

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

1a settimana

11 - 15 settembre

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO			-
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		VERDURE MISTE COTTE	
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/FARRO/RISO IN PASSATO DI VERDURE
	MOZZARELLA			- PIZZA - se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	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)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	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			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

2a settimana

18 - 22 settembre

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

3a settimana

25 - 29 settembre

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di verdure - DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		- se FARRO/ORZO/RISO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA. OLIO EXTRA VERGINE OLIVA. LIEVITO NATURALE.
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

4a settimana

02 - 06 ottobre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO Lombo di maiale al latte, al forno FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE 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		
ME		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		
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		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

5a settimana

09 - 13 ottobre

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

6a settimana

16 - 20 ottobre

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		
	VERDURE CRUDE IN INSALATA (AL GRATIN)	VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - SQUACQUERONE / CASATELLA - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		- 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)
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

7a settimana

23 - 27 ottobre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/RISO IN PASSATO DI VERDURE
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO		GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	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	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSIA VERDE			-CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

8a settimana

30 ottobre - 03 novembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI LENTICCHIE: - LE LENTICCHIE POSSONO ESSERE LASCIATE TUTTE INTERE O IN PARTE
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PER TUTTI: - con PASTINA IN BRODO VEGETALE, POLPETTINE DI LENTICCHIE
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE 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			
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			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

9a settimana

06 - 10 novembre

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

10a settimana

13 - 17 novembre

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE		DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLFIOR E MANDORLE	
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	CAROTE COTTE (CRUDE)CON SALSA DI CECI	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE	
	MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO				
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO				
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	POLLO ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE				
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO				
	RICOTTA (CRESCENZA)	CRESCENZA			- ORZO/RISO in passato di legumi
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			- PIZZA - se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	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				PATATE ARROSTO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

11a settimana

20 - 24 novembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (FARFALLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
MA		RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO		- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
		CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		
		VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		- ORZO/RISO in passato di verdure
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
GI		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
		MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)		- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
		FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/ HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

12a settimana

27 novembre - 01 dicembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE 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	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 2017/2018

13a settimana

04 - 08 dicembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	VERDURE COTTE (CRUDE 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			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			- CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO		PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

14a settimana

11 - 15 dicembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. SCUOLA INFANZIA (2-3 anni) (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE		DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	CAROTE COTTE (CRUDE) CON SALSA DI CECI	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di verdure - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

15a settimana

18 - 22 dicembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		- RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			- se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURA COTTA GRATINATA			- VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

16a settimana

25 - 29 dicembre

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
MA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	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			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

17a settimana

01 - 05 gennaio 2018

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

18a settimana

08 - 12 gennaio

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di legumi
	RICOTTA (CASATELLA) CON PIADINA	CASATELLA CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	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			PATATE ARROSTO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	CAROTE COTTE (CRUDE)CON SALSA DI CECI	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

19a settimana

15 - 19 gennaio

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		
	FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE 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			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURA COTTA GRATINATA			- VERDURA COTTA CON BESCIAPELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

20a settimana

22 - 26 gennaio

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (HALIBUT / PLATESSA) ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	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			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	RISOTTO CON CARCIOFI (O ALTRA VERDURA DI STAGIONE), PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	RICOTTA (CRESCENZA)	CRESCENZA		
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)			- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

21a settimana

29 gennaio - 02 febbraio

NOTE:

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

22a settimana

05 - 09 febbraio

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di legumi - se PIZZA, sostituire il passato di legumi con passato di verdure
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		- PIZZA
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (LASAGNE) 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 ALLE ERBE AROMATICHE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE		DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLIFIORE E MANDORLE
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

23a settimana

12 - 16 febbraio

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

24a settimana

19 - 23 febbraio

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)			- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
MA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	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
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
GI	UOVO SODO CON SALSA VERDE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	RISOTTO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
VE	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO			
VE	RICOTTA (CRESCENZA)	CRESCENZA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

25a settimana

26 febbraio - 02 marzo

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			- POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PASSATELLI / CAPPELLETTI 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			ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE'
ME	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE (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	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO Lombo di maiale al latte, al forno			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

26a settimana

05 - 09 marzo

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	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 PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- ORZO/RISO 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
ME	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE , PARMIGIANO		- LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE (NO FRUTTA SECCA)	GNOCCHETTI SARDI ALLE ERBE AROMATICHE E MANDORLE		DAI 2 ANNI: - SUGO DI ERBE AROMATICHE E NOCI/ MANDORLE/ PINOLI; - DI SPINACI E NOCI; - DI CAVOLFIORE E MANDORLE - PESTO CON BASILICO
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

27a settimana

12 - 16 marzo

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE AL POMODORO AGLIO E PREZZEMOLO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		- BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO , PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI PLATESSA DI (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	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	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA PIU' VERDURA CRUDA DI STAGIONE (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

