

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

1a settimana 12 - 16 settembre ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;

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

	/) la FRUTTA del pranzo dovra essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo			
	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	MINESTRINA IN BRODO DI LEGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			
	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCIN	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)	
		PESCA NETTARINA		ALTRA FRUTTA: - MELA
MA		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
ME		COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIA	NO	ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZ,	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)		
	POMODORI IN INSALATA			
		FICHI		ALTRA FRUTTA: - PERA
GI	FAGIOLINI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU'	DI CARNE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			ATTENZIONE:
		MELONE		- le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE , non surgelate
VE	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI S	SARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)	
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		UVA		



anno scolastico 2016/2017

2a settimana 19 - 23 settembre ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate;

3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane;

4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia;

- 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi);
- 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali);

	6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno ;					
	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		
MA	SPINACI (CETRIOLI IN IPINZIMONIO)	CETRIOLI IN	N PINZIMONIO			
		RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI		
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - SQUACQUERONE / CASATELLA ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti		
		ALTRA FRUITA: - PERA				
ME	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO			
	SI	PER TUTTI: - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)				
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODOR	O, AGLIO E PREZZEMOLO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)		
-	BIETOLE (INSALATA VERDE)	BIETOLE (INSALATA VERDE) INSALATA VERDE				
-	UVA			1		
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE			
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - SALAME MATTO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA (AL GRATIN)	POMODORI AL G	GRATIN, AL FORNO	ALTRA VERDURA: - MELANZANE / PEPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN		
		PESCA NETTARINA		ALTRA FRUTTA: - MELA		

PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

				•
	3a settimana	26 - 30	settembre	1
	ATTENZIONE:	-		
		per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero n		na concordate con le educatrici;
		cuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obb O (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane		
	,	ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati a	•	
		arina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI G		ICHE (bianche / semi-integrali per nidi);
		ncora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTI o SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, sc		a miama.
	, , ,	· ·	· · · · ·	· · ·
	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
		CETRIOLI IN	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ALCONE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)		PINZIMONIO	-
		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		
	RICOTTA (CASATELLA)	SATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA	/ SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE,
	CON FORNARINA / PIADINA		, 02.12 2.11.20.01.22 , 2.11.20.01.22 ,	ROSMARINO)
		FICHI		ALTRA FRUTTA: - PERA
4.4	SEDA	ANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	ANO	DAI 2 ANNI:
ΜА	025,			- SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI ALTRA PREPARAZIONE:
		VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO		- VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA,
				POMODORO, SEDANO)
		PATATE IN PURE'		
		MELONE		
ИE	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI A	AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO	
-	AL I ONODORO, I ARMIGIANO	<u> </u>		PER SCUOLA INFANZIA:
	FILETTI DI HALIBUT A	ARROSTO, AL FORNO	GAMBERI A SPIEDINO	- GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO
			ARROSTO, AL FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VER	DE CON NOCI	ATTENZIONE:
	DILITOIL (MONEY)		22 601 11661	- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UVA		
ĜΙ	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			DED THETT
				PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
				ALTRA FRUTTA:
				- MELA ATTENZIONE:
,_	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON	I BIETOLE, PARMIGIANO	- se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE
/E				CRUDE IN PINZIMONIO PER TUTTI:
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO,	CONIGLIO ARROSTO (ALLA	CACCIATORA), AL FORNO	- SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO
	PARMIGIANO	,	**	(PIATTO UNICO)
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate



anno scolastico 2016/2017

4a settimana 03 - 07 ottobre

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

	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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
		CACHI		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, C	ON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO		
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VER	RDE CON NOCI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UVA		
ME		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		
		PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO		
		MELA		
GI		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORN	0	
		SPINACI		
		CASTAGNE		
VE		MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO		PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		POMODORI CRUDI IN INSALATA		
		PERA		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

_	Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna			
I	5a settimana	10 - 1	4 ottobre	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIO 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo			ICHE (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
U	PENN	IETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	ANO	
		FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	A VERDE	
		UVA		
ΙA	CORO	NCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIG	IANO	PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO			PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
		POMODORI CRUDI IN INSALATA		
		MELA		
E		RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI I	DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AI	_ POMODORO	
		CASTAGNE		
I	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI:
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		PERA		
E	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		DED THETTY.
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)

CACHI

TABELLA DIETETICA

anno scolastico 2016/2017

	6a settimana	17 - 2:	1 ottobre	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prim 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIO 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo			HE (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		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
		PATATE ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - SALAME MATTO
	POMODORI CRUDI IN INSALATA (AL GRATIN)	POMODORI AL G	RATIN, AL FORNO	ALTRA VERDURA: - MELANZANE / PEPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN
	MELA			
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
	FAGIOLINI			
		CASTAGNE		
ME		PISO IN PASSATO DI FACIOLI PARMICIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
		VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		PERA		
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	OO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		PER TUTTI: - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)	
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	(CDACUETTY)	CACHI		
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO	
	FILETTI	DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL	FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA	
		UVA		

CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO

UOVO SODO CON SALSA VERDE

MELA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

PER TUTTI:

CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

	Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna	IABELLA DIETETIO	- anno scolastico	2016/2017
	7a settimana 24 - 28 ottobre		1	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIO (cerali di Sevendura e FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo		ICHE (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 (CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON	N BIETOLE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (PIATTO UNICO)
		ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
4.0	CAPOTE COTTE (CRUDE IN DINIZIMONIO)	CASTAGNE CAROTE CRUDE	IN DINIZIMONIO	
ΜА		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	IN PINZIMONIO	-
RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTI		/ SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)	
	•	PERA		,
МE	SED	ANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	ANO	DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
		VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO		ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE'			
	DENNIETTE (CDACHETTI) CEMI INTEGRALI	CACHI	CACHI	
ĜΙ	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI HALIBUT	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)
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VER	DE CON NOCI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UVA		
/E	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

Azienda Unita Sanitaria Locale della Komagna	IADELEA DIETETICA	anno scolastico	2010/2017
8a settimana	31 ottobre - 04 novem	bre	

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

	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		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:
	Р	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	DE IN INSALATA	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	OO IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
		CACHI		ALTRA FRUTTA: - ARANCIA
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , C	ON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VEI	RDE CON NOCI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UVA		ALTRA FRUTTA: - BANANA
GI		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		
		PATATE E ZUCCA GRATINATE IN FORNO		
		MELA		
VE		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO		10	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
		SPINACI		
		CASTAGNE		ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

1				<u> </u>
	9a settimana	07 - 11	novembre	
	2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s	O (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimano ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati urina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI G ncora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INT	oligate; e; almeno a metà per nidi e scuola infanzia; GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOG 'EGRATA (o convenzionali);	ICHE (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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	LOMBO	DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL F	FORNO	
		ARANCIA		
MA	PENN	ETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGI	ANO	
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)			
	BANANA			
ME	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) 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
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPLICCIO (RIANCO / NEPO) IN INSALATA		ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
		MELA		
GI		RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO			
		CLEMENTINE		
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste co VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO	
	PIZZA (FA	ARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARC	GHERITA	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	A VERDE	
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI

ARANCIA

 TABELLA DIETETICA
 anno scolastico
 2016/2017

ľ	10a settimana	14 - 18	novembre			
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	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 SA	ARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età		
	В	OCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE	E IN INSALATA			
		BANANA				
MA	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		
		MINESTRINA IN BRODO DI LEGUMI, PARMIGIANO				
	UOVO A	A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL F	ORNO			
		PATE ARROSTO, AL FORNO				
		MELA				
ME		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
		POLLO ARROSTO, AL FORNO		1		
		BIETOLE				
		CLEMENTINE				
GI	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		NO	ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO		
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)		
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA	A VERDE			
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI		
VΕ	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO	O IN PINZIMONIO			
-	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' [DI CARNE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo		
		FAGIOLINI				
	ADANICIA					



anno scolastico 2016/2017

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

	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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO				
		C	DRONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	0	
			UOVO SODO CON SALSA VERDE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
			MELA		
MA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONI		RISOTTO IN BIANCO COM	N BIETOLE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico,inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	SEDANINI CON RAGU' DI CON PARMIGIANO	IGLIO,	CONIGLIO ARROSTO (ALLA	CACCIATORA), AL FORNO	PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico)
	FAGIOLINI				
ME	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO				
	FARRO 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)	
	PERA				ALTRA FRUTTA: - KIWI
GI	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONI	IO)	VERDURE MISTE CRI	UDE IN PINZIMONIO	
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				ATTENZIONE: - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENT	PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)			
	ARANCIA				
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-IN AL POMODORO, PARMIGIAN		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)		
	BIETOLE (INSALATA VERDE	≣)	INSALAT	A VERDE	
			BANANA		



anno scolastico 2016/2017

12a settimana 28 novembre - 02 dicembre

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

	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 FORM	10	
		SPINACI		
		CLEMENTINE		
МА	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
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA) CAROTE CRUDE IN INSALATA			
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO) FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO			
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	ARANCIA			
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , C	CON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VE	RDE CON NOCI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		BANANA		
VE		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		
		PATATE E ZUCCA GRATINATE IN FORNO		
		MELA		

TABELLA DIETETICA

anno scolastico 2016/2017

13a settimana 05 - 09 dicembre

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

	/) la FRUTTA del pranzo dovra essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo			pieno,	
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU		ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE		
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA	
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUE	DO IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOME				
		ARANCIA			
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN IN	ISALATA / PINZIMONIO		
GI	COR	ONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIG	BIANO	PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO	
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PA	RMIGIANO) 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	
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIA	NCO / NERO) IN INSALATA	ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo	
		MELA			
VE		RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCIN	I DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, A	AL POMODORO		
		CLEMENTINE			
				-	



anno scolastico 2016/2017

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna	IADELLA DILITEIA	aiiilo 3colastico 2010/2017
14a settimana	12 - 16 dicembre	

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

	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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUE	OO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU'	DI CARNE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		FAGIOLINI		
		ARANCIA		
MA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI S	SARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	DE IN INSALATA	
		BANANA		
ME	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
	MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			
		PATATE ARROSTO, AL FORNO		
		MELA		
GI		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	CLEMENTINE			
VE	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO	
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		GHERITA	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALA	TA VERDE	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

	15a settimana	19 - 23	dicembre	1
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATI 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a c 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono al 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per la	CHE (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 HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL F	FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA	
		BANANA		
MA		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
		MELA		
ME		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCH	INO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
		FAGIOLINI		
		CLEMENTINE		
GI		RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
		VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	A VERDE	VERDURE MISTE COTTE (A SFORMATO AL FORNO) ALTRA FRUTTA:
		PERA		
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			PER TUTTI: - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	v	TTELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)



anno scolastico 2016/2017

onta Januara Locale dena Konagna		
16a settimana	26 - 30 dicembre	

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

	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 MELA		
MA		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	1	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORN	10	
		SPINACI		
		CLEMENTINE		
ME		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:
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	OO IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		ARANCIA		
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, C	CON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		BANANA		

GI

MELA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

	Azienda Unita Sanitaria Locale della Komagna	INDEELN BILIEII	GA anno seolastico	2010/2017
I	17a settimana	02 - 06 (gennaio 2017	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATI 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a c 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono al 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per la	ICHE (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
		RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO		
	вос	CCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FOR	RNO	PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
		PISELLI		PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
		CLEMENTINE		
,	ORZ	ORZO PERLATOIN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		
	PIZZA (FA	ARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MAR	RGHERITA	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
I	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALA	TA VERDE	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRU	DO IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	LOMBO	DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL	FORNO	
ļ		ARANCIA		
ı		PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO)	PER TUTTI:
I		FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		- PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
	BANANA			
	CORO	NCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMI	GIANO	PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARN	1IGIANO) 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
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BI/	ANCO / NERO) IN INSALATA	ATTENZIONE: - Il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
4				



anno scolastico 2016/2017

18a settimana 09 - 13 gennaio

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

	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		ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI:
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			- CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
	SPINACI (INSALATA VERDE)		TA VERDE	ALTRA FRUTTA:
		PERA		- KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	DO IN PINZIMONIO	ATTENZIONE:
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIA	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	TI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD		
GI	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCING	O CON SALSA DI CECI (HUMUS)	PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	UO			
	MELA			
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
		BIETOLE		
	CLEMENTINE			

GI

PERA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

ALTRA FRUTTA:

- KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

19a settimana	16 - 20) gennaio	1	
ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la so 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a co 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono an				
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	
FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO	O IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
ř	ITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO ARANCIA			
PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO	, AGLIO E PREZZEMOLO		
FILETTI	DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL F	ORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE	IN INSALATA		
	BANANA			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE	
	PATATE ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - SALAME MATTO	
	CAVOLFIORE		PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO	
	MELA		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
BOCCONCINI DI POLLO, TACCHI	INO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO	
	FAGIOLINI			
CLEMENTINE				
	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI	
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti	
BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA	A VERDE	VERDURE MISTE COTTE (A SFORMATO AL FORNO)	

TABELLA DIETETICA

anno scolastico 2016/2017

	20a settimana	23 - 27	7 gennaio		
	2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATA 1) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forma 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono a	idenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; idenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; CE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; INE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; eribilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;			
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI A	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)	
	SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VER	RDE CON NOCI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
		BANANA			
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO	O IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO				
		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO			
		MELA			
ME		RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO			
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
		FAGIOLINI		, , , ,	
		CLEMENTINE			
GI	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO		
		FARRO 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)	
	PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA		
VE	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRU	UDE IN PINZIMONIO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			ATTENZIONE: - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO	
	POLENTA (in sostituz	one del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO	O / ALLA PIZZAIOLA)	PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)	
	ARANCIA				

TABELLA DIETETICA anno scolastico 2016/2017

21a settimana - 03 febbraio 30 gennaio

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

	la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI		
LU	cc	RONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMI	GIANO	PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO		
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) 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			
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIA	ANCO / NERO) IN INSALATA	ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo		
		MELA				
MA		RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)		
	PISELLI			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE		
	CLEMENTINE			- LENTICOME STOTATE		
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO		
	PIZZ	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)				
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALA	TA VERDE			
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA		
GI	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO					
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO					
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN INSALATA)	FINOCCHIO CR	UDO IN INSALATA			
	ARANCIA					
VE	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVAE PARMIGIANO					
		FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN II	NSALATA / PINZIMONIO			
	BANANA					



MELA

anno scolastico 2016/2017

	22a settimana	06 - 10) febbraio	T		
•	TTENZIONE: le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI		
LU		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	-			
		POLLO ARROSTO, AL FORNO				
		BIETOLE				
		CLEMENTINE				
MA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO			
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)		
	SPINACI (INSALATA VERDE) INSALATA VERDE					
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA		
ME	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO	O IN PINZIMONIO			
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE I	E BESCIAMELLA, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo		
	FAGIOLINI					
		ARANCIA				
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SA	ARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età		
	В	OCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE	IN INSALATA			
		BANANA				
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		
		MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO				
	4 OVOU	A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL F	ORNO			

TABELLA DIETETICA - ar

anno scolastico 2016/2017

23a settimana

13 - 17 febbraio

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

l	NIDO D'INFANZIA	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)	cuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)	ALTRE NOTE /
	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	/ SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU		RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	A VERDE	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			PER TUTTI: - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	ARANCIA			
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD		
	BANANA			
GI		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
	MELA			- CAVOLITORE GRATINATO / CON BESCIAMELEA AL TORNO
VE	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	
		FAGIOLINI		
		CLEMENTINE		



PERA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

ALTRA FRUTTA:
- KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

				_
	24a settimana	20 - 24	febbraio	
	2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTA 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forn 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono	o per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero i scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obl TO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimano ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati larina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI C ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INT lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, so	bligate; e; almeno a metà per nidi e scuola infanzia; GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOG 'EGRATA (o convenzionali);	GICHE (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 CR	UDE IN PINZIMONIO	
		MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - 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)			PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
		ARANCIA		
MA	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)
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VERDE CON NOCI		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		BANANA		
ME	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO		
GI		RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		
		FAGIOLINI		
		CLEMENTINE		
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	ASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA	A / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)

anno scolastico 2016/2017

a onia sumana zotate dena nomagna	INDEELN DILIEITON	anno scolastico	2010/2017
25a settimana	27 febbraio - 03 ma	arzo	

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

	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, C	CON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		BANANA		
MA		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI:
		PATATE LESSATE E FAGIOLINI		- CAPPELLETTI CON RIPIENO DI FORMAGGIO ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE'
		MELA		
ME		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			PER TUTTI (QUARESIMA): - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	SPINACI (NO PINOLI)	SPINACI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
	CLEMENTINE			
GI	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	DE IN INSALATA	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUE	OO IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
		ARANCIA		



anno scolastico 2016/2017

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna	IADELLA DILIEITOA	dillo scolastico	2010/2017
26a settimana	06 - 10 marzo		

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

	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	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCIN	O CON SALSA DI CECI (HUMUS)	PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINESTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A	FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL	FORNO	
		PATATE ARROSTO, AL FORNO		
		MELA		
MA		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
		POLLO ARROSTO, AL FORNO		
		CLEMENTINE		
ME	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO	
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	OO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE	E BESCIAMELLA, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		FAGIOLINI		
		ARANCIA		
VE	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI S	SARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA	
		BANANA		



anno scolastico 2016/2017

27a settimana

13 - 17 marzo

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

	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, TACCHI	NO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
			FAGIOLINI		
			CLEMENTINE		
MA			RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
		VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERI	DE)	INSALATA VERDE		
_		PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)		SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI	
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN I	NSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA				
GI	PENNETTE (SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIA		SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE	OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO	
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
-	CAROTE COTTE (CRUDE IN INS	SALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
			BANANA		1
VE		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
		PATATE ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - SALAME MATTO
			CAVOLFIORE LESSATO		PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
			MELA		

CLEMENTINE

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

	28a settimana	20 - 20	4 marzo	
	 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTAT 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a c 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono a 	ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati a I rina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI G	oligate; e; almeno a metà per nidi e scuola infanzia; GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIO EGRATA (o convenzionali);	HE (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	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
	ı	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		
	CASATELLA CON FO	DRNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRA	ALE / INTEGRALE)	PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO) ALTRA FRUTTA:
		PERA		
MA	SED#	NNINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	ANO	DAI 2 ANNI: - SALSA 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'		
		ARANCIA		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMO	DORO, PARMIGIANO	
	FILETTI DI HALIBUT A	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 (CAROTE, SEDANO)			
	BANANA			
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO	O IN PINZIMONIO	
	CC	DRONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	0	
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		MELA		
VE	RISOTTO IN BIANCO CON	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO RISOTTO IN BIANCO CON ASPARAGI , PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI (QUARESIMA): - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		CAROTE COTTE E LISCARI		



29a settimana

TABELLA DIETETICA anno scolastico 2016/2017

31 marzo

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

	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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUD	O IN PINZIMONIO	
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
		ARANCIA		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , C	ON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (PIATTO UNICO)
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	A VERDE	
		BANANA		
ME		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE (piatto unico) - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
		MELA		
GI		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
	PET	O DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL	FORNO	
	SPINACI (NO PINOLI)	SPINACI	E PINOLI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		CLEMENTINE		
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSS	E, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA



anno scolastico 2016/2017

30a settimana

03 - 07 aprile

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

	7) la PROTTA dei pranzo dovra essere distribuita per lo SPONTINO DI META MATTINA al bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a ten			
	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	PEN	NETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIG	IANO	
	FILETTI	DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, A	AL FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
		BANANA		
MA	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL	POMODORO, PARMIGIANO	PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE
	UOV	O A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FO	DRNO	
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIA	NCO / NERO) IN INSALATA	ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
		MELA		
ME	RISOTTO CON SALSA D	I CAROTE, PARMIGIANO	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
	FRAGOLE			
GI	ORZ	O PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGI	IANO	ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUE	OO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI SEM I	-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILIO	CO, PARMIGIANO	
	LOMBO	D DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL	FORNO	PER TUTTI (QUARESIMA): - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		ARANCIA		(2.310) 60.00)



anno scolastico 2016/2017

31a settimana aprile 10 14

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;			
	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		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
		PATATE ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - SALAME MATTO
		CAVOLFIORE LESSATO		PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAMELLA AL FORNO
		MELA		GIVOLI JORE GIVITATION CON BESCH TEEST AE TONIGO
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCH	INO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
		FAGIOLINI		
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
		VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE:
		PERA		- se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA
GI	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRA	LI / INTEGRALI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITE	LLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FO	PRNO	PER POLPETTONE ARCOBALENO: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN INSALATA)	FINOCCHIO CRU	DO IN INSALATA	
		ARANCIA		
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE C	DLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO	
	FILETT	I DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL I	FORNO	DAI 3 ANNI: - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA	
		BANANA		

anno scolastico 2016/2017

	32a settimana	17 -	21 aprile			
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	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, PARMIGIANO	RISOTTO IN BIANCO CON ASPARAGI , PARMIGIANO			
		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO CAROTE COTTE E LISCARI FRAGOLE		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
MA	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)					
	F					
	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)		
		ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA				
ME	SEDA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
		VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				
		PATATE IN PURE'				
		ARANCIA				
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMO	DDORO, PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT /	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO INSALATA DI GAMBERI E				
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRU	DE (CAROTE, SEDANO)			
		BANANA				
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	RUDO IN PINZIMONIO) FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO				
	CC	PRONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIAN	10	PER TUTTI:		
		UOVO SODO CON SALSA VERDE				
	MELA					



anno scolastico 2016/2017

|--|

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

	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	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSS	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		PERA		ALTRA FRUTTA: - CILIEGIE
MA		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA ARANCIA		PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, C	CON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO	
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		BANANA		
GI PAS		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. (piatto unico) - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
	PATATE LESSATE E FAGIOLINI			
		MELA		
VE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			
	SPINACI (NO PINOLI)	SPINACI	E PINOLI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRAGOLE			



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

	Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna	IADELLA DILIEIT	ch anno scolastico	2010/2017
	34a settimana	01 - 0	5 maggio	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTAT 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a d 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono a 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per l	HE (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
U	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO) CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	LOMBO	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL	FORNO	
ΙA	PENN	NETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGI	IANO	
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
		BANANA		
ΙE	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			
	UOV	O A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FO	PRNO	
		POMODORI CRUDI IN INSALATA		
		MELA		
Ι		RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO		PER BOCCONCINI GRATINATI:
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO PISELLI			- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI:
				- LENTICCHIE STUFATE
	FRAGOLE			
E	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ATTENZIONE: - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (F	ARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARG	GHERITA	PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	

CILIEGIE



anno scolastico 2016/2017

35a settimana	08 - 12 maggio	

1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici;

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

		per lo SPUNTINO DI META: MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a t		
	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		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	I	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		POMODORI IN INSALATA		
	BANANA			
MA	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			PER TUTTI: - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE 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
	MELA			
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	FRAGOLE			
GI	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
VE	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE	E BESCIAMELLA, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
		, , , , , , , , , , , , , , ,		



VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

	EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna	TABELLA DIETETIO	CA - anno scolastic	co 2016/201/		
I	36a settimana	36a settimana 15 - 19 maggio				
ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;						
	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		
J	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO) CETRIOLI IN PINZIMONIO				
	C	DRONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	0	DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI		
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO		
		MELA				
Α						
E	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO					
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE		
	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			ATTENZIONE: - con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina) PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO		
		CILIEGIE				
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE'			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI		
				PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)		
		ARANCIA				
E	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMO	DORO, PARMIGIANO			
FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE		

VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)

