 | 80 | 100 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| | PARMIGIANO da condimento per primi | g. | 5 | 6 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9 |
| 2 | QUANTITA' SECONDI | NIDI | | SEZ. PRIMAV. | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA | ADULTI | |
| | 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 | g. | 20 | 25 | 25 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | 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 | g. | 50 | 40 | 50 | 60 | 70 | 100 | 100 |
| 3 | QUANTITA' CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO | NIDI | | SEZ. PRIMAV. | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA | ADULTI | |
| | VERDURA CRUDA / COTTA | g. | 60 | 80 | 80 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| | INSALATA VERDE | g. | no | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 60 |
| | PATATE abbinate ai passatelli | g. | 80 | 100 | 120 | 150 | 200 | 250 | 250 |
| | PATATE | g. | 60 | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 160 |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE spuntino / pranzo / merenda | g. | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 200 | 200 |
| | BANANA / FICHI / KAKI / UVA spuntino / pranzo / merenda | g. | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| | PANE / FORNARINA / PIADINA / BASE per PIZZA | g. | 20 | 30 | 40 | 40 | 50 | 60 | 60 |
| | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE | g. | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 | 20 | 20 |
| 4 | QUANTITA' MERENDE | NIDI | | SEZ. PRIMAV. | INFANZIA | PRIMARIA | SECONDARIA | ADULTI | |
| | LATTE INTERO / YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA | g. | 100 | 100 | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 |
| | PANE COMUNE / FORNARINA | g. | 25 | 30 | 40 | 40 | 50 | 60 | 60 |
| | FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI | g. | 25 | 25 | 30 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| | CIAMBELLA / TORTE | g. | 30 | 40 | 50 | 60 | 80 | 100 | 100 |
| | GELATI | g. | 50 | 50 | 70 | 70 | 90 | 120 | 120 |

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

| FESTE PER OCCASIONI SPECIALI (Natale / Pasqua / Carnevale / Chiusura) (asilo nido / scuola infanzia) | | FESTE COMPLEANNO (asilo nido / scuola infanzia) (riuniti tutti quelli del mese in UN SOLO GIORNO) | | GITE SEMPRE (nido / infanzia) - ESTATE (CEE tutte età) |
|---|---|---|---|--|
| SOLO CON I BAMBINI | | ANCHE CON I GENITORI | | |
| primi piatti | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E DAL RICETTARIO | NO | NO | NO |
| pane | FORNARINA / PIADINA / CROSTONI / PIZZA (preferibilmente preparati dalla cucina che serve la struttura) | | NO | PANE COMUNE / TOSCANO (senza aggiunta di grassi) per panini |
| dolci | DOLCI TRADIZIONALI / DOLCI da FORNO (preferibilmente preparati dalla cucina che serve la struttura) | DOLCI da FORNO (preferibilmente preparati dalla cucina che serve la struttura) | DOLCI da FORNO (preferibilmente preparati dalla cucina che serve la struttura) | NO |
| | GELATI (acquistati SOLO dalla cucina che serve la struttura) | NO | NO | GELATI: biscotto, coppette, cornetto (da acquistarsi SOLO in loco al momento del consumo) |
| secondi carne | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK magri | NO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK magri per farcitura panino |
| secondi pesce | | NO | NO | TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato per farcitura panino (SOLO per scuola primaria e secondaria 1° grado) |
| secondi formag. | | FORMAGGI freschi / semi-stagionati | NO | FORMAGGI SEMI-STAGIONATI (caciotta / fontina / misto pecorino) per panino (NO formaggio fuso) |
| verdure | | VERDURE CRUDE di STAGIONE a PINZIMONIO | NO | VERDURE CRUDE di STAGIONE a PINZIMONIO |
| frutta | FRUTTA FRESCA di STAGIONE | FRUTTA FRESCA di STAGIONE | FRUTTA FRESCA di STAGIONE | FRUTTA FRESCA di STAGIONE |
| | MACEDONIA di FRUTTA FRESCA MISTA (SOLO se preparata dalla cucina che serve la struttura) (SOLO con frutta fresca di stagione) | MACEDONIA di FRUTTA FRESCA MISTA (SOLO se preparata dalla cucina che serve la struttura) (SOLO con frutta fresca di stagione) | MACEDONIA di FRUTTA FRESCA MISTA (SOLO se preparata dalla cucina che serve la struttura) (SOLO con frutta fresca di stagione) | NO |
| bevande | ACQUA NATURALE | ACQUA NATURALE | ACQUA NATURALE | ACQUA NATURALE |
| | CAFFE' d'ORZO / TE' DETEINATO | CAFFE' d'ORZO / TE' DETEINATO | CAFFE' d'ORZO / TE' DETEINATO | NO |
| | SPREMITA d'ARANCIO / SUCCHI di FRUTTA (70%) senza zuccheri aggiunti | SPREMITA d'ARANCIO / SUCCHI di FRUTTA (70%) senza zuccheri aggiunti | SPREMITA d'ARANCIO | NO |

NOTE: prestare particolare attenzione alle **DIETE SPECIALI** / per le **FESTE** con i **GENITORI** eventuali altri piatti vanno valutati con la AUSL caso per caso

TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI di BASE / RICETTE ALTERNATIVE

PASTA e ALTRI CEREALI / PANE e SOSTITUTI / DOLCI

| | PIATTI di BASE | RICETTE ALTERNATIVE | |
|--|---|---|---|
| primi | PASTA SECCA di GRANO | PASTA SECCA di ALTRI CEREALI : | FARRO / KAMUT / MAIS / SEMOLINO / COUS-COUS |
| | ALTRI CEREALI: RISO (NO glutine) | ALTRI CEREALI: MAIS / RIGLIO (NO glutine) | |
| | PASTA FRESCA (NO uovo) | (gnocchi di patate / orecchiette / strozzapreti) | PASTA FRESCA SURGELATA (NO uovo): |
| | PASTA ALL'UOVO SECCA (suppa imperiale / ecc.) | (cannelloni / sfoglia per lasagne / maltagliati / quadrettini / tagliatelle / | (garganelli / sfoglia per lasagne / maltagliati / quadrettini / spaghetti alla chitarra / tagliatelle / ecc.) |
| | PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA: | RAVIOLI / TORTELLONI (ripieno minimo 45%: uovo, parmigiano reggiano, aromi, ricotta, spinaci) | ALTRI FORMATI / STESSO RIPIENO : |
| PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA: | CAPPELLETTI (ripieno minimo 35%: uovo, parmigiano reggiano, formaggi misti, aromi) | ALTRI FORMATI / STESSO RIPIENO : | TORTELLINI |
| pane | PANE COMUNE / TOSCANO (senza aggiunta di grassi) | - POLENTA di FARINA di MAIS / PIADINA (con olio ex. vergine oliva alva e rosmarino) | - FORNARINA (con olio extra vergine |
| | PIZZA (BASE per farina tipo 0, lievito naturale, olio extra vergine oliva, odori) | CROSTONI di PANE al FORNO | (pane comune / toscano: senza aggiunta di grassi) |
| dolci | DOLCI TRADIZIONALI: per OCCASIONI SPECIALI Natale / Carnevale / Pasqua / chiusura | Natale: - PANDORO / PANETTONE Carnevale: - FIOCCHETTI / (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva) | Pasqua: Chiusurà (anno scolastico / centro estivo): - GELATI CONFEZIONATI (con biscotto / coppette / cornetto) |
| | DOLCI da FORNO: per COMPLEANNI (nanti tutti quelli dei mesi in UN SOLO CORDINO) (confezionati preferibilmente dalla cucina che serve la struttura) | CIAMBELLA / TORTA allo YOGURT TORTA di MELE / STRUDEL / CROSTATA con MARMELLATA (confezionati SOLO con olio di arachide) | |
| merende | MERENDE DOLCI: | BISCOTTI SECCHI (con olio di arachidi / girasole / soia) FIOCCHI di CEREALI (senza grassi aggiunti) | DOLCI da FORNO (con olio di arachide) GELATI CONFEZIONATI (con biscotto / coppette / cornetto) |
| | MERENDE SALATE | PANE (comune / toscano) (senza grassi aggiunti) con: VERGINE OLIVA, POMODORO e ORIGANO | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA - OLIO EXTRA - NOCI FORNARINA (con olio extra vergine di oliva) |

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

| PIATTI DI BASE | | RICETTE ALTERNATIVE | |
|----------------|---|---|--|
| bianco | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA e PARMIGIANO | | |
| bianco e ... | PESTO alla GENOVESE (basilico, olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli) <i>(SOLO confezionato dalla cucina che serve la struttura)</i> | PREZZEMOLO (olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano) | |
| | ZAFFERANO e ODORI (cipolla), n | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO | ALTRI ODORI (olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano): - ERBE AROMATICHE - AGLIO |
| | PROSCIUTTO COTTO e BESCIAAMELLA (ferma, latte, odori), OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO | SALSA CALDA (olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano) - UN LEGUME (ceci / lenticchie / piselli) e BESCIAAMELLA | - SPECK e BESCIAAMELLA |
| rosso e ... | POMODORO e ODORI (sedano, carota, cipolla), PARMIGIANO | OLIO EX. VERG. OLIVA e | ALTRI ODORI (pomodoro, olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano): - BASILICO - AGLIO e PREZZEMOLO |
| | | POMODORO (olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano) | - e BESCIAAMELLA |
| | | SALSA FREDDA (NO nidi / infanzia) con: - pesti, cubettini / e SCALDINO / MARINATI (olio, sale ed erbe aromatiche) | - POMODORI FRESCHI CONFIT |
| ... e legumi | PISELLI, POMODORO e ODORI (cipolla) PARMIGIANO | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, | SALSA CALDA (pomodoro, odori, olio ex.verg.oliva, parm. reg.) con: - aglio / fava / lenticchie - PASSATO di LEGUMI (fagioli / ceci / misto) - ALTRI LEGUMI (ceci / |
| ... e carni | RAGU' di CARNE BOVINA, POMODORO e ODORI EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO | (sedano, carota, cipolla) OLIO | RAGU' (pomodoro, odori, olio ex. verg. oliva, parm. reg.) di - CARNE SUINA (lombo) |
| | RAGU' di CARNE BOVINA, POMODORO, ODORI BESCIAAMELLA, PARMIGIANO | (sedano, carota, cipolla) e OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, | RAGU' (pomodoro, odori, olio extra vergine oliva, parm. reg.) di - CARNE SUINA (lombo) e BESCIAAMELLA |
| ... e pesce | TONNO, POMODORO e ODORI (capperi / cipola / prezzemolo) | SALSA BIANCA con: | - TONNO e ODORI (prezzemolo) |
| ... e formag. | PASTA RIPIENA ai FORMAGGIO (cappelletti / ravioli - vedi sopra) ai POMODORO, ODORI (sedano, carota, cipolla) (basilico, cipolla) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO | PASTA RIPIENA: | - SALVIA (olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano) |
| | | | PASTA SECCA: mozzarella, parmigiano, fontina, stracchino - SALSIA BIANCA con LATTE e ALTRI FORMAGGI (mozzarella, parmigiano, gorgonzola) (ricotta, parmigiano e spinaci / e pomodoro / e funghi) - SALSA FREDDA con MOZZARELLA, POMODORINI CRUDI a DADINI e ODORI (basilico) |

PRIMI PIATTI IN BRODO

| | PIATTI di BASE | | RICETTE ALTERNATIVE |
|-------------|--|---|---|
| con verdure | <p>MINESTRA di PATATE e ODORI <small>(carote, cipolla, pomodoro, sedano)</small> OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO</p> <p>PASSATO di VERDURE MISTE e ODORI OLIVA, PARMIGIANO</p> <p>BRODO VEGETALE <small>(utilizzare il maggior numero di verdure di stagione / surgelate possibili) (NO dado)</small></p> | <p>MINESTRA di: - LATTUGA e ODORI</p> <p>ZUPPA di: - SPINACI, PATATE e ODORI</p> <p>BRODO di CARNE e VERDURE <small>(sgrossato - NO dado) (NO periodo estivo)</small></p> | <p>CREMA di: - CARCIOFI e ODORI</p> <p>ZUCCHINE e ODORI</p> <p>SALSA CALDA / FREDDA <small>(NO nidi / infanzia):</small> - VERDURE COTTE</p> <p>BRODO di PESCE e VERDURE <small>(NO dado)</small></p> |
| con legumi | <p>PASSATO di FAGIOLI, ODORI, PARMIGIANO OLIO EXTRA VERGINE OLIVA,</p> <p>PASSATO di LEGUMI MISTI, ODORI, PARMIGIANO OLIO EXTRA VERGINE OLIVA,</p> <p>PASSATO di CECI, ODORI, VERGINE OLIVA, PARMIGIANO OLIO EXTRA</p> | <p>SALSA con POMODORO, ODORI e: - PISELLI</p> <p>SALSA CALDA con: CREMA di: - PISELLI e ODORI (bianca) - PISELLI e ODORI (con crostini)</p> <p>MINESTRA di: SALSINA di: - CECI e BESCIAPELLA, ODORI</p> | <p>SALSA FREDDA con: LEGUMI MISTI e VERDURE <small>(NO nidi / infanzia)</small></p> <p>POLPETTONE / POLPETTE di: <small>uovo, patata lessata, parmigiano, prezzemolo, cipolla, pomodoro, olio ex. ver. oliva) <small>(come secondo piatto, abbinato a brodo vegetale con pasta)</small></small> - CECI al POMODORO</p> |
| con uova | <p>PASSATELLI (uovo, parmigiano reggiano, pangrattato, noce moscata) in BRODO VEGETALE <small>(NO dado)</small> <small>(per cottura completa uova: 8 minuti in piccole quantità)</small> OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO</p> | <p>PASSATELLI: - FREDDI in INSALATA con VERDURE</p> <p>- VERDI (con spinaci) in BRODO VEGETALE</p> | <p>STRACCIATELLA: - VERDE (con spinaci) in BRODO VEGETALE</p> <p>- in BRODO VEGETALE</p> |

SECONDI a BASE di UOVA / PESCE / FORMAGGIO

| | PIATTI DI BASE | | RICETTE ALTERNATIVE | |
|------------|--|--|--|---|
| di uova | FRITTATA ARROTOLATA prosciutto cotto, arrotolata, tagliata a fettine e ripassata in forno) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | ((frittata semplice molto sottile farcita con fontina e (cottura completa uovo) (NO nidi) | JOVA a: COTTO e PATATE FORMAGGIO - SFORNATO con PROSCIUTTO COTTO e PATATE - STRAPAZZATE con PROSCIUTTO COTTO - TORTINO con PROSCIUTTO - STRAPAZZATE con | |
| | SFORMATO con PATATE e VERDURA (verdure) (attenzione a cottura completa uovo) | (latte, parmigiano, una o più OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | JOVA a: STRAPAZZATE SEMPLICI (cattura completa uovo) - STRAPAZZATE con VERDURA (una o più verdure) - FRITTATA SEMPLICE con VERDURE (una o più verdure) - FRITTATA SEMPLICE (attenzione a | |
| | JOVO SODO (con salsa verde) (cattura completa uovo: 8 minuti in piccole quantità) | | JOVO: (NO nidi / infanzia) - SODO RIPIENO (tuorlo, tonno, olio oliva extra vergine, capperi) | JOVO: (cattura completa uovo: 6-8 minuti in piccole quantità) - in Camicia (cottura in acqua bollente, senza guscio) |
| di pesce | TONNO all'olio di oliva (ben sgocciolato) | (NO nidi / infanzia) | TONNO al naturale (NO nidi / infanzia) | |
| | PESCE BIANCO SURG. al FORNO / alla PIASTRA (aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO / PIATISSA | (CODA ROSPO / OLIO EXTRA | PESCE e ODORI (sempre preparato dalla cucina) a: - COTOLETTA al FORNO - INVOLTINO - CROCHETTE / POLPETTE - CARTOCCIO | PESCE al POMODORO e ODORI (aglio, cipolla, prezzemolo) a: - SPEZZATINO - ZUPPA / BRODETTO (pesce misto, crostacei, molluschi) |
| | GAMBERI (tipo equadori) a SPIEDINO al FORNO (NO nidi) mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | (aglio, farina di | GAMBERI (NO nidi): - a SPIEDINO con VERDURE - SFUSI al FORNO | GAMBERI (NO nidi): - SFUSI al POMODORO e ODORI |
| di formag. | FORMAGGI FRESCHI RICOTTA / SQUACQUERONE / STRACCHINO) (NO formaggio fuso) | (CASATELLA / MOZZARELLA / | FORMAGGI: - STAGIONATI (parmigiano reggiano) - SEMI STAGIONATI (caciotta / fontina / scamorza) (NO formaggio fuso) | MOZZARELLA: FORNO SCAMORZA - a CAPRESE - ai FERRI / ai |
| | RICOTTA a POLPETTINE / CROCHETTE al FORNO (patate lessate, uovo) | (latte, noce moscata, pangrattato, parmigiano, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | RICOTTA a POLPETTINE / CROCHETTE al FORNO con: bolite) - MIGLIO (bolite) - PATATE e SPINACI lessati - RISO | MOZZARELLA: - IMPANATA alla PIASTRA / al FORNO |
| | PIZZA (vedi sopra) con MOZZARELLA, POMODORO, ODORI (capperi, origano), OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (formaggio fuso) | (NO | MOZZARELLA / ALTRI FORMAGGI (NO formaggio fuso) - su CROSTONI (pane comune, toscano) con POMODORO e ODORI | MOZZARELLA / ALTRI FORMAGGI (NO formaggio fuso) - in TORTA SALATA (impasto con solo olio extra vergine oliva) |

SECONDI a BASE di CARNE

| | PIATTI di BASE | | RICETTE ALTERNATIVE |
|---|---|---|--|
| di carne bovina | FETTINE alla PIZZAIOLA, ODORI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (pomodoro, capperi, origano) | FETTINE AL POMODORO: - INVOLTINO con PROSCIUTTO (cotto / crudo) tipolla, pomodoro, sedano, vino bianco) a PEZZI PICCOLI al POMODORO: - AGNELLO a SPEZZATINO | FETTINE in BIANCO: - INVOLTINO con PROSCIUTTO (cotto / crudo) - INVOLTINO con FORMAGGIO (fontina / parmigiano) - STRACCETTI - BRASATO (alloro, carota, piselli) - COTOLETTA al FORNO a PEZZI PICCOLI in BIANCO: /AGNELLO a SPEZZATINO |
| | POLPETTE al FORNO, POMODORO, ODORI macinata, latte, noce moscata, pangrattato, parmigiano, patata lessata, prosciutto cotto, uovo) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (carne magra) (in carne va macinata in cucina il giorno stesso della cottura e del consumo) | CARNE MAGRA MACINATA, al POMODORO, ODORI a: - POLPETTONE SVIZZERA | CARNE MAGRA MACINATA, in BIANCO, ODORI a: - SVIZZERA - POLPETTONE |
| di carne suina | PEZZO INTERO ad ARROSTO al LATTE, ODORI brodo vegetale) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (alloro, latte, | PEZZI PICCOLI, ODORI: - a SPEZZATINO con VERDURE (patate / piselli) - a SPEZZATINO | FETTINE - ad INVOLTINO con FORMAGGIO (fontina / parmigiano) - a SCALOPPINA (farina, succo limone) - ad INVOLTINO con PROSCIUTTO (cotto / crudo) - a COTOLETTA al FORNO |
| | SALSICCIA MAGRA di SUINO al FORNO (salsiccia preparata appositamente per bambini: NO pepe, sostanza grassa <10%, additivi minimi) | SALSICCIA MAGRA di POLLO / TACCHINO al FORNO (salsiccia preparata appositamente per bambini: NO pepe, sostanza grassa <10%, additivi minimi) | FETTINE di CARNE MAGRA di SUINO, ODORI (sempre se salsiccia NON preparata appositamente per bambini e quindi NON adeguata) - a SCALOPPINA (farina, succo limone) |
| | PROSCIUTTO COTTO MAGRO (NO polifosfati, altri additivi minimi) | ALTRO AFFETTATO MAGRO di SUINO (NO polifosfati) - LONZA MAGRA | ALTRO AFFETTATO MAGRO NO SUINO (NO polifosfati) (porcina / equina) - BRESAOLA |
| di carne avicole / altre carni bianche | POLLO ad ARROSTO, ODORI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | POLLO CACCIATORA - a PICCOLI PEZZI, con PANGRATTATO al FORNO | - alla |
| | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | FETTINE: - GRATINATO (con pangrattato) al FORNO - a COTOLETTA al FORNO | |
| | TACCHINO ad ARROSTO, ODORI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | ARAGNA: - alla CACCIATORA - ARROSTO al FORNO | CONIGLIO - GRATINATO a PICCOLI PEZZI al FORNO - in PORCHETTA al FORNO - alla CACCIATORA |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | FETTINE: - ai FERRI - ad INVOLTINO con PROSCIUTTO (cotto / crudo) | AGNELLO / CONIGLIO a FETTINE: FERRI - ai |
| POLLO e TACCHINO a SPIEDINO (NO rici) al FORNO, ODORI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA | POLLO e TACCHINO in BIANCO: - a SPIEDINO con VERDURE (NO rici) | - a SPEZZATINO | POLLO e TACCHINO al POMODORO - a SPEZZATINO |

CONTORNI

| | PIATTI di BASE | | RICETTE ALTERNATIVE | |
|---------|--|--|--|---|
| legumi | PISELLI al TEGAME in BIANCO, ODORI (extra vergine oliva) (freschi / surgelati) (brodo vegetale, cipolla, olio) | PISELLI: | - al TEGAME in ROSSO | CECI / FAGIOLI (borlotti / canellini / di Spagna) / LENTICCHIE - al TEGAME in ROSSO - al TEGAME in BIANCO - LESSATI (secchi / surgelati): |
| verdure | VERDURA CRUDA di STAGIONE, ODORI (carote / cetrioli / cappuccio / carciofi / finocchio / funghi / insalata verde / pomodoro / radicchio rosso / radicchio verde / sedano / spinaci / zucchine) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO di LIMONE (fresco, non bottiglia) oppure ACETO di MELE | VERDURE CRUDE MISTE di STAGIONE: (pomodoro, sedano) | - in INSALATA (carote, cetrioli, cappuccio, finocchio, insalata verde, | VERDURE CRUDE MISTE di STAGIONE: - a PINZIMONIO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano) - a SPIEDINO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano) |
| | VERDURA a VAPORE di STAGIONE, ODORI (broccoli / carciofi / carote / cavolfiore / fagiolini / finocchio / funghi / spinaci / verza / zucchine) OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO di LIMONE (fresco, non bottiglia) | VERDURE a VAPORE, ODORI: (bietole / piselli / fagiolini, patate) | - MISTE (carote, fagiolini / carote, patate / carote, patate, piselli / patate, - al POMODORO (carciofi / fagiolini / funghi) | VERDURE al FORNO, ODORI: (funghi / melanzane / peperoni / pomodori / zucchine) prezzemolo / zucchine) latte, olio extra vergine oliva, parmigiano) (carote) patate / zucchine) - al GRATIN (olio extra vergine oliva, pangrattato, prezzemolo) - TRUFFATE (olio extra vergine oliva, parmigiano, - con BECCAMELLA (cavolfiore / finocchio / - a CROCHETTE (bietole / carciofi / cavolfiore / fiori di zucca / funghi) |
| patate | PATATE ARROSTO al FORNO, ODORI (olio extra vergine oliva, sale profumato) | PATATE al FORNO | - GRATINATE (olio extra vergine oliva, pangrattato, sale profumato) | |
| | PATATE a VAPORE, ODORI (olio extra vergine oliva, prezzemolo) | PATATE, ODORI | - al POMODORO | |
| | PATATE in PURE', ODORI (latte, noce moscata, parmigiano) | PATATE e ALTRA VERDURA, in PURE', ODORI: - PATATE e ZUCCHINE | - PATATE e CAROTE | PATATE al FORNO, ODORI: - alla PARMENTIER - a CROCHETTE |
| | PIATTI di BASE | | RICETTE ALTERNATIVE | |
| frutta | FRUTTA FRESCA di STAGIONE BIOLOGICA (preferibilmente una specie di frutto diversa ogni pasto / ogni giorno) | SPREMUTA: | - ARANCIA (zucchero) - ARANCIA / POMPELMO | FETTINE: FRUTTA FRESCA MISTA: (SOLO con frutta fresca di stagione) - a SPIEDINO - a MACEDONIA (succo di limone, zucchero) - a FRULLATO |
| latte | LATTE PASTORIZZATO BIOLOGICO / ad ALTA QUALITA' (latte intero) | LATTE INTERO BIOLOGICO: - con CAFFE' D'ORZO (zucchero / miele (NO sotto 12 mesi)) | - BIANCO CALDO - BIANCO FREDDO | YOGURT INTERO BIOLOGICO: - con FRUTTA FRULLATA - BIANCO YOGURT INTERO alla FRUTTA BIOLOGICO - con CAFFE' d'ORZO |
| salse | SALSA VERDE (capperi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, tonno, uovo sodo) (SOLO se confezionata dalla cucina che serve la struttura) | SALSA con: (SOLO se confezionata dalla cucina che serve la struttura) | - POMODORO a CUBETTI - CAPPERI - PREZZEMOLO | |
| olio | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (per tutte le preparazioni) | OLIO ARACHIDE (esclusivamente per preparazioni in forno) | | |
| acqua | ACQUA (dell'acquedotto) | ACQUA MINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro) | | ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro - SOLO per bambini 0-12 mesi) |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 5: PRANZO del SABATO (estate)

| 35a - 36a - 37a - 38a - 39a - 40a - 41a settimana | | | | |
|---|---|--|--|---|
| NIDO (12-18 mesi) | NIDO (19-24 mesi) (2-3 anni) / SC. INFANZIA (3-6 a.) | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | SCUOLA SECONDARIA 1° grado (12-14a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
| le variazioni indicate in blu, SE NECESSARIE , vanno sempre concordate con le educatrici | le variazioni in verde per il nido e/o l'infanzia rispetto alla primaria sono obbligate | | | |
| 35a STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - VEDI RICETTARIO |
| PLATESSA al FORNO | PLATESSA al FORNO | TONNO SOTT'OLIO | TONNO SOTT'OLIO | per NIDO / INFANZIA: CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO |
| BIETOLE a VAPORE / INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | |
| BANANA | BANANA | BANANA | BANANA | |
| 36a SEDANINI / SPAGHETTI OLIO e PARMIGIANO | SPAGHETTI OLIO e PARM. (nido piccoli) / TONNO e CAPPERI | SPAGHETTI al TONNO e CAPPERI | SPAGHETTI al TONNO e CAPPERI | per PRIMARIA / SECONDARIA: FREDDI con POMODORINI , TONNO e CAPPERI |
| UOVO STRAPAZZATO | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | |
| BIETOLE / CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | |
| CILIEGIE | CILIEGIE | CILIEGIE | CILIEGIE | |
| 37a GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | GOBBETTI al POMODORO, PARMIGIANO | |
| POLLO a FETTINE al LIMONE | POLLO a FETTINE al LIMONE | POLLO a FETTINE al LIMONE al FORNO | POLLO a FETTINE al LIMONE | - POLLO a FETTINE GRATINATO |
| BIETOLE a VAPORE / INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | |
| PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |
| 38a RISO in BRODO COLATO / PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISO in PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISOTTO con VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISOTTO con VERDURE MISTE, PARMIGIANO | per NIDO GRANDI / INFANZIA: - RISOTTO con VERDURE per PRIMARIA / SECONDARIA: - RISO / COUS COUS FREDDO in INSALATA con VERDURE e LEGUMI MISTI |
| RICOTTA FRESCA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA |
| CAROTE a VAPORE / POMODORI, CETRIOLI CRUDI | POMODORI, CETRIOLI CRUDI | POMODORI, CETRIOLI CRUDI | POMODORI, CETRIOLI CRUDI | |
| PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |
| 39a PENNETTE con OLIO e PARM. | PENNETTE con OLIO e PARM. | PENNETTE con OLIO e PARMIGIANO | PENNETTE con OLIO e PARM. | - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | VITELLONE MACINATO per SVIZZERA al FORNO | - VITELLONE a POLPETTE / POLPETTONE al FORNO |
| BIETOLE a VAPORE / INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | |
| PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |
| 40a STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | STROZZAPRETI al POMODORO, PARM. | STROZZAPRETI al POMODORO, PARMIGIANO | - GNOCCHI di PATATE |
| PLATESSA al FORNO | PLATESSA al FORNO | TONNO SOTT'OLIO | TONNO SOTT'OLIO | per NIDO / INFANZIA: CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO |
| BIETOLE / CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | |
| BANANA | BANANA | BANANA | BANANA | |
| 41a GNOCCHETTI SARDI al PESTO (NO pinoli) | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | |
| UOVO STRAPAZZATO | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | |
| BIETOLE a VAPORE / INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | |
| PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 5: PRANZO del SABATO (estate)

| | NIDO (12-18 mesi) le variazioni indicate in blu, SE NECESSARIE , vanno sempre concordate con le educatrici | NIDO (19-24 mesi) (2-3 anni) / SC. INFANZIA (3-6 a.) le variazioni in verde per il nido e/o l'infanzia rispetto alla primaria sono obbligate | SCUOLA PRIMARIA (6-8 a.) (9-11a.) | SCUOLA SECONDARIA 1° grado (12-14a.) | VARIAZIONI POSSIBILI |
|------------|---|---|--|---|---|
| 42a | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | RISOTTO con ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | TACCHINO a FETTINE alle ERBE | - TACCHINO a SCALOPPINA al LIMONE |
| | BIETOLE a VAPORE | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | CAVOLO CAPPUCCIO CRUDO | |
| | SUSINE | SUSINE | SUSINE | SUSINE | |
| 43a | RISO in BRODO COLATO / PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISO in PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISOTTO con ZUCCHINE, PARMIGIANO | RISOTTO con ZUCCHINE, PARMIGIANO | per PRIMARIA / SECONDARIA: INSALATA con VERDURE MISTE - RISO FREDDO in |
| | RICOTTA FRESCA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | CASATELLA con FORNARINA | - SQUACQUERONE / STRACCHINO / CACIOTTA |
| | SPINACI a VAPORE / INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | INSALATA VERDE | |
| | ALBICOCCHE | ALBICOCCHE | ALBICOCCHE | ALBICOCCHE | |
| 44a | GNOCCHETTI SARDI al PESTO (NO pinoli) | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | GNOCCHETTI SARDI al PESTO | |
| | PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO COTTO | PROSCIUTTO CRUDO | per INFANZIA / PRIMARIA: PROSCIUTTO CRUDO - |
| | SPINACI a VAPORE / POMODORI CRUDI | POMODORI CRUDI | POMODORI CRUDI | POMODORI CRUDI | - POMODORI al GRATIN |
| | UVA | UVA | UVA | UVA | |
| 45a | FUSILLI al POMODORO, PARM. | FUSILLI al POMODORO, PARM. | FUSILLI al POMODORO, PARMIGIANO | FUSILLI al POMODORO, PARM. | |
| | PLATESSA al FORNO | PLATESSA al FORNO | TONNO SOTT'OLIO | TONNO SOTT'OLIO | per NIDO / INFANZIA: CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO - |
| | BIETOLE a VAPORE / VERDURE CRUDE MISTE | VERDURE CRUDE MISTE | VERDURE CRUDE MISTE | VERDURE CRUDE MISTE | |
| | BANANA | BANANA | BANANA | BANANA | |
| 46a | RISO in BRODO COLATO / PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISO in PASSATO di VERDURE MISTE, PARMIGIANO | RISOTTO con ZUCCHINE, PARMIGIANO | RISOTTO con ZUCCHINE, PARMIGIANO | per PRIMARIA / SECONDARIA: INSALATA con VERDURE MISTE - RISO FREDDO in |
| | UOVO STRAPAZZATO | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | UOVO SODO con SALSA VERDE | |
| | BIETOLE / CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | |
| | PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |
| 47a | SEDANINI al POMODORO, PARM. | SEDANINI al POMODORO, PARM. | SEDANINI al POMODORO, PARMIGIANO | SEDANINI al POMODORO, PARM. | |
| | POLLO ARROSTO | POLLO ARROSTO | POLLO ARROSTO | POLLO ARROSTO | |
| | FAGIOLINI a VAPORE | FAGIOLINI a VAPORE | FAGIOLINI a VAPORE | FAGIOLINI a VAPORE | |
| | PESCA | PESCA | PESCA | PESCA | |
| 48a | FUSILLI al POMODORO, PARMIGIANO | FUSILLI al POMODORO, PARMIGIANO | FUSILLI al POMODORO, PARMIGIANO | FUSILLI al POMODORO, PARMIGIANO | |
| | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | RICOTTA per POLPETTINE al FORNO | - RICOTTA FRESCA |
| | BIETOLE / CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | CETRIOLI | |
| | FICHI | FICHI | FICHI | FICHI | |

TABELLA DIETETICA "SPAZIO BIMBI" (NO pranzo) - allegato n° 6: MERENDA MATTINA / POMERIGGIO

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

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

| anno scolastico | |
|-------------------------------|--|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| LU PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE |
| MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / e POMODORO |
| MA LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE INTERO con CAFFE' d'ORZO |
| MA BISCOTTI SECCHI | |
| ME YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| ME TORTA di MELE | - TORTA allo YOGURT / di MELE / CIAMBELLA / CROSTATATA con MARMELLATA |
| GI LATTE FRESCO INTERO BIANCO | - LATTE FRESCO INTERO con CAFFE' d'ORZO / con CACAO / YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| GI FETTE BISCOTTATE | - FIOCCHI CEREALI |
| VE YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| VE CRACKERS all'OLIO di OLIVA | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |

| estate | |
|---|--|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| LU PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE |
| MARMELLATA | - OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / e POMODORO |
| MA GELATO | - COPPETTA (panna / panna e fragola / panna e cioccolato) |
| ME YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA |
| ME CIAMBELLA | - TORTA allo YOGURT / di MELE / CIAMBELLA / CROSTATATA con MARMELLATA |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE | |
| GI YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO alla FRUTTA / LATTE FRESCO INTERO con CAFFE' d'ORZO / con CACAO / |
| GI BISCOTTI SECCHI | - FIOCCHI CEREALI / FETTE BISCOTTATE |
| FRUTTA FRESCA di STAGIONE | |
| VE GELATO | - COPPETTA (panna / panna e fragola / panna e cioccolato) |
| SA PANE COMUNE | - FORNARINA / FETTE BISCOTTATE |
| SA 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