

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 PRIMARIE COMUNE CATTOLICA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;
 Il PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrati per nidi).
 I colori identificano il tipo di fonte: proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne bianca volag=legumi
 Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute
 La frutta secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata



	1°	2°	3°	18/09 - 22/09	4°	25/09 - 29/09
1	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
2	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	PARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALI/SEMIINTEGRALI AL PESTO DI BASILICO		GOBBETTI AL POMODORO E PARMIGIANO	
3	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	CASATELLA		LOMBO DI MA-ALE AL LATTE, AL FORNO	
4	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	
5	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	
6	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	SQUACQUERONE o BURGER DI VERDURA	SVIZZERA DI VITELLONE		PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATESSA o FOLPETTINE DI PESCE	
7	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	
8	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZO/FARRO/CROSTINI DI PANE	SEDANINI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PENNETTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		TAGLIATELLE CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	
9	MOZZARELLA	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO		VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	
10	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		VERDURE COTTE DI STAGIONE	
11	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	
12	POLLO ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO		PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	
13	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE MISTE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	
14	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO o CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE		MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO	
15	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	CONIGLIO o POLLO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO o RICOTTA	

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 PRIMARIE COMUNE CATTOLICA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, ceftalo, capponne) a settimane alterne;
 IL PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carnie bianca vitolo=legumi
 Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute
 La frutta secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	5°	6°	7°	8°	23/10 - 27/10
l	02/10 - 06/10	09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	8°	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
u	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		
n	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO o RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE		CORONCINA IN MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO
e	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		MOZZARELLA
d	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
m	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO
a	UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROSTOLATA (CON FONTINA E SPINACI)	POLPETTINE DI PESCE	STRACCHINO CON FORNARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		POLPETTINE DI VITELLONE IN BIANCO
t	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
e	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE), PARMIGIANO	FUSILLI ALL'ORTOLANA, PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO		PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
d	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	CASATELLA	VERDURE COTTE DI STAGIONE		PIADINA E SARDONCINI ARROSTO AL FORNO
g	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE GRATINATE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA		VERDURE CRUDE DI STAGIONE
o	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PENNETTE CON SALSA ROSATA, PARMIGIANO		PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO
v	PIZZA MARGHERITA	STRACCETTI DI POLLO o TACCHINO AL LIMONE E ERBE AROMATICHE	GAMBERI ARROSTO, AL FORNO		FRITTATA SEMPLICE
e	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE TRIFOLATE
r	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	CROSTINI DI PANE (serviti a parte) IN PASSATO DI CECIE CANNELLINI, PARMIGIANO		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
d	TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE		POLLO ARROSTO, AL FORNO

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 PRIMARIE COMUNE CATTOLICA



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte
Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO FILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;
il PANE (piadina, formattina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).
I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne bianca viola=legumi
Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute
La frutta secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	9°	10°	11°	12°	
u	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE GRATINATE	
n	ORZOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA E AROMI, PARMIGIANO (IN BIANCO)	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	
e	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA DI MAIS	
d	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
i	PENNETTE CON OLIO, PREZZEMOLO E LIMONE, PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA, PARMIGIANO	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI E ROSMARINO, PARMIGIANO (lasciare metà ceci interi)	
r	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	FUSILLI DI POLLO ALLA CACCIATORA	POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO	
e	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE) CON PARMIGIANO SOPRA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	
f	CORONCINE / GRAMIGNA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE PARMIGIANO o ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE	RISOTTO ALLA CURCUMA, PARMIGIANO	
o	INTEGRALE/SEMIINTEGRALE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	
l	UOVO-A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROSTATA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	
e	VERDURE COTTE DI STAGIONE	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL SUGO DI TONNO	
d	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	CRESCENZA CON FORNARINA	POLENTA A BASTONCINO (in sostituzione del pane) E VITELLONE A STRACCETTI ALLA PIZZAIOLA	BURGER DI VERDURA E MAIS (con panatura croccante)	
g	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE (INSALATA E POMODORI separati)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	
l	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PENNETTE AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	
v	RISO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	HAMBURGER DI VITELLONE + PANE PER HAMBURGER	FILETTO DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO o GAMBERI ARROSTO, AL FORNO	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO	
e	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA				

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 PRIMARIE COMUNE CATTOLICA



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte
Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;
Il PANE (piadina, formarina e pazza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).
I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi
Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute
La frutta secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	13°	14°	15°	16°	18/12 - 22/12
	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	16°	18/12 - 22/12
	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
u	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o CROSTINI DI PANE/RISO/COUS-COUS	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO	
e	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	
d	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	MENU VENEZO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	
i	GOBBETTI SUGO DI PISELLI, PARMIGIANO	RISOTTO AL RADICCHIO, PARMIGIANO	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PENNETTE CON SALSA ROSATA, PARMIGIANO	
e	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	POLENTA A BASTONCINO (in sostituzione del pane) e MERLUZZO MANTECATO + VERDURA CRUDA	UOVO SODO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	
d	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
m	PENNETTE ALL'ORTOLANA, PARMIGIANO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	GOBBETTI ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	MALTAGLIATI IN MINISTRINA DI CECI, PARMIGIANO	
e	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	SFORMATO DI SPINACI, RICOTTA E MOZZARELLA, AL FORNO	
d	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON LEGUMI	VERDURE TRIFOLATE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	MENU NATALE	
g	CORONCINE IN MINISTRINA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	RISOTTO CON PISELLI (IN BIANCO), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO	
i	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)	POLLO ARROSTO, AL FORNO	SQUACQUERONE	PURE DI PATATE + ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE + PANDORO	
v	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	
e	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE	SEDAMINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SPAGHETTI ALLA PIZZAIOLA, PARMIGIANO	
d	POLLO ARROSTO, AL FORNO	STRACCHINO CON FORNARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTONE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTINE DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI ME' A MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO