

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

1a settimana

09 - 13 settembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO			VERDURE MISTE COTTE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE
ME	MOZZARELLA			- se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE SEDANINI (LASAGNE)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (Al posto del PIATTO UNICO)
	VERDURA DI STAGIONE GRATINATA / TRIFOLATA, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (SARDE, CEFALO, CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE IN INSALATA		
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

2a settimana

16 - 20 settembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE	
LU	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO					
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO	
	VERDURA CRUDA IN INSALATA (AL GRATIN)		VERDURA DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
MA	RISO SEMI-INTEGRALE IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON PISELLI	
	BURGER DI VERDURA				- SQUACQUERONE / CASATELLA	
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	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					
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO			
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT)/ ARROSTO, AL FORNO	
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE (NO NOCI)		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				- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)	
	PATATE ARROSTO, AL FORNO					
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

3a settimana

23 - 27 settembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FUSILLI AL PESTO (NO PINOLI)	FUSILLI INTEGRALI/SEMINTTEGRALI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		CASATELLA		ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO /
MA		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
		VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO		
	VERDURA COTTA DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
ME		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	PENNETTE	AL	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO	
		FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE COTTA DI STAGIONE		
GI		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
		CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO		
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
VE		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
		RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO		- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
		CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		
		VERDURE MISTE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

4a settimana

30 settembre - 04 ottobre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
		GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	AL POMODORO (NO TONNO),	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		
		VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO		CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		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 MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
				- MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
		POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		- RICOTTA / MOZZARELLA
				PER TUTTI: - con MALTAGLIATI
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

5a settimana

07 - 11 ottobre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU		RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE), PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)		- UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON FONTINA E SPINACI
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME		ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO		PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - PIZZA MARGHERITA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
		PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (SARDE, CEFALO, CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO		- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

6a settimana

14 - 18 ottobre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi)	(19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO					- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO					
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
MA	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO					
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE					
	VERDURE CRUDE IN INSALATA (AL GRATIN)	VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
ME	RISOTTO CON BORLOTTI, PARMIGIANO		RISOTTO FUNGHI E BORLOTTI, PARMIGIANO			BURGER DI VERDURA
	CASATELLA					
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			- 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)
	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO					
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO					
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
VE	PENNETTE (SPAGHETTI)	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO				BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
	AL POMODORO PARMIGIANO					
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO					
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA				
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE						

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

7a settimana

21 - 25 ottobre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE
		RICOTTA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
	TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI ARROSTO, AL FORNO		- PER SEZIONE PRIMAVERA NO GAMBERI AL FORNO PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde, cefalo, cappone)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		-CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

8a settimana

28 ottobre - 01 novembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	CORONCINE IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			PER MINISTRA DI LENTICCHIE: - LE LENTICCHIE POSSONO ESSERE LASCIATE TUTTE INTERE O IN PARTE
	POLPETTINE DI LENTICCHIE, AL FORNO			PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE - RICOTTA / MOZZARELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		PER TUTTI: - con PASTINA IN
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL RAGU' DI PESCE FRESCO (NO TONNO) CON POMODORO E ODORI, PARMIGIANO	SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI		- ALLE VONGOLE / AL TONNO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

9a settimana

04 - 08 novembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
MA	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA / BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
ME	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)		PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

10a settimana

11 - 15 novembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi)	(19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO					
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO					
MA	VERDURE COTTE DI STAGIONE					- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
ME	CAROTE COTTE (CRUDE)CON SALSA DI CECI					- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)					
GI	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO					- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di legumi
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO					
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					- se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA
	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO					
GI	CRESCENZA					- PIZZA
	VERDURE CRUDE IN INSALATA					
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					- se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE					
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE (NO FRUTTA SECCA)					- BROCCOLI E PINOLI; - SPINACI E NOCI; - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA					
VE	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO					- SEPPIA CON PISELLI E POMODORO -FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO. AL FORNO
	VERDURE CRUDE IN INSALATA					
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE					
VE	AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO					PATATE ARROSTO
	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO					
VE	PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO					PATATE ARROSTO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

11a settimana

18 - 22 novembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTI (FARFALLE)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, POMODORO E AROMI PARMIGIANO	FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA		RISOTTO SEMINTEGRALE CON SPINACI, PARMIGIANO		- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
		FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA		
		VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE PARMIGIANO		ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
		ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
		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		
VE	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI ARROSTO, AL FORNO		- PER SEZIONE PRIMAVERA NO GAMBERI AL FORNO PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILLETTATO (sarde, cefalo, cappono)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

12a settimana

25 - 29 novembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA		QUADRUCCI ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER PASTINE DI CECI I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO
		POLPETTONE DI CECI, AL FORNO		PER TUTTI: - RICOTTA / MOZZARELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
		FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) ALLE VONGOLE, CON POMODORO E ODORI (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI ALLE VONGOLE, CON POMODORO E ODORI		- AL TONNO / AL PESCE MISTO
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO		- FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		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 E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

13a settimana

02 - 06 dicembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

(12-18 mesi)	(19 INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
--------------	-------------------------	--------	---	------

LU	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE	
	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)	
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	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			
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)	
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E ZUCCHINE)	PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			
	VERDURA COTTA DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

14a settimana

09 - 13 dicembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO 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			
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	CAROTE COTTE (CRUDE)CON SALSA DI CECI	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA		DAI 2 ANNI: - BROCCOLI E PINOLI; - SPINACI E NOCI; - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			CRUSTINI DI PANE/RISO/COUS COUS in passato di verdure - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE
VE	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - PIZZA MARGHERITA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

15a settimana

16 - 20 dicembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi)	(19)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU			INFANZIA (3-6 anni)		
			GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
			BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
			TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO
MA	MENU' DI NATALE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
			CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		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		- se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI
			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME			RISOTTO ZUCCA E BORLOTTI, PARMIGIANO		- RISOTTO CON PISELLI
			SQUACQUERONE		BURGER DI VERDUTA
			VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI			PENNETTE (SPAGHETTI) AI POMODORO PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	
			FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
			VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE			VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO	
			SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		
			VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

16a settimana

23 - 27 dicembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTINE DI CECI
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
VE	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	AL POMODORO (NO TONNO),	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- FILETTO DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

17a settimana

30 dicembre - 03 gennaio 2019

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
MA	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			PANNO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
ME	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE			
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO			
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			GNOCCHI AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)		PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

18a settimana

06 - 10 gennaio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
		MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAPELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA, PARMIGIANO			- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
		PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PATATE ARROSTO
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA			DAL 2 ANNI: - BROCCOLI E PINOLI; - SPINACI E NOCI; - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI		ORZO IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO			- CROSTINI DI PANE/RISO/COUS-COUS in passato di legumi
		CASATELLA CON PIADINA/FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			
		ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE		FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

19a settimana

13 - 17 gennaio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	(19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	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 (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde, cefalo, cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURE MISTE GRATINATE				- VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	RISO SEMI-INTEGRALE IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON PISELLI
	BURGER DI VERDURA				- SQUACQUERONE / CASATELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

20a settimana

20 - 24 gennaio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi)	(19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE	
LU	FUSILLI AL SUGO DI ZUCCA, PARMIGIANO				- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO					
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO					
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE					
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO / CASATELLA	
	RISOTTO SEMINTEGRALE CON CARCIOFI (O ALTRA VERDURA DI STAGIONE), PARMIGIANO					
			CRESCENZA			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- DAI 3 ANNI: - SEPIA CON PISELLI E POMODORO -FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO AL FORNO - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
	PENNETTE		PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	POMODORO PARMIGIANO AL					
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO					
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI			
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)	
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE A BASTONCINO)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO					
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)					
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

21a settimana

27 - 31 gennaio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi)	(19 INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO				GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)		PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) - LENTICCHIE STUFATE
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO				
	PISELLI				
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
ME	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE A BASTONCINO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO				- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - PIZZA MARGHERITA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
GI	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
VE	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

22a settimana

03 - 07 febbraio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU		FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA		COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di legumi - se PIZZA, sostituire il passato di legumi con passato di verdure
		CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			- PIZZA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE SEDANINI (LASAGNE)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
		PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PATATE ARROSTO
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE (NO FRUTTA SECCA)		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA		DAI 2 ANNI: PINOLI; - SPINACI E NOCI; - BROCCOLI E - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	CAROTE COTTE CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)		CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMMUS)		PER SALSIA DI CECI (HUMMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
		CROSTINI DI PANE CON PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

23a settimana

10 - 14 febbraio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISO SEMI-INTEGRALE IN CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	CASATELLA			BURGER DI VERDURE
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	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	FUSILLI AL SUGO DI CARCIOFI E PISELLI, PARMIGIANO			SUGO DI POMODORO
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			
	VERDURA COTTA GRATINATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- VERDURA COTTA CON BESCIAAMELLA AL FORNO
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

24a settimana

17 - 21 febbraio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE A BASTONCINO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
		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	PENNETTE POMODORO PARMIGIANO AL	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO		
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO		- FILETTI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
		CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO		
		UOVO SODO CON SALSIA VERDE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
GI		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
		RISOTTO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		
		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
VE		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	GOBBETTI POMODORO PARMIGIANO AL	GOBBETTI INTEGRALI/SEMINTTEGRALI AL POMODORO PARMIGIANO		
		CRESCENZA		ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO / CASATELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

25a settimana

24 - 28 febbraio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO				
	FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE (NO PINOLI)	VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	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	PENNETTE (SPAGHETTI) AL RAGU' DI PESCE FRESCO (NO TONNO) CON POMODORO E ODORI, PARMIGIANO	SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI			- ALLE VONGOLE / AL TONNO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO				PESCE AZZURRO FRESCO GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO				PER MINESTRA DI CECI: I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI:
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO				- MALTAGLIATI IN BRODO PER TAMPARINA / SECONDARIA:
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTINE DI CECI
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

26a settimana

02 - 06 marzo

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	MINISTRINA IN CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, 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			- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo
ME	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE , PARMIGIANO		- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA
VE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA		DAL 2 ANNI: PINOLI; - SPINACI E NOCI; - BROCCOLI E - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

27a settimana

09 - 13 marzo

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	SEDANINI AL POMODORO PARMIGIANO	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO PARMIGIANO		
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	SQUACQUERONE			BURGER DI VERDURE
	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE CON SUGO DI VERDURA DI STAGIONE (BIANCO), PARMIGIANO			PASTA AL POMODORO
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		
	VERDURE COTTE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI)	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO		
	OLIO PARMIGIANO	FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	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	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)		PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

28a settimana

16 - 20 marzo

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE 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	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	FARFALLE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	RISOTTO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

29a settimana

23 - 27 marzo

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
		GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) ALLE VONGOLE, CON POMODORO E ODORI (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI ALLE VONGOLE, CON POMODORO E ODORI		- AL TONNO / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO TRIS DI VERDURE DI STAGIONE LESSATE / GRATINATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA PIU' VERDURA CRUDA DI STAGIONE (al POSTO del PIATTO UNICO)
		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		
	VERDURE COTTE DI STAGIONE (NO PINOLI)	VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE		FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO		CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

30a settimana

30 marzo - 03 aprile

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO				PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- LENTICCHIE STUFATE
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTI (TAGLIATELLE)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO			PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO				CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				DAI 5 ANNI: - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO -FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				FARRO/RISO/ORZO IN PASSATO DI VERDURE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO				- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - PIZZA MARGHERITA
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

31a settimana

06 - 10 aprile

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
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 LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON PISELLI
	CASATELLA				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			BURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			
	PENNETTE (SPAGHETTI)	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO			
	AL POMODORO PARMIGIANO	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

32a settimana

13 - 17 aprile

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure
	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)				FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO				
	UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

33a settimana

20 - 24 aprile

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		- SEDANINI ALL'ORTOLANA
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA	
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA		FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
		POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO		CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA	
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI)	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
	AL POMODORO, PARMIGIANO	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
		PATATE E VERDURA LESSATE		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
		CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		- SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE (NO PINOLI)		VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI	- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

34a settimana

27 aprile - 01 maggio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	GOBBETTI AL PESTO (NO PINOLI)	GOBBETTI 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: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		PASTA AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			PANNO/RISO/CROSTINI DI PANE 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 (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA POMODORO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

35a settimana

04 - 08 maggio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO			- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			
MA	VERDURE COTTE DI STAGIONE			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO - BURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			
ME	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ZUCCHINE (NO PINOLI)			
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ZUCCHINE			
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO			
	RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA/FORNARINA	SQUACQUERONE CON PIADINA/FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE SEDANINI (LASAGNE)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO			
	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO			
	VERDURE MISTE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

36a settimana

11 - 15 maggio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTI (TAGLIATELLE)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		
	UOVO SODO CON SALSA VERDE 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			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - PIZZA MARGHERITA O CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS FREDDO solo MOZZARELLA (NO pizza / crostini)
FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO				
MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE O GAMBERI GRATINATI AL FORNO PER TUTTI FILETTI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

37a settimana

18 - 22 maggio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) mesi - 3 anni)	(19 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO				
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO				
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE (NO PINOLI)	VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL RAGU' DI PESCE FRESCO (NO TONNO) CON POMODORO E ODORI, PARMIGIANO	SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI			- ALLE VONGOLE / AL TONNO
	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI ASCIUTTI CON ZUCCHINE E POMODORINI			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 - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

38a settimana

25 - 29 maggio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	ORZO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	ORZO FREDDO IN INSALATA DI VERDURE MISTE			- ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE -PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
		MOZZARELLA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
		SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
		PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
ME		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT A COTOLETTA, IN FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/BASTONCINO			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			PASTA AL POMODORO
GI		GNOCCI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO			
		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	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 O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
		PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020 - COMUNE DI CATTOLICA

39a settimana

01 - 05 giugno

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	SEDANINI (LASAGNE)	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO			- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA) PARMIGIANO	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	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 (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
		GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- BURGER DI VERDURE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO			PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
		POLLO ARROSTO, AL FORNO			
		VERDURE COTTE DI STAGIONE			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE		ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- CROSTINI DI PANE/ORZO/RISO/CROUS-COUS in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
		CASATELLA CON FORNARINA/PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2020

40a settimana

08 - 12 giugno

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO O TACCHINO: INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO - CETRIOLI,
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE DI STAGIONE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO		PASSATELLI IN BRODO -
	PATATE ARROSTO, AL FORNO VERDURE MISTE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- PASTA FREDDA CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE DAI 3 ANNI:
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE (NO NOCI)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI		- SEPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE -FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTI (TAGLIATELLE)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			- SFORNATO / CROSTATI DI VERDURE
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI ZUCCHINE		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
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
SA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	RISOTTO AL PESCE MISTO	RISOTTO ALLE VONGOLE		DAI 3 ANNI:
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA - estate 2020

41a settimana

15 - 19 giugno

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONTO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI ASCIUTTI CON 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			
MA		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO			CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
ME	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
		SEDANINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
GI	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
		PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO			SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA
VE		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO			- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UOVO SODO CON SALSINA VERDE			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS./BASTONCINO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / BASTONCINO			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

42a settimana

22 - 26 giugno

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			INSALATA CON VERDURE MISTE - ORZO FREDDO IN
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			- se PIZZA PIATTO UNICO - sostituire il passato di verdure miste con - MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		- se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. /BASTONCINO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / BASTONCINO		
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		PASTA AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		
SA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	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
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE di stagione	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2020

43a settimana

29 giugno - 03 luglio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
		CASATELLA		- CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO / CASATELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	AL RAGU' DI CARNE,	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 IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde, cefalo, cappone)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
		GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO		- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO		- BURGER DI VERDURE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE	FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
		POLLO ARROSTO, AL FORNO		
		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
SA		COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure DAI 3 ANNI:
		MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO		- COUS- POMODORO E MOZZARELLA
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		- con COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostini)



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

44a settimana

06 - 10 luglio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI ZUCCHINE			a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO				PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO			PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - PASTA FREDDA CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE - FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	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 O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE		PER INSALATA DI POLLO O TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO			
	VERDURE MISTE COTTE				- SFORNATO / CROSTATA DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
SA	FARFALLE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

45a settimana

13 - 17 luglio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			
	VERDURE MISTE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. /BASTONCINO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / BASTONCINO		DAI 3 ANNI: FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI - FUSILLI - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E VERDURE FRESCHE		
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		-ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure - DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE,
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			
	CASATELLA CON FORNARINAPIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA - estate 2020

46a settimana

20 - 24 luglio

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO			PASTA AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				
	FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA				
	PISELLI				- LENTICCHIE STUFATE
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO				DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA				- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A DINZIMONTO
	VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			- MOZZARELLA+PIZZA POMODORO - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO)
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE COTTE (INSALATA MISTA)	INSALATA MISTA			
SA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO				CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

47a settimana

27 - 31 luglio

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	VERDURE COTTE (CRUDE A BASTONCINO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	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				
MA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure DAI 3 ANNI
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO				- COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO		PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE 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 (sarde, cefalo, cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO				- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				- BURGER DI VERDURE
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)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

48a settimana

03 - 07 agosto

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO			PASSATELLI IN BRODO -
		PATATE ARROSTO, AL FORNO			PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
		VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI ZUCCHINE			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
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO			PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- PASTA FREDDA CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	GOBBETTI (TAGLIATELLE)	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO			
	CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	VERDURE MISTE COTTE			- SFORNATO / CROSTATA DI VERDURE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE		FUSILLI CON ZUCCHINE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
		BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE		PER INSALATA DI POLLO O TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA		GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	RICOTTA (SQUACQUERONE)	SQUACQUERONE CON PIADINA/FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			
	CON PIADINA/FORNARINA	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)			
		VERDURA CRUDA IN INSALATA			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

49a settimana

10 - 14 agosto

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'			
MA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSINA 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 MISTE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO	
FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE	
CASATELLA CON FORNARINA/PIADINA			PER FORNARINA: - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO	
VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURA CRUDA IN INSALATA		
SA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI 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
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



TABELLA DIETETICA - estate 2020

50a settimana

17 - 21 agosto

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI			
		PATATE ARROSTO, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA			PER TUTTI (NO NIDO): - PENNETTE FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI DAI 3 ANNI: - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE -FILETTI DI MERLUZZO/PIATESSA/HALIBUT ARROSTO AL FORNO
		PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE GOBBETTE (TAGLIATELLE)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO			DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO			
		VERDURE MISTE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA		FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
		FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E VERDURE FRESCHE		
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE			

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TABELLA DIETETICA - estate 2020

51a settimana

24 - 28 agosto

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 scuola primaria a tempo pieno**

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).

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO			PASTA AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) - LENTICCHIE STUFATE
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO				
	PISELLI				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO				DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA				se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A BASTONCINO - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA POMODORO - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	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 PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) A COTOLETTA, AL FORNO				- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
SA	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	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



TABELLA DIETETICA - estate 2020

52a settimana

31 agosto - 04 settembre

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 scuola primaria a tempo pieno**

GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

4) il **PANE** (piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con **FARINE DI**

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	(12-18 mesi) (19)	INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	NOTE
LU	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
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO			PASSATELLI IN BRODO -
	PATATE ARROSTO, AL FORNO				PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO PARMIGIANO			PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA:
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				- PASTA FREDDA CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA			- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO			
	GOBBETTI (TAGLIATELLE)	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO			
	CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO				
	VERDURE MISTE COTTE				- SFORNATO / CROSTATA DI VERDURE
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE		PER INSALATA DI POLLO O TACCHINO:
	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE			- CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE					
SA	GOBBETTI CON SUGO DI VERDURA DI STAGIONE (BIANCO), PARMIGIANO				
	SQUACQUERONE CON PIADINA/FORNARINA(FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)				
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE



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	100	150	200	250	250		
	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		
	PESCE BIANCO SURGELATO/PESCE AZZURRO	g.	50 30	60 40	60 40	70 50	100 80	150 130	150 130		
	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	g.	20	30	30	40	50	60	60		
	PER FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA QUANTITA' FARINA	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				
	FARRO / ORZO / RISO FREDDI E LEGUMI		no	no					
	farro / orzo / riso	g.			50	60	80	100	100
	legumi misti secchi	g.			25	30	35	40	40
	piselli surgelati	g.			25	30	40	50	50
	verdure miste	g.			40	50	60	70	70
	olio extra vergine oliva	g.			5	5	6	7	7
2	RICETTE PARTICOLARI: CONTORNI				SEZ. PRIMAV.	3 -	6 - 11		ADULTI
					2 - 3 a				
	FUNGHI CHAMPIGNONS IN INSALATA		no	no	no	no			
	funghi champignons	g.					70	80	80
	sedano	g.					20	30	30
	parmigiano reggiano	g.					20	25	25
	olio extra vergine oliva	g.					9	10	10
	CECI IN INSALATA		no	no					
	ceci secchi lessati	g.			15	15	20	25	25
	pomodorini	g.			40	40	50	50	50
	olive nere	g.			10	10	15	20	20
	basilico, prezzemolo	g.			q.b	q.b	q.b.	q.b	q.b
	olio extra vergine oliva	g.			7	7	9	10	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.	30	35	35	60	70	80	100
CROCCHETTE DI VERDURE/BURGER DI VERDURA									
	ricotta di mucca (di siero)	g.	10	15	20	30	40	50	50
	verdure miste (es. bietola /spinaci, carote, cipolla, pomodoro, zucchine)	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, olio, 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 **		NO	NO
	GELATI ***	NO		NO
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' DETEINATO			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

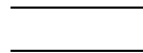


TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI DI BASE / RIC

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 / RISO (NO grano)
	PASTA FRESCA NO UOVO	PASTA FRESCA SURGELATA NO UOVO
	PASTA ALL'UOVO SECCA	PASTA ALL'UOVO FRESCA
	(ripieno minimo 45%) RIPIENO BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU' :	E FUNGHI RICOTTA E PREZZEMOLO
	(ripieno minimo 35%) 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 SEMIINTEGRALE / 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	OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO <small>(olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli)</small>	ALLE NOCI (NO nidi) AL PREZZEMOLO
	ALLO ZAFFERANO	
/ erbe aromat.	AD UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE BIANCA	ASPARAGI / BIETOLE / BROCCOLETTI / CARCIOFI / CAROTE / CAVOLFIORE / FUNGHI / MELANZANE / PATATE / PEPERONI / RADICCHIO ROSSO / SPINACI / ZUCCA / ZUCCHINE
/ verdure	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
con pesce	AL TONNO E POMODORO (NO nidi)	AL TONNO IN BIANCO (NO nidi)
	(salsa fredda) (NO nidi)	AL TONNO, POMODORINI CRUDI, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO (NO nidi)
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 (sgrassato - NO dado) (NO periodo estivo)
	MINISTRA DI PATATE, CAROTE, CIPOLLA	MINESTRE DI CAROTE / LATTUGA / SEDANO ZUPPE DI PATATE E FINOCCHIO / E SPINACI
	PASSATO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate)	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	(per cottura completa uovo: 8	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 SPINACI E FONTINA AL FORNO (NO nidi)	SFORMATO CON VERDURA E PATATE TORTINO CON VERDURA 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 AL CARTOCCIO
	(aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) (CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO /	AD INVOLTINO
	GAMBERI A SPIEDINO AL FORNO (NO nidi / scuole infanzia)	SFUSI AL FORNO A
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)	TORTELLONE / TORTELLE 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	D'ORZO 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 FREDE (NO nidi / scuole infanzia) CON FUNGHI CRUDI:	
- MARINATI (olio, sale ed erbe	
A UN LEGUME (ceci / fagioli / fave / lenticchie rosse) E BESCIAPELLA	
AL PESCE MISTO FRESCO	
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 FREDE (NO nidi / scuole infanzia):	
- LEGUMI (ceci / fagioli / fave / lenticchie / piselli) E VERDURE	
- IN BRODO VEGETALE	
- VERDE (con spinaci) IN BRODO	

MAGGIO

TERNATIVI
STRAPAZZATE CON FORMAGGIO
UOVA A FRITTATA / STRAPAZZATE CON VERDURA / E UOVA CON PISELLI E POMODORO AL FORNO
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