28a settimana

19 - 23 marzo

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di verdure
	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
MA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	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	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

29a settimana

26 - 30 marzo

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LONBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (PIATTO UNICO)
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME		PASSATELLI/CAPPELLETTI 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		
GI		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	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

30a settimana

02 - 06 aprile

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	GNOCCHETTI SARDI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

31a settimana

09 - 13 aprile

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	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 ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO , PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI PLATESSA (HALIBUT / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			DAI 3 ANNI: - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

32a settimana

16 - 20 aprile

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- ORZO/RISO in passato di verdure PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
GI	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO		INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

33a settimana

23 - 27 aprile

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SUGO DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
MA		SEDANINI ALL'ORTOLANA, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		- SEDANINI AL POMODORO
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		VERDURE DI STAGIONE GRATINATE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE 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		
GI		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E VERDURA LESSATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (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
VE		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

34a settimana

30 - 04 maggio

NOTE:

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

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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

35a settimana

07 - 11 maggio

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- HAMBURGER DI VERDURE
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA	SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (LASAGNE) 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)
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

36a settimana

14 - 18 maggio

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA		RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		
		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		- ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
		CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		- con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina) PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
GI		SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
		VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA		PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
		PATATE IN PURE'		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

37a settimana

21 - 25 maggio

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	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			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
	CROCCHETTE DI SPINACI E RICOTTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- RICOTTA/CRESCENZA
ME	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		VERDURE DI STAGIONE GRATINATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		- PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	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	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 - estate 2018

38a settimana

28 maggio - 01 giugno

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	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)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
		PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
	CORONCINE IN MINISTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		- GNOCCHI DI PATATE
		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		
GI	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
		RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO		
VE		BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO		PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
		PISELLI		- LENTICCHIE STUFATE
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - estate 2018

39a settimana

04 - 08 giugno

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	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)
	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 (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- HAMBURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
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			
	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			- ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
VE	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

40a settimana

11 - 16 giugno

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	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			
MA	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			
ME	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE		PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
GI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			- SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
VE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
SA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	RISOTTO AL PESCE MISTO	RISOTTO ALLE VONGOLE		- RISOTTO AL SUGO DI PESCE MISTO (piatto unico) DAI 3 ANNI: - GAMBERI E ZUCCHINE (piatto unico)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

41a settimana

18 - 23 giugno

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	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		
	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
ME	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDE IN INSALATA CON LENTICCHIE LESSATE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
		VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
GI		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO Lombo di maiale al latte, al forno		
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- VERDURE DI STAGIONE IN GRATIN
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		DAI 3 ANNI: - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
		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 SALSА VERDE		
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		

TABELLA DIETETICA - estate 2018

42a settimana

25 giugno - 30 giugno

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- LENTICCHIE STUFATE
MA	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	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 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
GI	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		- GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	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
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			- SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico)
SA	VERDURE COTTE di stagione	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

43a settimana

02 - 07 luglio

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	VERDURA COTTA (VERDURA CRUDA DI STAGIONE)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		- la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- HAMBURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO		PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	CASATELLA			ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO /
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

44a settimana

09 - 14 luglio

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

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

TABELLA DIETETICA - estate 2018

45a settimana

16 - 21 luglio

NOTE:

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
	UOVO SODO CON SALSA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
ME	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			-ORZO/RISO in passato di verdure - DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			- se FARRO/ORZO/RISO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			
	PATATE IN PURE'			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (VERDURE CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

46a settimana

23 - 28 luglio

NOTE:

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

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

TABELLA DIETETICA - estate 2018

47a settimana

30 luglio - 04 agosto

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		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			
LU	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI : - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		- la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO - HAMBURGER 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)
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

48a settimana

06 - 11 agosto

NOTE:

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

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

TABELLA DIETETICA - estate 2018

49a settimana

13 - 18 agosto

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			DAI 2 ANNI: - SUGO DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON 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 GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			ORZO/RISO in passato di verdure DAI 3 ANNI: - FARRO/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA CON FORNARINA			- se FARRO/ORZO/RISO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE ROSMARINO
	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
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

TABELLA DIETETICA - estate 2018

50a settimana

20 - 25 agosto

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		PER TUTTI (NO NIDO): - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI	
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO	
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI		PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)	
	PATATE ARROSTO, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
	GI	VERDURE COTTE (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
		GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
		VERDURE MISTE COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO				
	VERDURE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
SA	FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE	
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

TABELLA DIETETICA - estate 2018

51a settimana

27 agosto - 01 settembre

NOTE:

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

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

TABELLA DIETETICA - estate 2018

52a settimana

03 - 08 settembre

NOTE:

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

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

VERDURE CRUDE DI
STAGIONE IN PINZIMONIO