

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

4a settimana

02 - 06 ottobre

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

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

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

4)

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

6a settimana

16 - 20 ottobre

NOTE:

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

7a settimana

23 - 27 ottobre

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

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

4)

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

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



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

8a settimana

30 ottobre - 03 novembre

NOTE:

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

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

4)

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



VERDURE COTTE DI STAGIONE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

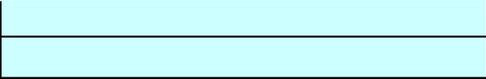


TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

9a settimana		06 - 10 novembre			
NOTE:					
<p>deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno volte ogni 5 settimane;</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p>					
NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni		(19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	
				ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO				
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO				- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO				- CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA				PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA				- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

10a settimana

13 - 17 novembre

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

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

	SPINACI GRATINATE, IN FORNO	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

13a settimana

04 - 08 dicembre

NOTE:

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

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

4)

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

14a settimana

11 - 15 dicembre

NOTE:

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

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

4)

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

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

15a settimana **18 - 22 dicembre**

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

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

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

VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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



TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

16a settimana

25 - 29 dicembre

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

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

17a settimana

01 - 05 gennaio 2018

NOTE:

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

18a settimana

08 - 12 gennaio

NOTE:

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

19a settimana		15 - 19 gennaio		
<p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno volte ogni 5 settimane;</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p>				
NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni		INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PENNETTE AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO			
	FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	SALAME MATTO			
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO			- VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO
	VERDURA COTTA GRATINATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISOTTO CON PISELLI			- RISOTTO CON PISELLI
	STRACCHINO / SQUACQUERONE			- STRACCHINO / SQUACQUERONE
	VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

22a settimana

05 - 09 febbraio

NOTE:

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

23a settimana

12 - 16 febbraio

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

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

24a settimana		19 - 23 febbraio		
<p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno volte ogni 5 settimane;</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p>				
NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)		INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO			
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)			- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	FUSILLI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
GI	RISOTTO CON CAROTE E PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	CRESCENZA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

25a settimana

26 febbraio - 02 marzo

NOTE:

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

26a settimana

05 - 09 marzo

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

27a settimana

12 - 16 marzo

NOTE:

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

29a settimana

26 - 30 marzo

NOTE:

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

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

4)

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU					
MA					
ME					
GI					
VE					

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

30a settimana		02 - 06 aprile		
<p>NOTE:</p> <p>1) - L'indicazione FRUTTA DI STAGIONE e VERDURA DI STAGIONE deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno volte ogni 5 settimane;</p> <p>il PANE (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).</p> <p>4)</p>				
NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)	(19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI:
	UOVO SODO			MULTIPLI IN PASTA VEGETALE
	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

31a settimana

09 - 13 aprile

NOTE:

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

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

4)

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

33a settimana

23 - 27 aprile

NOTE:

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

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

4)

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

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

34a settimana

30 - 04 maggio

NOTE:

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

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	(19)				
MA					
					- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
ME					
					- GNOCCHI DI PATATE
GI					
					PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
					- LENTICCHIE STUFATE
VE					- 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 PIATTO UNICO (aumentare la quantità)

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

35a settimana

07 - 11 maggio

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

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

4)

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

36a settimana

14 - 18 maggio

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

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

4)

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

38a settimana

28 maggio - 01 giugno

NOTE:

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

39a settimana

04 - 08 giugno

NOTE:

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

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

4)

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

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



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

41a settimana **18 - 23 giugno**

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

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

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



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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

43a settimana

02 - 07 luglio

NOTE:

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

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

4)

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

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



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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

44a settimana **09 - 14 luglio**

NOTE:

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

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

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

	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: VERDE, MELA VERDE, SEDANO - CETRIOLI, INSALATA
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)		
	VERDURE MISTE CRUDE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE	VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) GOBBETTI (TAGLIATELLE)	VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO	
	CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	
	VERDURE MISTE COTTE		- SFORNATO / CROSTATI DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
SA	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO		
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		



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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

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



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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

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



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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

47a settimana

30 luglio - 04 agosto

NOTE:

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

4)

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

48a settimana

06 - 11 agosto

NOTE:

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

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

4)

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE MISTE COTTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI

	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, NO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO	PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE - PESCE AZZURRO FRESCO , GIÀ SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<small>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna</small>	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO	
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO		
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)		
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		
	SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

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

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) mesi - 2 anni) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		- GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			
	PISELLI			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO
	PATATE LESSATE	PATATE LESSATE E FAGIOLINI		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

TABELLA DIETETICA COMUNE DI CATTOLICA - anno scolastico 2017/2018

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

volte ogni 5 settimane;

4)

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

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

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

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

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

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

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

NOTE:

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

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

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

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

TABELLA DIETETICA - allegato n° 2: QUANTITA' ALIMENTI

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

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

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

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

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

|

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

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

NOTE:

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



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

1) PASTA / ALTRI CEREALI

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

2) PANE / SOSTITUTI DEL PANE / DOLCI

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

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

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

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

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

5) SECONDI A BASE DI UOVA / PESCE / FORM

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

6) SECONDI A BASE DI CARNE

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

7) CONTORNI

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

8) ALTRI ALIMENTI

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

SETTE ALTERNATIVE

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

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

ate dalla cucina di riferimento)

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

MI PIATTI

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

MAGGIO

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

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

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

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

TABELLA DIETETICA "SPAZIO BIMBI" (NO pranzo)

- allegato n° 5: MERENDA MATTINA / POMERIGGIO

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

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

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

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

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