BANANA

TABELLA DIETETICA

anno scolastico 2016/2017

37a settimana

22 - 26 maggio

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

	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	
	SPINACI (NO PINOLI)	SPINACI	E PINOLI	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		FRAGOLE		
MA	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSS	SE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		CILIEGIE		
ME	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN
	ARANCIA			ALTRA FRUTTA: - MELONE
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, C	CON POMODORO E CIPOLLA	PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	INSALATA VERDE	
		BANANA		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE
VE		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. (piatto unico) - MINESTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
		PATATE LESSATE E FAGIOLINI		
		MELA		ALTRA FRUTTA: - PESCA

TABELLA DIETETICA

anno scolastico 2016/2017

	38a settimana	29 maggio	- 02 giugno		
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la s 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a c 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, forna 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono al 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo	cuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono ob O (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settiman iliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati rina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI (ncora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INI	oligate; e; almeno a metà per nidi e scuola infanzia; GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIO 'EGRATA (o convenzionali);	CHE (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		RZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE ATTENZIONE: - SE PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)	
	· ·	ARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MAR(ATTENZIONE: - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)	
	BIETOLE (INSALATA VERDE)		'A VERDE	-	
MA	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CILIEGIE CETRIOLI IN	PINZIMONIO		
		SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
		MELONE			
ME	PENN	ETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGI	ANO		
		I HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, A	L FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN IN	SALATA / PINZIMONIO		
	,	ALBICOCCHE			
GI	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL F	POMODORO, PARMIGIANO	PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE	
	UOVC) A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FO	RNO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA				
		PESCA NETTARINA			
VE	RISOTTO CON SALSA DI	T	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO	PER BOCCONCINI GRATINATI:	
	BOC	CCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORI PISELLI FRAGOLE	NO	- PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE	



SPINACI (INSALATA VERDE)

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

crostoni)

				, _
	39a settimana	05 - 0	9 giugno	
	ATTENZIONE: 1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo p 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la so 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ci 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornai 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono an 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo	cuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obb O (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimano ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati arina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI G ncora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INT o SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, so	bligate; e; almeno a metà per nidi e scuola infanzia; GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGIC 'EGRATA (o convenzionali);	HE (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
U.	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE	E BESCIAMELLA, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO		ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
		TO EXCEPTINE VALUE ACTUAL COSTS (INCOME), 100. 50. 50.400		
4A	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI S	ARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	В	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		POMODORI CRUDI IN INSALATA		FESCE AZZUNNO I RESCO, GIA SI ILEITATO (CCIDIO / SUIDE)
		ALBICOCCHE		
٩E		GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO		PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A	A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL F	-ORNO	PER TUTTI: - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCING	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)	
		PESCA NETTARINA		
βI	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		
		FRAGOLE		
/E	COL	US-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIAN	NO	DAI 3 ANNI: - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (F#	ARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARC	SHERITA	PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza /

INSALATA VERDE

CILIEGIE



40a settimana 12 - 17 giugno

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;				
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	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			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	E IN INSALATA		
		ALBICOCCHE			
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON	POMODORINI E BASILICO	PER TUTTI: - PASSATELLI IN BRODO VEGETALE / FREDDI	
		PATATE ARROSTO, AL FORNO			
		ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
		PESCA NETTARINA			
ME		FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHII	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE	CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO	
		FRAGOLE			
GI	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO			
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI,			
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE	
		CILIEGIE			
VE	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRA	LI / INTEGRALI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI	
		·			
		MELONE			
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CR	RUDE IN PINZIMONIO		
	RISOTTO AL PESCE MISTO	RISOTTO AL	LE VONGOLE	PER TUTTI: - RISOTTO AL SUGO DI PESCE MISTO (piatto unico) DAI 3 ANNI: - GAMBERI E ZUCCHINE (piatto unico)	
		INSALATA VERDE			
		COCOMERO			



41a settimana 24 giugno

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;				
	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 CR	RUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		
		PATATE ARROSTO, AL FORNO		ATTENZIONE: - se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI	
		PESCA NETTARINA			
MA		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PE	TTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORN	NO		
		SPINACI			
		FRAGOLE			
ME	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSS	DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO		
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	
		CILIEGIE			
GI		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN	
		MELONE			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, C	CON POMODORO E CIPOLLA	DAI 3 ANNI: - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI	
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO	
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE		
		ALBICOCCHE			
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI S	SARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
		UOVO SODO CON SALSA VERDE			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.)	CAROTE CRUDE IN IN	ISALATA / PINZIMONIO	<u> </u>	
		COCOMERO			



42a settimana 26 giugno - 01 luglio

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo primaria nel composito del compo		ALTRE NOTE /		
	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	/ SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI	
LU	RISOTTO CON SALSA	DI CAROTE, PARMIGIANO	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)	
		PISELLI			
		FRAGOLE		ALTRA FRUTTA: - PRUGNE / SUSINE	
MA		ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE ATTENZIONE: - SE PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste cor VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)	
	PIZZ <i>A</i>	(FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MA	RGHERITA	ATTENZIONE: - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)	
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALA	ATA VERDE	* Se OKZO PKEDDO SOIO IIIOZZATEIIA (NO pizza)	
		CILIEGIE		ALTRA FRUTTA: - COCOMERO	
ME	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI I	N PINZIMONIO		
	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
	LOM				
GI	MELONE PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)	
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.) CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO				
		ALBICOCCHE			
VE	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL	POMODORO, PARMIGIANO	PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE	
	U	OVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL F POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA	FORNO		
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	SEDANINI IN BIANCO CO	ON ZUCCHINE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO per tutti	
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO	CONIGLIO ARROSTO (AL	LA CACCIATORA), AL FORNO	PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico)	
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALA	ATA VERDE		
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE	

43a settimana 03 - 08 luglio

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

	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 PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		DAI 3 ANNI: - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)	
	SPINACI (INSALATA VERDE) INSALATA VERDE COCOMERO			
MA	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)		PINZIMONIO	
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		DI CARNE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
		MELONE		
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI) GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età	
		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)		
GI	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			PER TUTTI: - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE 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
	PESCA NETTARINA			
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 BIETOLE PRUGNE / SUSINE			POSIZZA PICZEST CON POPUSZANIE Z ZA OLIZO
SA	SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO	D E BASILICO, PARMIGIANO	
		CASATELLA		ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO /
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE C	CRUDE IN INSALATA	
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

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

TABELLA DIETETICA - estate 2017

44a settimana

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

ľ	NIDO D'INFANZIA	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)	ALTRE NOTE /
	(12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	/ SECONDARIA (12-14 anni)	ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRA	ALI / INTEGRALI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELL	ONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FO	DRNO	PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
		POMODORI CRUDI IN INSALATA		
		MELONE		
ΜА	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO	O, AGLIO E PREZZEMOLO	PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
l	FILETTI (DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL	FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD	DE IN INSALATA	
		ALBICOCCHE		
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON	POMODORINI E BASILICO	PER TUTTI: - PASSATELLI IN BRODO VEGETALE / FREDDI
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
		PESCA NETTARINA		
ŝΙ	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE	CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	PRUGNE / SUSINE			
/E	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI,		
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
		COCOMERO		
SA	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO D	I MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL	FORNO	
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA:

TABELLA DIETETICA

estate 2017

45a settimana 17 - 22 Iuglio

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;			
	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 POMO	DORO, 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 (CAR	OTE, SEDANO, POMODORINI)	
		ALBICOCCHE		
1A	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	CC	DRONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	0	DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
		PESCA NETTARINA		
		RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		
ΙE		POLLO ARROSTO, AL FORNO		
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO			
		PRUGNE / SUSINE		
Ιί	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE	IN PINZIMONIO	
		FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA C	ATTENZIONE: - se FARRO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO		
		COCOMERO		
Έ	SEDA	ANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	ANO	DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
		MELONE		
Α	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA	A VERDE	
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA:



46a settimana 24 - 29 luglio

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

	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	PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE
	UOV	O A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FO POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA	DRNO	
MA	RISOTTO CON SALSA D	I CAROTE, PARMIGIANO	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO, PARMIGIANO	
	BC	CCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FOR	NO	PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
		PISELLI		PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
		PRUGNE / SUSINE		
ME		DRZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	0	DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE ATTENZIONE: - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) ATTENZIONE: - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
O.T.		COCOMERO		
GI	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	PINZIMONIO	4
	LOMBO			
	LOMBC			
VE	PENI	MELONE NETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGI	IANO	
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO) CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO			
	ALBICOCCHE			
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CR	RUDE IN PINZIMONIO	
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OL	.IO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO	PER TUTTI : - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO
	PATATE LESSATE	PATATE LESSAT	TE E FAGIOLINI	
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE



47a settimana 31 luglio - 05 agosto ATTENZIONE:

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo p			
	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 BIETOLE PRUGNE / SUSINE		
LU	COI	JS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIA	ANO	DAI 3 ANNI: - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	SPINACI (INSALATA VERDE)		TA VERDE	
ME	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	COCOMERO	N DINZIMONIO	
ME	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO MELONE			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
		· LEGEL / LELECTRIC VILLEGE (GENERAL)		
		ALTRA FRUTTA: - UVA		
VE		GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO		PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			PER TUTTI: - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCIN	IO CON SALSA DI CECI (HUMUS)	PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
		PESCA NETTARINA		
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	SEDANINI IN BIANCO CO	N ZUCCHINE, PARMIGIANO	ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM.	CONIGLIO ARROSTO (ALL	A CACCIATORA), AL FORNO	PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. (PIATTO UNICO)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALA	TA VERDE	
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA



The state of the s		0000.00 =0=/
48a settimana	07 - 12 agosto	

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

	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	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE MISTE COTTE		PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE	
	COCOMERO			
MA	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO		PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI	
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			,
		MELONE		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	DORO, 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			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUE	CAROTE CRUDE IN INSALATA	
	UVA			
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIAN	PASSATELLI FREDDI CON	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	PESCA NETTARINA			
VE	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE	CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	PRUGNE / SUSINE			
SA				
	RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALA	TA VERDE	
	COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA	

TABELLA DIETETICA -

estate 2017

ALTRA FRUTTA:

- MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA

l	40a gottimana	14 1	O agasta	1		
	49a settimana ATTENZIONE:	14 - 1	9 agosto			
	1) le variazioni evidenziate in BLU, da utilizzare solo per i piccolissimi (12-18 mesi) del nido, potrebbero non essere necessarie, e vanno quindi sempre prima concordate con le educatrici; 2) le variazioni evidenziate in VERDE, per il nido, la scuola infanzia, primaria e secondaria, invece sono obbligate; 3) utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (cefalo, sarda) almeno una volta ogni 5 settimane; 4) le MOZZARELLINE a ciliegina, i POMODORINI a ciliegina / le CILIEGE / i chicchi di UVA vanno tagliati almeno a metà per nidi e scuola infanzia; 5) il PANE (e preferibilmente anche piadina, fornarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi); 6) se VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono ancora / più disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA (o convenzionali); 7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	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	SEDA	ANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIA	NO	DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI		
		VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				
		PATATE IN PURE'				
		MELONE				
MΑ	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMOI	DORO, 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 (CARC	DTE, SEDANO, POMODORINI)			
		UVA				
ME	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN F	PINZIMONIO			
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI		
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO		
		PESCA NETTARINA				
		RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO				
GI		POLLO ARROSTO, AL FORNO				
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO					
		PRUGNE / SUSINE				
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO) FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA			DAI 3 ANNI:		
				- FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE ATTENZIONE:		
				- SE FARRO FREDDO eliminare FORNARINA PER FORNARINA: - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO		
		COCOMERO				
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SA	ARDI AL PESTO	ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età		
	VITE	LONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FOF	RNO	PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI		
	SPINACI (CETRIOLI IN INSALATA)	CETRIOLI IN	INSALATA			
	-					

COCOMERO

TABELLA DIETETICA -

estate 2017

50a settimana ATTENZIONE:

21 - 26 agosto

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo pieno;					
	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI		
LU	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			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO		
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	ETOLE (INSALATA VERDE) INSALATA VERDE				
		UVA				
МА	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CR	UDE IN PINZIMONIO	PER TUTTI:		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALS	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI			
		PATATE ARROSTO, AL FORNO				
		PESCA NETTARINA				
ME		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO				
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO					
	SPINACI					
	PRUGNE / SUSINE					
GI	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO				
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSI	DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO			
	VERDURE MISTE COTTE					
	COCOMERO					
VE	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO					
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO					
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN		
	MELONE			- POMODOKI IN GRATIN		
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 (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)					
	COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA			



51a settimana 28 agosto - 02 settembre

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

	7) la FRUTTA del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia, e anche di scuola primaria a tempo			
	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		PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			
MA	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO		PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)	
		PISELLI		PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
		PRUGNE / SUSINE		
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE ATTENZIONE: - SE PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste cor VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI:	
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) ATTENZIONE: - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALAT	TA VERDE	
		COCOMERO		
GI	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN	PINZIMONIO	
	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	MELONE			
VE	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)		SALATA / PINZIMONIO	
		ALBICOCCHE		
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CR	UDE IN PINZIMONIO	
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OL	IO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO	DAI 3 ANNI: - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO
	PATATE LESSATE	PATATE LESSAT	E E FAGIOLINI	
	COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE	



52a settimana 04 - 09 settembre

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi) (19 mesi - 2 a	nni)	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	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIA	NO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE MISTE COTTE			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE	
	COCOMERO				
MA	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI)	SEDANINI AL PESTO (NO PINOLI) SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO			ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		VITELLON	NE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FC	DRNO	PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
			POMODORI CRUDI IN INSALATA		G. M. G. P. T. B. G. P. M. G. G. M. G. M. G. M. G. M. G. G. M. G. G. M.
			MELONE		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODOR PARMIGIANO	SPACHELLIAL POMODORO AGLIO E DDEZZEMOLO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE	
		FILETTI DI	HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL I	FORNO	PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUD		
			UVA		
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO		PER TUTTI: - PASSATELLI IN BRODO VEGETALE / FREDDI		
	PATATE ARROSTO, AL FORNO				
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO				
	PESCA NETTARINA				
VE			FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA				
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUD	E)	VERDURE MISTE CRUDE	CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	PRUGNE / SUSINE				
SA					
	RICOTTA (SQUACQUERONE) CON PIADINA SQUACQUERONE CON PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)				
	BIETOLE (INSALATA VERDE)		INSALATA VERDE		
	COCOMERO			ALTRA FRUTTA: - MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA	