

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| settimana A | | 14 - 18 settembre 2015 | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO | | CETRIOLI IN PINZIMONIO | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | PROSCIUTTO COTTO | | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO | |
| | SPINACI (CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO) | CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino di metà mattina: MELONE | | PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE | |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE E PATATE ATTENZIONE: - se POMODORINI A CUTICOLA tagliarli almeno a metà ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | |
| ME | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE | |
| | FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | | |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: PESCA | | | |
| GI | RISOTTO BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO | | RISOTTO BIANCO CON FUNGHI , PARMIGIANO | ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate solo fresche, non surgelate ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | ZUCCHINE LESSATE (TRIFOLATE AL FORNO) | ZUCCHINE TRIFOLATE, AL FORNO | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| VE | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | PER TUTTI (NO NIDO): - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO ALTRA FRUTTA: MELA / PERA |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | |
| | RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| settimana B | | 21 - 25 settembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | AL POMODORO, | | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | | INSALATA VERDE | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | |
| MA | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE | | PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSINA DI ZUCCHINE E POMODORINI | |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: PESCA | | | |
| ME | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO | |
| | SPINACI | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| | GI | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| CORONCINE IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | | |
| (SQUACQUERONE / STRACCHINO) | | SQUACQUERONE (STRACCHINO) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | | |
| VE | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | CETRIOLI IN PINZIMONIO | |
| | PROSCIUTTO COTTO | | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | SPINACI (CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO) | | CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO | |
| | spuntino metà mattina: MELONE | | PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE | |
| ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE | | | | |

PER TUTTI:

- PESCE AZZURRO GIA' SFILETTATO FRESCO
COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde)

ATTENZIONE:

- i CHICCHI
D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA

PER TUTTI:

- PASSATELLI
IN BRODO VEGETALE

ATTENZIONE:

- se il prodotto BIO non è più disponibile,
utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE

ATTENZIONE:

- se il prodotto BIO non è più disponibile,
utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE

ATTENZIONE:

- TAGLIATELLE CON
SUGO DI FAGIOLI (**PIATTO UNICO**)

ATTENZIONE:

- se TAGLIATELLE piatto unico,
sostituire il formaggio e la piadina con SFORNATO DI VERDURE E
PATATE / FAGIOLINI E PATATE LESSATE

ALTRA FRUTTA:

MELA / PERA

ATTENZIONE:

- se il prodotto BIO non è più disponibile,
utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 1a settimana | | 28 settembre - 2 ottobre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO | | | ATTENZIONE: - se POMODORINI A CUTICOLA tagliarli almeno a metà |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON OLIO E SALVIA, PARMIGIANO | | ALTRA PASTA RIPIENA: - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| MA | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | ME | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO |
| SPINACI (INSALATA VERDE) | | INSALATA VERDE | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| spuntino di metà mattina / pranzo: PERA | | | | |
| GI | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) SEBASTIANO (TAGLIATELLE) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: KIWI | | | ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate solo fresche, non surgelate |
| VE | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | PESCE BIANCO AL FORNO |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 2a settimana | | 05 - 09 ottobre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | |
| | FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| MA | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se RISOTTO con piselli, sostituire il formaggio con piadina con VERDURE MISTE COTTE (A SEOMATO) ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età ALTRA FRUTTA: - PERA |
| | (STRACCHINO / SQUACQUERONE) | STRACCHINO (SQUACQUERONE) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | |
| | SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI) | INSALATA VERDE CON NOCI spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | |
| ME | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | PER TUTTI: - RAGU' BIANCO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE A SCELTA TRITATE ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: KIWI | | | |
| | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | | | |
| GI | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| | CAROTE COTTE | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | (CRUDE IN | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | |
| VE | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE PER TUTTI: SALAME MATTO - MELANZANE / PEPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN ATTENZIONE: - se POMODORINI A CILIEGINA |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA (AL GRATIN) | POMODORI AL GRATIN, AL FORNO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 3a settimana | | 12 - 16 ottobre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | |
| | | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| MA | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCI) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO PATATE IN PURE' | | | ALTRA PREPARAZIONE: VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO) |
| | spuntino metà mattina / pranzo: KIWI | | | ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE |
| ME | PENNETTE (SPAGHETTI) AI POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | |
| | | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI ARROSTO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| GI | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | ATTENZIONE: - se POMODORINI A CILIEGINA tagliarli almeno a metà |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO | RISOTTO IN BIANCO CON FUNGHI , PARMIGIANO | ATTENZIONE: - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | | SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO CONIGLIO, | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | |
| | CAVOLFIORE LESSATO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 4a settimana | | 19 - 23 ottobre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|-----------------------------------|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO MAIALE INTERO AL LATTE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: KIWI | | | ATTENZIONE: - se POMODORINI A CILIEGINA tagliarli almeno a metà |
| | AL POMODORO (NO) SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | | ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE |
| MA | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| ME | (MISTE CRUDE IN | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E FAGIOLINI LESSATI spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| GI | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| | MALTAGLIATI IN MINISTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | PER MINISTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PASSATI |
| VE | POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO | | | ATTENZIONE: - se mozzarella a OVOLETTI / CILIEGINA, tagliarli almeno a metà per NIDO / |
| | ZUCCA GRATINATA AL FORNO | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 5a settimana | | 26 - 30 ottobre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | |
| MA | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE PARMIGIANO, AL FORNO | UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO | | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | - se POMODORINI A |
| ME | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO |
| | POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| GI | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | | |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE |
| | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: KIWI | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 6a settimana | | 02 - 06 novembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | SALAME MATTO ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| MA | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | |
| | FAGIOLINI | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | |
| ME | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RISOTTO |
| | (STRACCHINO / SQUACQUERONE) | STRACCHINO (SQUACQUERONE) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | CON PISELLI ATTENZIONE: - se RISOTTO con piselli, sostituire il formaggio con piadina con VERDURE MISTE COTTE (A SFORNATO) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI) | INSALATA VERDE CON NOCI | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - CASTAGNE |
| GI | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RAGU' BIANCO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE A SCELTA TRITATE |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| VE | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 7a settimana | | 09 - 13 novembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | VERDURE MISTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO | RISOTTO IN BIANCO CON FUNGHI, PARMIGIANO | ATTENZIONE: - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (PIATTO) |
| | CAVOLFIORE LESSATO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCAMELLA AL FORNO |
| MA | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | |
| | | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - CASTAGNE |
| ME | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCT) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO PATATE IN PURE' | | | ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO) |
| | spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| GI | PENNETTE (SPAGHETTI) AI POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI ARROSTO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI CON PISELLI E POMODORO, ODORI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 8a settimana | | 16 - 20 novembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO | | | PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PASSATI |
| | POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO | | | RICOTTA FRESCA / MOZZARELLA ATTENZIONE: - se mozzarella a OVOLETTI / CILIEGINA, tagliarli almeno a metà per NIDO / |
| | ZUCCA GRATINATA AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - CASTAGNE |
| MA | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO MAIALE INTERO AL LATTE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| ME | AL POMODORO (NO) | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: PESCE MISTO - ALLE VONGOLE / AL |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ATTENZIONE: D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA - i CHICCHI |
| GI | (MISTE) | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E FAGIOLINI LESSATI spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE' |
| VE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 9a settimana | | 23 - 27 novembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| MA | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| spuntino di metà mattina / pranzo: UVA | | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA | |
| ME | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE PARMIGIANO, AL FORNO | UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO | | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | (CAVOLO CAPPUCCIO IN | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | | |
| GI | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| VE | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: KAKI | | | ALTRA FRUTTA: - CASTAGNE | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 10a settimana | | 30 novembre - 04 dicembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO AL FORNO |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | (CRUDE IN INSALATA / | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| MA | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO | |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| GI | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO | |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 11a settimana | | 07 - 11 dicembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | GAMBERI ARROSTO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| MA | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO | | | |
| | UOVO SODO CON SALSA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| ME | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PASTA) | RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO | RISOTTO IN BIANCO CON FUNGHI , PARMIGIANO | ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO |
| | CAVOLFIORE LESSATO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO |
| GI | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | |
| | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| VE | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (PIATTO UNICO) |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 12a settimana | | 14 - 18 dicembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| MA | MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO ZUCCA GRATINATA AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PASSATI RICOTTA FRESCA / MOZZARELLA ATTENZIONE: - se mozzarella a OVOLETTI / CILIEGINA, tagliarli almeno a metà per NIDO / ALTRA FRUTTA: - PERA |
| ME | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO MAIALE INTERO AL LATTE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| GI | AL POMODORO (NO) | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: PESCE MISTO - ALLE VONGOLE / AL |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| VE | (MISTE CRUDE IN | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | |
| | PATATE E FAGIOLINI LESSATI | | | ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE' |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 13a settimana | | 21 - 25 dicembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| MA | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| MA | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| GI | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE PARMIGIANO, AL FORNO | UOVO A FRITTATA ARROTOLATA E FONTINA CON PROSCIUTTO COTTO AL FORNO | | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | CAVOLO FIORILE (CAVOLO CAPPUCCIO | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| VE | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 14a settimana | | 28 dicembre 2015 - 01 gennaio 2016 | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|---|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| MA | (NO) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO AL FORNO |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | (CRUDE IN INSALATA / | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |
| ME | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO | |
| | FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | | |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | | |
| GI | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | BIETOLE | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | |
| VE | COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO | |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO | |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 15a settimana | | 04 - 08 gennaio 2016 | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCIO IN INSALATA | | SALAME MATTO ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | |
| | FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| GI | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI |
| | STRACCHINO (SQUACQUERONE) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | - se RISOTTO con piselli, sostituire il formaggio con piadina con |
| | SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI) | INSALATA VERDE CON NOCI | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RAGU' BIANCO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE A SCELTA TRITATE |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 16a settimana | | 11 - 15 gennaio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | (MISTA CRUDA IN | VERDURA MISTA CRUDA IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E FAGIOLINI LESSATI spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | PER TUTTI: - CAPPELLETTI CON RIPIENO DI FORMAGGIO ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE' |
| MA | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO ALLE ERBE, AL FORNO | | | |
| | SPINACI (NO PINOLI) | SPINACI E PINOLI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| ME | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) GOBBETTI (TAGLIATELLE) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | PER SALSA: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI PARMIGIANO | VERDURE MISTE COTTE spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE E PATATE AL FORNO ALTRA FRUTTA: - PERA |
| | | | | |
| GI | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO MAIALE INTERO AL LATTE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | |
| | | | | |
| VE | AL POMODORO (NO | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO |
| | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 17a settimana | | 18 - 22 gennaio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|---|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO | | | |
| | PISELLI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| MA | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | |
| ME | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| | MAIALE A FETTINE ARROSTO AL FORNO (AI FERRI) | | | |
| | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN INSALATA) | FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | |
| GI | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | |
| | (CRUDE IN INSALATA / | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | |
| VE | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE PARMIGIANO, AL FORNO | | UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO | |
| | (CAVOLO CAPPUCCIO | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 18a settimana | | 25 - 29 gennaio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FARRO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | | |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| MA | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (LASAGNE) | | | ATTENZIONE: |
| | AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | | - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | PATATE E FAGIOLINI | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | | |
| ME | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO AL FORNO |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| GI | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | | |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | BIETOLE | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 19a settimana | | 01 - 05 febbraio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: RISOTTO CON PISELLI - |
| | STRACCHINO (SQUACQUERONE) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | - se RISOTTO con piselli, sostituire il formaggio con piadina con |
| | SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI) | INSALATA VERDE CON NOCI | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| MA | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RAGU' BIANCO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE A SCELTA TRITATE |
| | VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | | |
| ME | | | SEDANINI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | |
| | | | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO, AL FORNO | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| GI | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: BRODO VEGETALE - PASTINA IN |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - |
| | CAVOLO CRUDO (CAVOLO CAPPUCCIO) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | SALAME MATTO ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | |
| | FAGIOLINI | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 20a settimana | | 08 - 12 febbraio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|---|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| MA | RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO TACCHINO ARROSTO AL FORNO CAVOLFIORE LESSATO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BECCAMELLA AL FORNO |
| | ME | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| ME | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO ALTRA FRUTTA: - PERA |
| | GI | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO PER TUTTI: - POLENTA AL BAGLI' E PARMIGIANO (PIATTO UNICO) | |
| VE | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | FUSILLI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | GAMBERI ARROSTO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 21a settimana | | 15 - 19 febbraio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---------------------------------------|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE PARMIGIANO, AL FORNO | | UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA E FONTINA AL FORNO | PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| MA | RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO | | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO | | | PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE |
| | PISELLI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| ME | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| GI | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | MAIALE A FETTINE ARROSTO AL FORNO (AI FERRI) | | | |
| | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN INSALATA) | FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | | |
| VE | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 22a settimana | | 22 - 26 febbraio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON |
| MA | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ALTRA FRUTTA: - PERA |
| ME | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| GI | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO AL FORNO |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| VE | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | | PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 23a settimana | | 29 febbraio - 04 marzo | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | PER TUTTI: - RAGU' BIANCO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE A SCELTA TRITATE |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| ME | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | PER TUTTI: SALAME MATTO |
| GI | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| VE | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | |
| | FAGIOLINI | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| VE | RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI |
| | STRACCHINO (SQUACQUERONE) CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | - se RISOTTO con piselli, sostituire il formaggio con piadina con |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | ALTRA FRUTTA: - PERA | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 24a settimana | | 7 - 11 marzo | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|---|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE : le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCT) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO) |
| | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO | FUSILLI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO | | |
| MA | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | GAMBERI ARROSTO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| ME | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| | RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO TACCHINO ARROSTO AL FORNO CAVOLFIORE LESSATO spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCAMELLA AL FORNO |
| VE | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO ALTRA FRUTTA: - PERA |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 25a settimana | | 14 - 18 marzo | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|---|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE : le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO MAIALE INTERO AL LATTE, AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| MA | AL POMODORO (NO) | FUSILLI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: PESCE MISTO - ALLE VONGOLE / AL |
| | FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |
| ME | VERDURA MISTA COTTA (MISTA CRUDA IN PINZIMONIO) | VERDURA MISTA CRUDA IN PINZIMONIO | | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E FAGIOLINI LESSATI spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | PER TUTTI: FORMAGGIO - CAPPELLETTI CON RIPIENO DI ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE' |
| GI | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE AL FORNO | | | |
| | SPINACI (NO PINOLI) | SPINACI E PINOLI | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| VE | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI PARMIGIANO | TAGLIATELLE POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | PER SALSA: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | LENTICCHIE ROSSE spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE E PATATE AL FORNO ALTRA FRUTTA: - PERA |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 26a settimana | | 21 - 25 marzo | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO |
| | FRITTATA CON ERBETTE AL FORNO | | | |
| | CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA) | CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA | | ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | | |
| MA | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | BIETOLE | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | ALTRA FRUTTA: - ARANCIA |
| ME | RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | | |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| GI | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (LASAGNE) | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO | | | |
| PATATE E FAGIOLINI | | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | | |
| VE | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | (NO PINOLI) | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO AL FORNO |
| | FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO | | | |
| CAROTE COTTE | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | | |
| (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 27a settimana | | 28 marzo - 1 aprile | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | | | |
| | FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: CLEMENTINE | | | |
| MA | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | TAGLIATELLE POMODORO E PARMIGIANO | | | |
| | FAGIOLI IN INSALATA O AL POMODORO spuntino metà mattina / pranzo: PERA | | | |
| ME | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO | | | |
| | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN INSALATA) | FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |
| GI | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | PENNETTE OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se SEPPIA O CALAMARI LESSATI, spaghetti al POMODORO PER TUTTI (NO NIDO): - SEPPIA (CALAMARI) LESSATI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CODA ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO / IN INSALATA | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI AL FORNO | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA) | CAROTE IN INSALATA O A PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| VE | PASTA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE PER TUTTI: - SALAME MATTO PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCAMELLA AL FORNO |
| | SALAME MATTO | | | |
| | PATATE ESSATE spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 28a settimana | | 04 - 08 aprile | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| spuntino metà mattina / pranzo: PERA | | | | ALTRA FRUTTA: - MELA |
| MA | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCT) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' | | | PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO) |
| spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | | |
| ME | AL POMODORO, | FARFALLE O PENNETTEI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO | GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO | | - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | | |
| GI | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | | |
| VE | RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO | RISOTTO IN BIANCO CON ASPARAGI , PARMIGIANO | | |
| | TACCHINO ARROSTO AL FORNO CAROTE E LISCARI | | | ATTENZIONE LISCARI: - se il prodotto BIO non è disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 29a settimana | | 11 - 15 aprile | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | FUSILLI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (PIATTO UNICO) |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| MA | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO AL FORNO spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO / RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO |
| | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE AL FORNO | | | |
| ME | SPINACI (NO PINOLI) | SPINACI E PINOLI | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| GI | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI PARMIGIANO | TAGLIATELLE POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | PER SALSA: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO |
| | LENTICCHIE ROSSE spuntino metà mattina / pranzo: PERA | | | PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE E PATATE AL FORNO |
| | | | | ALTRA FRUTTA: - MELA |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO CON PIADINA | PROSCIUTTO CRUDO CON PIADINA | | PER TUTTI: - PIADINA CON FARINA INTEGRALE |
| | spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2015/2016

| 30a settimana | | 18 - 22 aprile | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|---|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) A COTOLETTA AL FORNO | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: BANANA | | | |
| MA | PASTINA IN MINISTRA DI PATATE, PARMIGIANO | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE E PARMIGIANO | | | |
| | SPINACI (CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO) | CETRIOLI IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: MELA | | | |
| ME | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO | RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO | | | |
| | PISELLI | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | |
| GI | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | INSALATA VERDE | | | |
| | spuntino metà mattina / pranzo: PERA | | | |
| VE | FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) | FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | LASAGNE AL RAGU' E BESCIAPELLA | | | |
| | PATATE LESSATE spuntino metà mattina / pranzo: ARANCIA | | | |

| 37a settimana | | 06 - 11 giugno | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|---|--|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA AL FORNO SPINACI per spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) GOBNETTI (TAGLIATELLE) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | PER TUTTI (NO NIDO): FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
| MA | CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | VERDURE MISTE COTTE spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | |
| ME | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: CILIEGIE vanno tagliate per NIDO / SCUOLA INFANZIA - le - POMODORI IN GRATIN ATTENZIONE: - se POMODORINI A |
| | PROSCIUTTO COTTO CON PIADINA per spuntino metà mattina: MELONE | PROSCIUTTO CRUDO CON PIADINA E MELONE | | PER TUTTI : - PIADINA CON FARINA INTEGRALE ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (PIATTO UNICO) |
| GI | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| VE | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE), AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | | PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO / RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO - ZUCCHINE solo se fresche, non surgelate |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | ATTENZIONE: CILIEGIE vanno tagliate per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| SA | GOBNETTI CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO POLLO A FETTINE AL LIMONE | | | |



per spuntino metà mattina pranzo: PESCHE NETTARINE

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 38a settimana | | 13 - 18 giugno | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|---------------------------------------|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO - NON sostituire MAI il PASSATO con PRIMO ASCIUTTO se PIZZA di secondo PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | | | ATTENZIONE: - le CILIEGIE vanno tagliate per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| MA | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | | CETRIOLI IN PINZIMONIO | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | | |
| ME | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) A COTOLETTA AL FORNO | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | | |
| GI | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | ATTENZIONE: - se POMODORINI A |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE E PARMIGIANO | | | |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | | | ATTENZIONE: - le CILIEGIE vanno tagliate per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| VE | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO | | RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO | | | |
| | PISELLI | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | | |
| SA | VERDURE COTTE MISTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | SQUACQUERONE CON PIADINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 39a settimana | | 20 - 25 giugno | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAPELLA), PARMIGIANO | LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA, PARMIGIANO | | |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| MA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) - se POMODORINI A |
| | FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | | | |
| ME | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | GOBBETTI CON | PER GOBBETTI NO NIDO: - STRACCETTI DI FRITTATA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI ATTENZIONE: - FRITTATA ALLE ERBETTE ATTENZIONE: - le CILIEGIE vanno tagliate per NIDO / SCUOLA INFANZIA PER SCUOLA INFANZIA: |
| | GOBBETTI POMODORO E PISELLI, PARMIGIANO | GOBBETTI CON UOVO (vedi nota a fianco), PROSCIUTTO COTTO E PISELLI | | |
| | FRITTATA ALLE ERBETTE | VERDURA MISTA CRUDA IN INSALATA | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | | |
| GI | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE PER TUTTI (NO NIDO): - RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE per spuntino metà mattina / pranzo: FRAGOLE | | | |
| | RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | |
| VE | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| | spuntino metà mattina / pranzo: CILIEGIE | | | |
| | VERDURE MISTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | | | |
| SA | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | PROSCIUTTO CRUDO | |
| | SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO | | | |

per spuntino metà mattina: MELONE

CON MELONE

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 40a settimana | | 27 giugno - 02 luglio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | FREDDI ATTENZIONE: |
| | PATATE ARROSTO AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE) AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| ME | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | POLLO, TACCHINO A BOCCONCINI, LESSATI, FREDDI | | |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE | PER INSALATA: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO |
| per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | | |
| GI | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | |
| | VERDURE MISTE COTTE spuntino metà mattina: CILIEGIE | | | PER TUTTI: ATTENZIONE: - SFORMATO DI VERDURE - se il prodotto BIO non è più disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE |
| VE | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO | | | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | SPINACI (CETRIOLI) | CETRIOLI | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| SA | (MISTE) | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | RISOTTO AL PESCE MISTO | RISOTTO ALLE VONGOLE | | PER TUTTI: - RISOTTO AL SUGO DI PESCE MISTO / GAMBERI E ZUCCHINE (NO NIDO) (PIATTI UNICI) |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | - se POMODORINI A |



per spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO

ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 41a settimana | | 04 - 09 luglio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|---|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO / RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO - ZUCCHINE solo se fresche, non surgelate |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE), AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| MA | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | | |
| | TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA AL FORNO SPINACI per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| ME | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | PER TUTTI (NO NIDO): FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO ATTENZIONE: - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a LOTTA INTEGRATA / CONVENZIONALE - POMODORI IN GRATIN ATTENZIONE: - se POMODORINI A |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | |
| | CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | VERDURE MISTE COTTE per spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | |
| GI | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO | | | PER TUTTI: - PIADINA CON FARINA INTEGRALE |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO CON PIADINA | PROSCIUTTO CRUDO CON PIADINA | | |
| | per spuntino metà mattina: MELONE | | E MELONE | |
| VE | PENNETTE (SPAGHETTI) | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI (NO NIDO): - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | AL POMODORO, PARMIGIANO | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO AL FORNO | | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | |
| SA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | UOVO SODO CON SALSINA VERDE | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 42a settimana | | 11 - 16 luglio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE, PARMIGIANO | | RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO | |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO PISELLI per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE |
| MA | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO - NON sostituire MAI il PASSATO con PRIMO ASCIUTTO se PIZZA di secondo |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | | | ALTRA FRUTTA: - FICHI |
| ME | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| GI | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) A COTOLETTA AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | | |
| VE | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE E PARMIGIANO POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | - se POMODORINI A |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| SA | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | - SEDANINI CON RAGU' DI (PIATTO |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 43a settimana | | 18 - 23 luglio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | | PER TUTTI (NO NIDO): - RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ATTENZIONE: |
| | spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | | ALTRA FRUTTA: - FICHI |
| MA | BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | PATATE E FAGIOLINI spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| ME | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCCHIE | | | - se POMODORINI A |
| GI | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI POMODORO E PISELLI, PARMIGIANO | GOBBETTI CON UOVO (vedi nota a fianco), PROSCIUTTO COTTO E PISELLI | | PISELLI PER GOBBETTI NO NIDO: - STRACCETTI DI FRITTATA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI ATTENZIONE: |
| | FRITTATA ALLE ERBETTE | VERDURA MISTA CRUDA IN INSALATA | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| VE | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| | SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | |
| SA | CASATELLA | | | - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO / |
| | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA | | |

spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 44a settimana | | 25 - 30 luglio | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO | | | |
| | SPINACI (CETRIOLI) | CETRIOLI | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCCHIE | | | |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO AL FORNO | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCCHIE | | | |
| ME | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | FREDDI ATTENZIONE: |
| | PATATE ARROSTO AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE) AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO | POLLO, TACCHINO A BOCCONCINI, LESSATI, FREDDI | | |
| GI | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE | PER INSALATA: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) GOBBETTI (TAGLIATELLE) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | |
| VE | VERDURE MISTE COTTE spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | | PER TUTTI: - SFORMATO DI VERDURE |
| | | | | ALTRA FRUTTA: - FICHI |
| | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | POMODORI IN PINZIMONIO | | |
| | PROSCIUTTO COTTO | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | |
| SA | POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | - se POMODORINI A |
| | per spuntino metà mattina: MELONE | | | |
| | | | PROSCIUTTO CRUDO | |
| | | | CON MELONE | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 45a settimana | | 01 - 06 agosto | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | INSALATA DI GAMBERI E VERDURE | | PER TUTTI (NO NIDO): - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | (CAROTE, SEDANO, POMODORINI) | | - se POMODORINI A |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | |
| MA | BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | PER TUTTI (NO NIDO): - |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | ELISULTI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI | |
| ME | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO POLLO ARROSTO FAGIOLINI per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| GI | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI (NO NIDO): - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE FREDDO eliminare FORNARINA |
| | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) per spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | | PER FORNARINA: - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| | | | | ALTRA FRUTTA: - FICHI |
| VE | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCI) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| SA | PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 46a settimana | | 08 - 13 agosto | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|----------------------------|---|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PASTINA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO | | GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | UOVO A FRITTATA SEMPLICE, CON LATTE E PARMIGIANO | | | |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | - se POMODORINI A | |
| MA | RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO | | RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO | |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI GRATINATI AL FORNO | | PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) | |
| | PISELLI per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE | |
| ME | ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se PIZZA piatto unico, sostituire il passato con VERDURE MISTE CRUDE A PINZIMONIO | |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | - NON sostituire MAI il PASSATO con PRIMO ASCIUTTO se PIZZA di secondo | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | | INSALATA VERDE | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: COCOMERO | | PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO | |
| GI | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | | CETRIOLI IN PINZIMONIO | |
| | FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | | |
| | MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| VE | PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT (MERLUZZO / PLATESSA) A COTOLETTA AL FORNO | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | |
| SA | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | | VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO | |
| | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO | | RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO | |
| | PATATE LESSATE (ARROSTO) | | PATATE ARROSTO, AL FORNO | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | PER TUTTI (NO NIDO): - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 47a settimana | | 15 - 20 agosto | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO | | FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO |
| | POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| MA | RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO | | | PER TUTTI (NO NIDO): - RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE |
| | PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA, ORIGANO | | | - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA |
| | SPINACI (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ATTENZIONE: - RISO FREDDO IN INSALATA |
| spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | | |
| ME | BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | SEDANINI (TAGLIATELLE) | TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere la stessa che viene utilizzata come secondo |
| | AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO | PATATE E FAGIOLINI | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | | |
| GI | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO | | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA per spuntino metà mattina / pranzo: ALBICOCHE | | | - se POMODORINI A |
| VE | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI POMODORO E PISELLI, PARMIGIANO | GOBBETTI CON UOVO (vedi nota a fianco), PROSCIUTTO COTTO E PISELLI | | PISELLI PER GOBBETTI NO NIDO: - STRACCETTI DI FRITTATA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI |
| | FRITTATA ALLE ERBETTE | VERDURA MISTA CRUDA IN INSALATA | | ATTENZIONE: |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |
| SA | VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO) | SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO |
| | SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO CONIGLIO, | CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO | | - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO |
| | SPINACI | | | |



per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE



TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 48a settimana | | 22 - 27 agosto | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) | |
|--|--|--|--|---|--|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | | |
| LU | SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | PER TUTTI: - SFORNATO DI VERDURE | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO | | | |
| | VERDURE MISTE COTTE spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | | |
| MA | SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) | SEDANINI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI | |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO | | | | |
| | SPINACI (CETRIOLI) | CETRIOLI | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | | | |
| ME | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO | | PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) | |
| | CODA DI ROSPO A BOCCONCINI ARROSTO AL FORNO | | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: UVA | | | | - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO | | FREDDI ATTENZIONE: - POMODORINI A | |
| | PATATE ARROSTO AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE) AL FORNO | | | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | | |
| VE | FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | | |
| | POLLO, TACCHINO | POLLO, TACCHINO A BOCCONCINI, LESSATI, FREDDI | | PER INSALATA: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO | |
| | A SPEZZATINO IN BIANCO | | | | |
| VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE) | VERDURE MISTE CRUDE | IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | | | |
| SA | GOBBETTI CON OLIO E PARMIGIANO | | | | |
| | RICOTTA A POLPETTINE AL FORNO | | | | |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | | PER TUTTI: - RICOTTA FRESCA - se POMODORINI A | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 49a settimana | | 29 agosto - 03 settembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|---|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | SEDANINI CON OLIO E PARMIGIANO (NO NOCI) | SEDANINI CON SALSA DI NOCI, PARMIGIANO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' per spuntino metà mattina / pranzo: MELONE | | | |
| MA | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO | | |
| | FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO | INSALATA DI GAMBERI E VERDURE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI) | | PER TUTTI (NO NIDO): - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE - se POMODORINI A - i CHICCHI |
| | POMODORI CRUDI IN INSALATA | per spuntino metà mattina / pranzo: UVA | | D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA - se il prodotto BIO non è ancora disponibile, utilizzare il prodotto a |
| ME | BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) | CETRIOLI IN PINZIMONIO | | |
| | CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | PER TUTTI (NO NIDO): - FUSTI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI |
| GI | RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO POLLO ARROSTO FAGIOLINI per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| VE | FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO | | | PER TUTTI (NO NIDO): - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE FREDDO eliminare FORNARINA |
| | CASATELLA CON FORNARINA (DI FARINA BIANCA / INTEGRALE) spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | PER FORNARINA: - FARINA BIANCA / INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO |
| SA | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) | GNOCCHETTI SARDI AL PESTO | | ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età |
| | VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO | | | PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI |
| | SPINACI (CETRIOLI) | CETRIOLI | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | |

TABELLA DIETETICA - estate 2016

| 50a settimana | | 05 - 10 settembre | | POSSIBILI VARIAZIONI (vedi anche ricettario, allegato n°4) |
|--|--|--|--|---|
| NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni) | | SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) | SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni) | |
| ATTENZIONE: le variazioni in BLU per i piccoli del nido, potrebbero NON ESSERE NECESSARIE , e vanno quindi concordate con le educatrici / le variazioni in VERDE per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria invece SONO OBBLIGATE | | | | |
| LU | PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO | SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA | | PER TUTTI (NO NIDO): - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI |
| | FILETTI DI PLATESSA ARROSTO AL FORNO | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) | |
| | BIETOLE (INSALATA VERDE) | INSALATA VERDE | | ATTENZIONE: - i CHICCHI D'UVA vanno tagliati per NIDO / SCUOLA INFANZIA |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: UVA | | | |
| MA | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO | | PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO / RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO | |
| | PATATE ARROSTO, AL FORNO | | | |
| | ZUCCHINE GRATINATE (LESSATE), AL FORNO | | - ZUCCHINE solo se fresche, non surgelate | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | | |
| ME | RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO | | | |
| | TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA AL FORNO | | | |
| SPINACI | | | | |
| per spuntino metà mattina / pranzo: PRUGNE | | | | |
| GI | CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO | | |
| | GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO | | PER TUTTI (NO NIDO): FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO |
| | VERDURE MISTE COTTE | | | |
| spuntino metà mattina / pranzo: FICHI | | | | ALTRA FRUTTA: MELA / PERA - POMODORI IN GRATIN |
| VE | POMODORI CRUDI IN PINZIMONIO | | ATTENZIONE: - se POMODORINI A | |
| | SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO CON PIADINA | PROSCIUTTO CRUDO CON PIADINA | | PER TUTTI: - PIADINA CON FARINA INTEGRALE |
| | per spuntino metà mattina: MELONE | | E MELONE | |
| SA | FUSILLI CON OLIO E PARMIGIANO | | | |
| | FILETTI DI HALIBUT AL FORNO | | PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO, COME DA INDICAZIONI (cefalo / sarde) | |
| | CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) | CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO | | |
| | per spuntino metà mattina / pranzo: PESCHE NETTARINE | | | |

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

| periodo estivo (dalla 37a alla 50a settimana) | |
|---|---|
| MERENDA POMERIGGIO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| LU YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO PANE COMUNE MARMELLATA | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA PANE TOSCANO OLIO OLIVA EXTRA VERGINE / E POMODORO |
| MA GELATO *** | - COPPETTA (panna e fragola / panna e PER PRIMARIA / SECONDARIA: - BISCOTTO / CORNETTO CLASSICO |
| ME YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO CIAMBELLA | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA TORTA ALLO YOGURT / DI MELE / CROSTATA CON MARMELLATA |
| GI YOGURT INTERO BIANCO, ZUCCHERO BISCOTTI SECCHI | YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA / LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO FIOCCHI CEREALI (SENZA GRASSI AGGIUNTI) |
| VE LATTE FRESCO INTERO BIANCO FETTE BISCOTTATE | LATTE FRESCO INTERO CON CAFFE' D'ORZO / YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA PANE COMUNE / TOSCANO CON MARMELLATA |
| SA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA A MACEDONIA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO **** | FORNARINA / FETTE BISCOTTATE (CON OLIO OLIVA EXTRA VERGINE) 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 | 2 - 3 | | | | | | | | | | | | ADULTI |
|---|---|-------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|--|--|--------|
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti | g. | 40 | 50 | 50 | 60 | 70 | 80 | 100 | 100 | | | | |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / legumi | g. | 15 | 20 | 20 | 25 | 30 | 30 | 40 | 40 | | | | |
| | PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per brodo vegetale | g. | 20 | 25 | 25 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 | | | | |
| | CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre | g. | 20 | 25 | 25 | 30 | 35 | 35 | 40 | 40 | | | | |
| | GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI | g. | 50 | 100 | 150 | 200 | 200 | 250 | 300 | 300 | | | | |
| | TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI | g. | 40 | 50 | 60 | 70 | 70 | 80 | 90 | 90 | | | | |
| | PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA | g. | 60 | 80 | 100 | 120 | 130 | 140 | 160 | 160 | | | | |
| | PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano | g. | 30,10,20 | 30,10,20 | 50,20,30 | 50,20,30 | 50,20,30 | 70,30,40 | 70,30,40 | 70,30,40 | | | | |
| | CARNE VITELLONE / PESCE per salsa primi con secondo / come piatto unico | g. | 15 30 | 20 40 | 25 40 | 30 50 | 30 50 | 35 60 | 40 70 | 40 70 | | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO / SPECK per salse primi | g. | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | | | | |
| | TONNO SOTT'OLIO per salsa primi | g. | no | no | 20 | 25 | 25 | 30 | 35 | 35 | | | | |
| | FAGIOLI / ALTRI LEGUMI SECCHI per salse / passati con secondo / come piatto unico | g. | 20 40 | 25 50 | 25 50 | 30 60 | 30 60 | 35 70 | 40 80 | 40 80 | | | | |
| | VERDURE per salsa / passato / brodo vegetale | g. | 100 | 120 | 120 | 150 | 150 | 200 | 250 | 250 | | | | |
| | PATATE per minestra di patate | g. | 50 | 80 | 100 | 100 | 100 | 150 | 200 | 200 | | | | |
| | NOCI SGUSCIATE TRITATE per salsa primo / per contorno (spinaci) | g. | no | no | 20 | 20 | 20 | 30 | 40 | 40 | | | | |
| | PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi | g. | 5 | 6 | 6 | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 | | | | |
| 2 | SECONDI | NIDI | | | | | | | | | | | | |
| | CARNI BIANCHE / ROSSE | g. | 40 | 50 | 50 | 60 | 60 | 70 | 80 | 80 | | | | |
| | CARNE VITELLONE per polpette | g. | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 | 60 | 70 | 70 | | | | |
| | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA come secondo / ingrediente altre preparazioni | g. | 20 5 | 25 5 | 25 5 | 30 10 | 35 10 | 35 10 | 40 15 | 40 15 | | | | |
| | PESCE BIANCO SURGELATO / PESCE AZZURRO FRESCO | g. | 50 30 | 60 40 | 60 40 | 70 50 | 80 60 | 100 80 | 150 100 | 150 100 | | | | |
| | UOVO | g. | 50 | 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 | 60 10 | 70 10 | 100 15 | 100 15 | | | | |
| 3 | CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO | NIDI | | | | | | | | | | | | |
| | VERDURA CRUDA / COTTA | g. | 60 | 80 | 80 | 100 | 130 | 150 | 200 | 200 | | | | |
| | INSALATA VERDE | g. | no | 20 | 30 | 40 | 40 | 50 | 60 | 60 | | | | |
| | LEGUMI SECCHI / SURGELATI | g. | 10 30 | 10 30 | 15 45 | 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 | 130 180 | 140 200 | 160 250 | 160 250 | | | | |
| | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda | g. | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 | 200 | 200 | | | | |
| | BANANA / FICHI / KAKI / UVA per spuntino / pranzo / merenda | g. | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 | 100 | 150 | 150 | | | | |
| | PANE / FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA | g. | 20 | 30 | 30 | 40 | 50 | 50 | 60 | 60 | | | | |
| | OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto | g. | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 | 18 | 20 | 20 | | | | |
| 4 | MERENDE | NIDI | | | | | | | | | | | | |
| | LATTE INTERO / YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA | g. | 100 | 100 | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 | 200 | | | | |
| | PANE COMUNE / FORNARINA | g. | 25 | 30 | 30 | 40 | 50 | 50 | 60 | 60 | | | | |
| | FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI | g. | 25 | 25 | 25 | 30 | 35 | 35 | 40 | 40 | | | | |
| | CIAMBELLA / TORTE | g. | 30 | 30 | 40 | 50 | 80 | 80 | 100 | 100 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| GELATI | g. | 50 | 50 | 70 | 70 | 90 | 90 | 120 | 120 |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|

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

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

| 3 | RICETTE PARTICOLARI: SECONDI COME PIATTI UNICI | | | 2 - 3 | | | | | ADULTI | |
|---|---|----|----|--------|--------|---------|---------|---------|----------|----------|
| | PIZZA (piatto unico) | | | | | | | | | |
| | farina | g. | 40 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| | pomodori pelati | g. | 20 | 40 | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| | mozzarella | g. | 20 | 40 | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 8 | 8 | 10 | 10 | 13 | 13 | 15 | 15 |
| | POLENTA CON BRASATO / SPEZZATINO / PIZZAIOLA / RAGU' (piatto unico) | | | | | | | | | |
| | carne di vitellone a pezzo intero | g. | 50 | 70 | 70 | 80 | 90 | 90 | 100 | 100 |
| | odori (sedano, carote, cipolla, pomodoro) | g. | 40 | 60 | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 6 | 6 | 8 | 8 | 9 | 9 | 10 | 10 |
| | farina di mais per polenta | g. | 80 | 90 | 90 | 100 | 120 | 120 | 140 | 140 |
| 4 | RICETTE PARTICOLARI: CON PIATTI UNICI | | | 2 - 3 | | | | | ADULTI | |
| | CROCCHETTE DI VERDURE | | | | | | | | | |
| | ricotta di mucca (di siero) | g. | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| | verdura (carote / spinaci) | g. | 50 | 60 | 70 | 80 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| | patate (lessate) | g. | 10 | 15 | 25 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| | parmigiano reggiano | g. | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | pangrattato | g. | 5 | 8 | 10 | 12 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| | olio extra vergine oliva | g. | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 | 7 | 7 |
| | CROSTATA DI VERDURE | | | | | | | | | |
| | per pasta frolla salata: farina, burro, uovo | g. | | 10,3,3 | 15,5,5 | 20,10,7 | 30,15,7 | 30,15,7 | 40,20,10 | 40,20,10 |
| | per ripieno: verdure miste (bietola /spinaci, carote, cipolla, pomodoro, zucchine) | g. | | 50 | 50 | 80 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| | e patate | g. | | 20 | 20 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| | uova | g. | | 7 | 10 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 |
| | parmigiano reggiano | g. | | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | latte | g. | | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| | noce moscata, origano | g. | | q.b | q.b | q.b | q.b | q.b | q.b | q.b |
| | olio extra vergine oliva | g. | | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 | 7 | 7 |

|



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

| | FESTE PER OCCASIONI SPECIALI * | | FESTE DI COMPLEANNO * | GITE * |
|-----------------|--|---|--|---|
| | (Natale / Pasqua / Carnevale / Chiusura anno scolastico o centro estivo) | | (preferibilmente anche tutti insieme i compleanni del | |
| | 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 DA FORNO (ad eccezione di fiocchetti e castagnole per carnevale) ** | | NO | NO |
| | GELATI: biscotto, coppette, cornetto *** | | | GELATI: biscotto, coppette, cornetto *** |
| secondi carne | SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA MAGRI | NO | PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA MAGRI |
| secondi pesce | | NO | | TONNO SOTT'OLIO |
| secondi formag. | | FORMAGGI FRESCHI / SEMISTAGIONATI | | (caciotta / fontina / misto pecorino) ATTENZIONE: NO formaggio fuso (formaggini, sottilette) |
| verdure | | VERDURE MISTE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO | | VERDURE MISTE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO |
| frutta | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | NO |
| | SPREMITA D'ARANCIO | | | |
| | MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA MISTA *** | | | |
| bevande | ACQUA NATURALE | | | NO |
| | CAFFE' D'ORZO / TE' DEFEINATO | | | |
| | SUCCHI DI FRUTTA (SOLO SE con almeno il 70% frutta, senza zuccheri aggiunti) | | | |

NOTE:

- * prestare **SEMPRE** grande attenzione ai bambini/ragazzi con **DIETA SPECIALE**, anche in occasione di feste e gite
- ** PIZZA / CROSTONI **SOLO** se preparati dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- ** DOLCI **PREFERIBILMENTE** preparati dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna) e **SENZA** creme, panna, ricotta, uovo crudo, liquori
- *** GELATI acquistati e distribuiti **SOLO** dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna) o **IN LOCO** (gite)

*** MACEDONIA **SOLO** se preparata con frutta fresca di stagione dalla cucina di riferimento

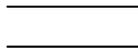


TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI DI BASE / RI

1) PASTA / ALTRI CEREALI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|-------|--|---|
| pasta | PASTA SECCA DI FARINA DI GRANO | DI FARINA DI ALTRI CEREALI: FARRO / KAMUT / MAIS / SEMOLINO |
| | ALTRI CEREALI IN CHICCO | RISO (NO glutine) |
| | PASTA NO UOVO FRESCA / SURGELATA | STROZZAPRETI / GNOCCHI DI PATATE |
| | PASTA ALL'UOVO SECCA / FRESCA / SURGELATA | SFOGLIA PER LASAGNE / TAGLIATELLE / TAGLIOLINI |
| | ASCIUTTI (ripieno minimo 45%) PER PRIMI | E FUNGHI RICOTTA |
| | RIPIENO BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU' | RICOTTA E PATATE |
| | BRODO (ripieno minimo 35%) PER PRIMI IN reggiano, aromi) PIU' | PROSCIUTTO CRUDO CARNE BOVINA E CARNE BOVINA E RICOTTA |

2) PANE / SOSTITUTI DEL PANE / DOLCI

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

3) SALSE PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI (tutte le salse qui indicate devono essere preparate dalla cucina)

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|---|---|---|
| base | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO | E PREZZEMOLO / E SALVIA |
| / erbe aromat. / frutta secca / spezie / verdure | parmigiano reggiano, pecorino, pinoli (NO nido 0-24 mesi) | OLIO EXTRA VERGINE, PARMIGIANO E NOCI (NO nido 0-24 mesi) |
| | ZAFFERANO, PARMIGIANO | |
| | SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE, PARMIGIANO | ASPARAGI / BIETOLE / BROCCOLI / CARCIOFI / CAROTE / CAVOLFOIRE / FUNGHI / MELANZANE / PATATE / PEPERONI / |
| | SALSA AL POMODORO CON CAROTA, CIPOLLA E SEDANO, PARMIGIANO | - CAROTA, CIPOLLA, SEDANO E BESCIAMELLA |
| | SALSA AL POMODORO, CAPPERI E OLIVE NERE | SALSE CALDE CON POMODORO: - F. AGLIO, PREZZEMOLO |
| legumi | SALSE AL POMODORO, ODORI (carota, cipolla, sedano) E FAGIOLI / PISELLI / LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO (PIATTI UNICI) | - SALSA BIANCA CON PISELLI, PARMIGIANO - SALSA BIANCA / ROSSA CON CECI / FAVE, PARMIGIANO |
| carni | RAGU' DI CARNE BOVINA / CONIGLIO, ODORI, PARMIGIANO (PIATTO UNICO) | CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO / SPECK E BESCIAMELLA (NO |
| formag. | PASTA RIPIENA CON SALSA DI POMODORO E ODORI / IN BIANCO CON OLIO E SALVIA, PARMIGIANO (PIATTI UNICI) | SALSE CALDE (PIATTI UNICI) - PASTA SECCA CON RICOTTA E SPINACI / E POMODORO / E FUNGHI, PARMIGIANO - PASTA SECCA / RISOTTO AI 4 FORMAGGI (fontina, mozzarella, parmigiano, ricotta) |
| pesce | SALSA AL POMODORO, ODORI (cipolla) E TONNO | - AL PESCE MISTO (calamari, gamberi, merluzzo, vongole) GAMBERI E ZUCCHINE (NO nido 0-24 mesi) - CON AL TONNO BIANCA (NO nido 0-24 mesi) |
| uova | SALSA FREDDA / CALDA ALLA CANTONESE (straccetti di frittata ben cotta, piselli, prosciutto cotto) (NO nido 0-24 mesi) (PIATTO UNICO) | - PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO (NO nido 0-24 mesi) |

4) BRODI / CREME / MINESTRE / PASSATI PER PRIMI PIATTI IN BRODO

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|---------|--|---|
| verdure | BRODO VEGETALE (verdure / legumi misti freschi / surgelati, odori) (NO dado), PARMIGIANO | - BRODO DI VERDURE E CARNE (sgrassato - NO dado), PARMIGIANO (NO periodo estivo) |
| | MINESTRA DI PATATE, ODORI, PARMIGIANO | - ZUPPE DI PATATE E |
| | PASSATO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate), PARMIGIANO | - MINISTRONE DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate), ODORI, PARMIGIANO |
| legumi | PASSATO / MINESTRA DI CECI / FAGIOLI / LEGUMI MISTI, ODORI, PARMIGIANO | - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON POLPETTINE / POLPETTONE DI CECI - CREMA DI PISELLI, ODORI, PARMIGIANO |
| uova | (per cottura completa uovo: 8 minuti in piccole quantità) | PASSATELLI VERDI (con spinaci) IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO |

5) SECONDI A BASE DI UOVA / PESCE / FORMAGGIO

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|---------|---|--|
| uova | FRITTATA ARROTOLATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA AL FORNO (NO nidi / infanzia) | - SFORMATO CON PROSCIUTTO COTTO, PATATE E ALTRE VERDURE |
| | CROCCHETTE DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE AL FORNO (latte, uovo, parmigiano) (dopo piatti unici) | (latte, uovo, parmigiano) |
| | UOVO SODO CON SALSINA VERDE | - UOVO SODO RIPIENO (tuorlo, tonno, olio oliva extra vergine, capperi) (NO nidi / infanzia) |
| | | - SALAME MATTO (impasto passatelli a polpettone tagliato a fettine) (abbinato a pastina in brodo vegetale) |
| pesce | PESCE BIANCO SURGELATO / AZZURRO FRESCO ARROSTO AL FORNO (aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) (CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO / PLATESSA) (SARDE / CEFALO) | - AL CARTOCCIO - AD INVOLTINO |
| | GAMBERI A SPIEDINO AL FORNO (NO nidi / infanzia) | - SFUSI AL FORNO - A SPIEDINO CON VERDURE |
| formag. | FORMAGGI FRESCHI (NO formaggio fuso) CON FORNARINA / PIADINA (latte, noce moscata, pangrattato, parmigiano, patate lessate, uovo) | FRESCHI (casatella / mozzarella / ricotta / squacquerone / stracchino) |
| | | - RICOTTA A POLPETTINE CON PATATE E SPINACI / CON MIGLIO / CON RISO |
| | PIZZA / CROSTONI CON MOZZARELLA, POMODORO, CAPPERI E ORIGNANO | CON STRACCHINO E RUCOLA - CON 4 FORMAGGI |

6) SECONDI A BASE DI LEGUMI / CARNE

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|---------------|---|---|
| carne bovina | FETTINE ALLA PIZZAIOLA AL POMODORO (capperi, origano / aglio, prezzemolo) | A FETTINE: - A INVOLTINO CON PROSCIUTTO (cotto / crudo) / A STRACCETTI / ALLA PIASTRA / A COTOLETTA AL FORNO / AL POMODORO |
| | | - POLPETTONE ARCOBALENO CON VERDURE INTERE (la carne va macinata nella cucina di |
| carne suina | LOMBO DI MAIALE ARROSTO AL LATTE | FETTINE DI LOMBO DI MAIALE: - ALLA PIASTRA / AL FORNO / A SCALOPPINA (al limone) / A COTOLETTA AL FORNO |
| carni bianche | POLLO / TACCHINO / FARAONA / CONIGLIO / AGNELLO ARROSTO AL FORNO, AROMI | POLLO / TACCHINO / CONIGLIO / FARAONA ALLA CACCIATORA (aromi, pomodoro) AL FORNO |
| | POLLO / TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE | A COTOLETTA AL FORNO / A INVOLTINO CON PROSCIUTTO |
| | POLLO E TACCHINO A BOCCONCINI A SPIEDINO (NO nidi / infanzia) / A SPEZZATINO AL FORNO, AROMI | AL POMODORO - A SPEZZATINO |

7) CONTORNI

| | PIATTI DI BASE | PIATTI ALTERNATIVI |
|---------|---|--|
| legumi | PISELLI / LENTICCHIE IN BIANCO / AL POMODORO (freschi / surgelati) | |
| verdure | VERDURA CRUDA DI STAGIONE IN INSALATA / IN PINZIMONIO / A SPIEDINO | carote / cetrioli / cappuccio / carciofi / finocchio / funghi / insalata verde / pomodoro / radicchio rosso / radicchio verde / sedano / spinaci / zucchine |
| | VERDURA COTTA DI STAGIONE FRESCA / SURGELATA (bietole / broccoletti / carciofi / carote / cavolfiore / cipolla / fagiolini / finocchio / funghi / lisari / melanzane / peperoni / pomodori / spinaci / verza / zucca / zucchine) | carote, lisari / carote, patate, piselli / patate, piselli / fagiolini, patate) - AL POMODORO (carciofi / fagiolini / funghi) - AL GRATIN (cavolfiore / cipolla / funghi / melanzane / peperoni / pomodori / 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 | ananas, albicocche, arance, banane, castagne, ciliegie, clementine, cocomero, fichi, fragole, kaki, kiwi, mandarini, mele, pere, pesche, pompelmo, prugne, uva |
| salse | SALSA VERDE (capperi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, tonno, uovo sodo) | SALSA CON POMODORO A CUBETTI |
| olio | OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (per tutte le preparazioni) | OLIO ARACHIDE (esclusivamente per preparazioni in forno) |
| acqua | ACQUA DI ACQUEDOTTO | ACQUA MINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro) |
| latte | LATTE PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO / AD ALTA QUALITA' | BIANCO CREMO - CON CAFFE' D'ORZO (zucchero) / (miele, NO 0-12 mesi) |
| yogurt | YOGURT INTERO BIOLOGICO BIANCO | D'ORZO - CON CAFFE' |

CETTE ALTERNATIVE

| TERNATIVI |
|---|
| CROSTINI DI PANE COMUNE / TOSCANO PASSATI IN FORNO SENZA AGGIUNTA DI GRASSI |
| COUS-COUS / FARRO / ORZO (SI glutine) |
| |
| MALTAGLIATI / QUADRETTINI / ALTRI FORMATI DI PASTINA DA BRODO |
| RICOTTA E SPINACI |
| FORMAGGI MISTI |

| TERNATIVI |
|---|
| PANE DI FARRO / KAMUT / SOIA (senza grassi aggiunti) |
| POLENTA DI FARINA DI MAIS |
| CROSTONI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO |
| (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva) |
| TORTA DI MELE / STRUDEL |
| CROSTATA CON MARMELLATA |
| grasie / soia / mais) CON: - MARMELLATA (senza zucchero aggiunto) - MIELE (NO nido 0- 12 mesi) - ZUCCHERO E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA |
| |

di riferimento)

| TERNATIVI | |
|---|--|
| | |
| | |
| | |
| RADICCHIO ROSSO / SPINACI / ZUCCA / ZUCCHINE | |
| - E BASILICO | - E SCALOGNO |
| PESCE FREDDO (NO dado 0-24 mesi) CON POMODORINI CRUDI. | |
| | - MARINATI (olio, sale ed |
| - SALSIA ROSSA CON LENTICCHIE ROSSE E BESCIAPELLA, PAMIGIANO | |
| VERDURE / E LEGUMI | - PROSCIUTTO COTTO, FONTINA E |
| | - PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / SPECK E RADICCHIO / |
| SALSIA FREDDA (PIATTO UNICO): | |
| | - PASTA SECCA CON MOZZARELLA, POMODORINI CRUDI E BASILICO |
| CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO | - AL TONNO, |
| | - AL TONNO, POMODORINI CRUDI, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO |
| | |

| TERNATIVI | |
|--|--|
| - BRODO DI VERDURE E PESCE (NO dado), PAMIGIANO | |
| - CREME DI CAROTE E ZUCCA / CARCIOFI / FUNGHI / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE, ODORI, PAMIGIANO | |
| | |
| SALSIA FREDDA (NO dado 0-24 mesi): | |
| | - LEGUMI MISTI (ceci / fagioli / fave / lenticchie / piselli) E VERDURE |
| STRACCIATELLA GIALLA / VERDE (con spinaci) IN BRODO VEGETALE, PAMIGIANO | |

| ALTERNATIVI |
|--|
| TORTINO / CROSTATA CON PROSCIUTTO COTTO, PATATE E ALTRE VERDURE (pasta brisee, sfoglia salata) |
| SFORNATO CON VERDURE MISTE, UOVI, (latte, uovo, parmigiano) |
| |
| |
| - AL POMODORO A SPEZZATINO |
| - AL POMODORO A ZUPPA / BRODETTO |
| - AL POMODORO |
| - IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE / CON ANCHE |
| SEPPIA E HALIBUT |
| FORMAGGI SEMI STAGIONATI (caciotta / fontina / scamorza) |
| STAGIONATI (parmigiano reggiano) |
| parmigiano) |
| - MOZZARELLA A CAPRESE, CON POMODORI E |
| ORIGANO / BASILICO |
| - SCAMORZA ALLA PIASTRA / AL FORNO |
| |

| ALTERNATIVI |
|--|
| BRASATO / ARROSTO / BOLLITO |
| |
| - HAMBURGER AL FORNO / ALLA PIASTRA |
| - PROSCIUTTO COTTO MAGRO |
| - PROSCIUTTO CRUDO / BRESAOLA (bovina) / LONZA / SPECK |
| MAGRI (NO nidi / infanzia) |
| CONIGLIO IN PORCHETTA |
| ALLA PIASTRA / A SCALOPPINA (al limone) |
| POLLO E TACCHINO MISTI (NO nidi / infanzia) : |
| - IN INSALATA CON VERDURE |
| - A SPIEDINO CON VERDURE |

| TERNATIVI |
|---|
| |
| - IN INSALATA CON LEGUMI (ceci, fagioli) |
| - AL LATTE (carote) |
| - CON BESCIAPELLA (cavolfiore / finocchio / patate / zucchine) |
| - A CROCCHETTE AL FORNO (bietole / carciofi / cavolfiore / fiori) |
| AL POMODORO |
| |

| TERNATIVI |
|---|
| - A FETTINE (arancia con zucchero) |
| - MISTA A MACEDONIA / A |
| |
| ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro - SOLO per bambini 0-12 mesi) |
| - LATTE BIANCO FREDDO |
| - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |
| - YOGURT INTERO BIOLOGICO AI CEREALI |

TABELLA DIETETICA - allegato n° 5: "SPAZIO BAMBINI" (NO pranzo) *

| anno scolastico | |
|---------------------------|---|
| MERENDA MATTINO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRACKERS *** |
| YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |

| estate | |
|---------------------------|---|
| MERENDA MATTINO | VARIAZIONI POSSIBILI |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | |
| PANE COMUNE | - PANE TOSCANO / FETTE BISCOTTATE E CRACKERS *** |
| YOGURT INTERO, ZUCCHERO | - YOGURT INTERO BIOLOGICO ALLA FRUTTA |

| 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 (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 non è prevista la possibilità di somministrare il pranzo, ma solo una merenda a metà mattina o a metà pomeriggio

** un FRUTTO DIVERSO ogni giorno

*** FETTE BISCOTTATE/ CRACKERS SOLO con olio girasole / arachidi / extra vergine oliva