SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

4a settimana — **03 - 07 ottobre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se **VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		FRUTTA:MELA
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO CACHI			
MA	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO **(NO TONNO)** , PARMIGIANO	SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**PER TUTTI:** - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE **NO NOCI**)	INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO MELA			Sostituire zucca con altra verdura gratinata
GI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI CASTAGNE			Frutta di stagione
VE	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE **PER TUTTI:** - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI:** - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	POMODORI CRUDI IN INSALATA PERA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

5a settimana — 10 - 14 ottobre

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		INSALATA VERDE		
	UVA			
MA	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CROSTINI DI PANE AL FORNO
			UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			
	MELA			
ME	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO			
	CASTAGNE			
GI		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	PERA			
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO			
	DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	CACHI			Frutta di stagione

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

6a settimana — **17 - 21 ottobre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	PASTA IN BRODO VEGETALE, SALAME MATTO			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE **PER TUTTI:** - SALAME MATTO
	PATATE AL FORNO O	POMODORI AL GRATIN		**ALTRA VERDURA:** - MELANZANE / PEPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN
	MELA			
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A **SPIEDINO**	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CASTAGNE			Frutta di stagione
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO 8variazione)			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI **PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
		INSALATA VERDE		
	PERA			
GI	FINOCCHIO **COTTO** (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO CACHI			**PER TUTTI:** - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
VE		SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO**		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	UVA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

7a settimana — **24 - 28 ottobre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
		CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		**PER TUTTI:** - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO **(PIATTO UNICO)**
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			**ATTENZIONE:** - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
	CASTAGNE			
MA		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			**DAI 2 ANNI:** - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			**ALTRA PREPARAZIONE:** - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE'			
	CACHI			
GI		SPAGHETTI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO, **CAPPERI, OLIVE E ORIGANO**		
			GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO **PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	MELA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

8a settimana — 31 ottobre - 04 novembre

ATTENZIONE:

1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE **PER TUTTI:** - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI**: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI
MA		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO CACHI			**ALTRA FRUTTA:** - ARANCIA
ME		SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**PER TUTTI:** - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			**ALTRA FRUTTA:** - BANANA
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E VERDURE GRATINATE IN FORNO MELA			
VE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	SPINACI			
	CASTAGNE			**ALTRA FRUTTA:** - CLEMENTINE

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

9a settimana — **07 - 11 novembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
MA	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
ME	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CROSTINI DI PANE AL FORNO
			UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
		CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		**ATTENZIONE:** - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
GI	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO CLEMENTINE			
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

10a settimana | **14 - 18 novembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se **VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

		SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA	
	BANANA		
MA	)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)	**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINESTRINA IN BRODO DI LEGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATE ARROSTO, AL FORNO MELA		
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE		
GI	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE	
	PERA		**ALTRA FRUTTA:** - KIWI
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO	
		LASAGNE AL RAGU' E BESCIAMELLA	**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	FAGIOLINI ARANCIA		TAGLIATELLE AL RAGU'

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

11a settimana — **21 - 25 novembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
MA		RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - se RAGU' CONIGLIO piatto unico,inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
		CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		**PER TUTTI:** - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO **(piatto unico)**
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
ME		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI
GI		VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) ARANCIA			**ATTENZIONE:** - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO **PER TUTTI:** - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO **(piatto unico)**
VE		SPAGHETTI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO, **CAPPERI, OLIVE E ORIGANO**		
			GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO **PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		INSALATA VERDE		
	BANANA			

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

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

12a settimana — 28 novembre - 02 dicembre

ATTENZIONE:

1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI CLEMENTINE			
MA	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE **PER TUTTI:** - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE **PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI**: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO ARANCIA			
GI		SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**PER TUTTI:** - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BANANA			
VE	PASTA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO A SALAME MATTO E VERDURE GRATINATE IN FORNO MELA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

13a settimana | **05 - 09 dicembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO **PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA		INSALATA VERDE		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
GI	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		**ATTENZIONE:** - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
VE	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO CLEMENTINE			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

14a settimana — **12 - 16 dicembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		FAGIOLINI ARANCIA		
MA		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		INSALATA VERDE		
		BANANA		
ME		CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
		MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA		
GI		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE		
VE		COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
		PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		CAROTE Iin PINZIMONIO		
		PERA		**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

15a settimana — **19 - 23 dicembre**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO**		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			**PER TUTTI:** - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
	MELA			
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			MOZZARELLINE	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI			
	CLEMENTINE			
GI	MENU' DI NATALE RAVIOLI O TORTELLINI AL POMODORO HAMBURGER PATATE LESSATE O PURE' PANDORO			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI **PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
		INSALATA VERDE		VERDURE MISTE COTTE (A SFORMATO AL FORNO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO ARROSTO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	ARANCIA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

17a settimana — 02 - 06 gennaio 2017

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			**PER TUTTI:** - LENTICCHIE STUFATE
	CLEMENTINE			
MA	ORZO PERLATOIN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO			
	DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	ARANCIA			
GI	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
VE	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CROSTINI DI PANE AL FORNO
			UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
		CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		**ATTENZIONE:** - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

18a settimana — 09 - 13 gennaio

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	FAGIOLINI ARANCIA			
ME		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
GI		CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA			
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

19a settimana | **16 - 20 gennaio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
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 ARANCIA			**PER TUTTI:** - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
MA		SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO**		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			**PER TUTTI:** - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
	MELA			
GI	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
VE	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI
	MOZZARELLA			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
		INSALATA VERDE		VERDURE MISTE COTTE (A SFORMATO AL FORNO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

20a settimana — 23 - 27 gennaio

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		SPAGHETTI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO, **CAPPERI, OLIVE E ORIGANO**		
			GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO **PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BANANA			
MA		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
ME	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO FAGIOLINI CLEMENTINE			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
GI		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE		VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) ARANCIA			**ATTENZIONE:** - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO **PER TUTTI:** - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO **(piatto unico)**

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

21a settimana — 30 gennaio - 03 febbraio

ATTENZIONE:

1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CROSTINI DI PANE AL FORNO
			UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
		CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		**ATTENZIONE:** - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
MA	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			**PER TUTTI:** - LENTICCHIE STUFATE
	CLEMENTINE			
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO			
		FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA			
VE	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVAE PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

22a settimana — **06 - 10 febbraio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			
MA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO **PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	FAGIOLINI ARANCIA			
GI		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		INSALATA VERDE		
	BANANA			
VE	)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

23a settimana — **13 - 17 febbraio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO CASATELLA O STRACCHINO			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI **PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO ARANCIA			**PER TUTTI:** - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
ME		SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO**		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
GI	PASTA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO SALAME MATTO PATATE LESSATE MELA			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE **PER TUTTI:** - SALAME MATTO **PER TUTTI:** - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CLEMENTINE			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

24a settimana — **20 - 24 febbraio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA) ARANCIA			**ATTENZIONE:** - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO **PER TUTTI:** - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO **(piatto unico)**
MA		SPAGHETTI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO, **CAPPERI, OLIVE E ORIGANO**		
			GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO **PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		INSALATA VERDE CON NOCI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BANANA			
ME		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	PASTA AL POMODORO E PISELLI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
GI	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O SPINACI,PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO FAGIOLINI KIWI			
VE		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

25a settimana — **27 febbraio - 03 marzo**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**PER TUTTI:** - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		INSALATA VERDE		
	BANANA			
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - CAPPELLETTI CON RIPIENO DI FORMAGGIO
	PATATE LESSATE E FAGIOLINI			**ALTRA PREPARAZIONE PATATE:** - PURE'
	MELA			
ME	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			**PER TUTTI (QUARESIMA):** - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		SPINACI E PINOLI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	CLEMENTINE			
GI	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE **PER TUTTI:** - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	RICOTTA O MOZZARELLA			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI**: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	ARANCIA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

26a settimana | **06 - 10 marzo**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PASTA AL POMODORO E PISELLI UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA			
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			
ME	COUS-COUS O RISO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO **PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	FAGIOLINI ARANCIA			
VE		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

27a settimana — **13 - 17 marzo**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
MA	RISOTTO CON PISELLI STACCHINO O SCQUACCUERONE			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI **PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME		SEDANINI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			**PER POLPETTONE ARCOBALENO:** - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
		FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA			
GI		SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO **			**PER TUTTI:** - ****PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo,**
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO CAVOLFIORE LESSATO MELA			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE **PER TUTTI:** - SALAME MATTO **PER TUTTI:** - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

28a settimana — **20 - 24 marzo**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' ARANCIA			**DAI 2 ANNI:** - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE **PER PIZZAIOLA:** - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
ME		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
			INSALATA DI GAMBERI E	**DAI 3 ANNI:** - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
		VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
GI		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
VE			RISOTTO IN BIANCO CON **ASPARAGI** , PARMIGIANO	
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO CAROTE COTTE E LISCARI CLEMENTINE			**PER TUTTI (QUARESIMA):** - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

29a settimana — **27 - 31 marzo**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO ARANCIA			
MA		SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**PER TUTTI:** - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) **(PIATTO UNICO)**
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		INSALATA VERDE		
	BANANA			
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA			**PER TUTTI:** - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE (piatto unico) - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
GI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			
		SPINACI E PINOLI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	CLEMENTINE			
VE		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
		TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		**PER SALSA DI LENTICCHIE:** - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE PERA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO **ALTRA FRUTTA:** - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

30a settimana — 03 - 07 aprile

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
MA		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
		CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		**ATTENZIONE:** - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
ME			RISOTTO CON **RADICCHIO ROSSO** , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			**PER TUTTI:** - LENTICCHIE STUFATE
	FRAGOLE			
GI	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / ARANCIA / MELA
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			**PER TUTTI (QUARESIMA):** - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	ARANCIA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

31a settimana — **10 - 14 aprile**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	PASTA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE			**PER TUTTI:** - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	SALAME MATTO			**PER TUTTI:** - SALAME MATTO
	PATATE LESSATE			**PER TUTTI:** - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
	MELA			
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
			BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	INSALATA			
	FRAGOLE			
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			**PER TUTTI:** - RISOTTO CON PISELLI
	STRACCHINO VERDURE COTTE MISTE (A SFORMATO)			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - STRACCHINO / SQUACQUERONE **ATTENZIONE:** - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / ARANCIA / MELA
GI		SEDANINI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			**PER POLPETTONE ARCOBALENO:** - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
		FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA			
VE		SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			**DAI 3 ANNI:** - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

32a settimana — **17 - 21 aprile**

ATTENZIONE:

1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU			RISOTTO IN BIANCO CON **ASPARAGI** , PARMIGIANO	
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO CAROTE COTTE E LISCARI FRAGOLE			**PER TUTTI :** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
MA		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			**ALTRA FRUTTA:** - KIWI / ARANCIA / MELA
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' ARANCIA			**DAI 2 ANNI:** - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE **PER PIZZAIOLA:** - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
GI		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
			INSALATA DI GAMBERI E	**DAI 3 ANNI:** - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
		VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
VE		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	PASTA AL POMODORO E PISELLI PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

33a settimana — **24 - 28 aprile**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

		SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		**PER SALSA DI LENTICCHIE:** - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE		**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	PERA		**ALTRA FRUTTA:** - CILIEGIE
MA	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA		**PER TUTTI:** - POMODORI IN GRATIN
	ARANCIA		
ME	SPAGHETTI 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 (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	INSALATA VERDE		
	BANANA		
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. **(piatto unico)** - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
	PATATE LESSATE E FAGIOLINI		
	MELA		
VE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		
	SPINACI E PINOLI		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRAGOLE		

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

34a settimana	01 - 05 maggio	

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	**SPINACI** (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
MA	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE **COTTE** (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
ME		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA MELA			
GI			RISOTTO CON **RADICCHIO ROSSO** , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			**PER TUTTI:** - LENTICCHIE STUFATE
	FRAGOLE			
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			**ATTENZIONE:** - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		INSALATA VERDE		
	CILIEGIE			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

35a settimana | **08 - 12 maggio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se **VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

		SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	POMODORI IN INSALATA BANANA		
MA	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO		**PER TUTTI:** - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MELA		
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE FRAGOLE		
GI	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		**DAI 3 ANNI:** - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		**PER TUTTI:** - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA **ATTENZIONE:** - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	INSALATA VERDE		
	CILIEGIE		
VE	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		**ATTENZIONE:** - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		**ATTENZIONE:** - le ZUCCHINE vanno utilizzate **SOLO FRESCHE**, non surgelate
	ARANCIA		

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

36a settimana — **15 - 19 maggio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU		CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	MACCHERONCINI POMODOR E PISELLI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			**DAI 3 ANNI:** - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI **PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
MA	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO FAGIOLINI FRAGOLE			
ME		CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) CILIEGIE			**DAI 3 ANNI:** - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE **ATTENZIONE:** - con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina) **PER FORNARINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
GI	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' ARANCIA			**DAI 2 ANNI:** - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI **PER PIZZAIOLA:** - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
VE		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
			INSALATA DI GAMBERI E	**DAI 3 ANNI:** - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
		VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	BANANA			

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

COMUNE DI CATTOLICA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

37a settimana — **22 - 26 maggio**

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

		SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		
		SPINACI E PINOLI	**ATTENZIONE:** - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRAGOLE		
MA		CETRIOLI IN PINZIMONIO	
		TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	**DAI 3 ANNI:** - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	VERDURE MISTE COTTE		**PER TUTTI:** - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	CILIEGIE		
ME	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA		**PER TUTTI:** - POMODORI IN GRATIN
	ARANCIA		**ALTRA FRUTTA:** - MELONE
GI		SPAGHETTI 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 (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		INSALATA VERDE	
	BANANA		**ALTRA FRUTTA:** - ALBICOCCHE
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. **(piatto unico)** - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
	PATATE LESSATE E FAGIOLINI		
	MELA		**ALTRA FRUTTA:** - PESCA

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

38a settimana — 29 maggio - 02 giugno

ATTENZIONE:
1) le **variazioni** evidenziate in **BLU**, da utilizzare **solo** per i piccolissimi **(12-18 mesi)** del nido, potrebbero **non essere necessarie**, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;
2) le **variazioni** evidenziate in **VERDE**, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece **sono obbligate**;
3) utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (cefalo, sarda) almeno **una volta ogni 5 settimane**;
4) le **MOZZARELLINE** a ciliegina, i **POMODORINI** a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di **UVA** vanno **tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia**;
5) il **PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)** ;
6) se V**ERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE** non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a **LOTTA INTEGRATA** (o convenzionali);
7) la **FRUTTA** del pranzo dovrà essere distribuita per lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** ai bimbi di nido, scuola infanzia, e **anche di scuola primaria a tempo pieno**;

			SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / **SECONDARIA** (12-14 anni)	**ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI**
LU	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			**DAI 3 ANNI:** - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE **ATTENZIONE:** - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO **PER TUTTI:** - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) **ATTENZIONE:** - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
		INSALATA VERDE		
	CILIEGIE			
MA		CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	SEDANINI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO MELONE			
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			**PER TUTTI:** - PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	ALBICOCCHE			
GI		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		**PER TUTTI:** - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			
VE	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO		RISOTTO CON **RADICCHIO ROSSO** , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO PISELLI FRAGOLE			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) **PER TUTTI:** - LENTICCHIE STUFATE

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna