

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 **CILIEGIE** / 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	MINISTRINA 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 BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PESCA NETTARINA			ALTRA FRUTTA: - MELA
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE PRUGNE / SUSINE			
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)
	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: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE , non surgelate
	MELONE			
VE	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)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	UVA			

TABELLA DIETETICA - 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);
- 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
	FAGIOLINI PRUGNE / SUSINE			
MA	SPINACI (CETRIOLI IN IPINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - SQUACQUERONE / CASATELLA
ME	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			ALTRA FRUTTA: - PERA
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO MELONE			PER TUTTI: - SALSA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
GI	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)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
VE	UVA			
	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 GRATIN, AL FORNO		ALTRA VERDURA: - MELANZANE / PEPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN
PESCA NETTARINA			ALTRA FRUTTA: - MELA	

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

3a settimana

26 - 30 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**;

	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		
	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)
	FICHI			ALTRA FRUTTA: - PERA
MA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			ALTRA PREPARAZIONE: - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE' MELONE			
ME	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
	UVA			
GI	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			ALTRA FRUTTA: - MELA
VE	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (PIATTO UNICO)
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO PRUGNE / SUSINE			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

4a settimana

03 - 07 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 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		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO CACHI		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , 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 VERDE 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 FORNO SPINACI CASTAGNE		
VE		MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO		PER MINESTRA DI CECI: - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
		POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA
		POMODORI CRUDI IN INSALATA PERA		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

5a settimana

10 - 14 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 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 CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	UVA			
MA	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 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			
ME	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO CASTAGNE			
GI	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		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 PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA PERA			
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO CACHI			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

6a settimana

17 - 21 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 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
	POMODORI CRUDI IN INSALATA (AL GRATIN)	POMODORI AL GRATIN, AL FORNO		ALTRA VERDURA: - MELANZANE / PEPPERONI / 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	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	PERA			
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO 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 CACHI			
VE	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 CRUDE IN INSALATA		
	UVA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

7a settimana

24 - 28 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 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 (CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON 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 CASTAGNE			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
MA	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)
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			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' CACHI			
GI	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
VE	UVA			
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	
	MELA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

8a settimana

31 ottobre - 04 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	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 CRUDE IN INSALATA	
	PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		ALTRA FRUTTA: - ARANCIA
	CACHI		
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA	
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		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 VERDE CON NOCI	
	UVA		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età ALTRA FRUTTA: - BANANA
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		
	PATATE E ZUCCA GRATINATE IN FORNO		
	MELA		
VE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) ALTRA FRUTTA: - CLEMENTINE
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO		
	SPINACI CASTAGNE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

9a settimana

07 - 11 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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)		FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO	
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
MA	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 INSALATA / PINZIMONIO		
ME	BANANA			
	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 CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
GI	MELA			
	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 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 VERDE		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

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 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)
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE 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
	MINISTRINA IN BRODO DI LEGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			
	PATE ARROSTO, AL FORNO MELA			
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE			
	CLEMENTINE			
GI	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 PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		ALTRA FRUTTA: - KIWI
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		
	FAGIOLINI			
	ARANCIA			

ATTENZIONE:
- la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

11a settimana

21 - 25 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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			
MA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - se RAGU' 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)
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
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 PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA 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) ARANCIA			PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) SEMI-INTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		GAMBERI A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	PER SCUOLA INFANZIA: - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BANANA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

12a settimana

28 novembre - 02 dicembre

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 ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO
SPINACI
CLEMENTINE

MA

MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO
POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO

PER MINESTRA DI CECI:
- I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
PER TUTTI:
- MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
PER PRIMARIA / SECONDARIA:
- RICOTTA / MOZZARELLA
PER TUTTI:
- con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI

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**, CON POMODORO E CIPOLLA

FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO

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 VERDE 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

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	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 (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
MA	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
GI	BANANA			PER TUTTI: - CROSTINI DI PANE AL FORNO PER FRITTATA ARROTOLATA: - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO		
	CAVOLFIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		
VE	MELA			
	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO CLEMENTINE			

14a settimana

12 - 16 dicembre

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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO 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 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 CRUDE IN INSALATA		
		BANANA		
ME	CAROTE COTTE CON SALSINA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSINA DI CECI (HUMUS)		PER SALSINA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
		MINISTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA		
		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE		
VE		COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		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
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

15a settimana

19 - 23 dicembre

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	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 CRUDE 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 BESCIAPELLA AL FORNO
	MELA			
ME	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			
GI	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		VERDURE MISTE COTTE (A SFORNATO AL FORNO)
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO 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, broccoli, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO ARANCIA			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

16a settimana

26 - 30 dicembre

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	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE E ZUCCA GRATINATE IN FORNO MELA			
MA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO 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: - RICOTTA / MOZZARELLA PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO ARANCIA			
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , 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)	INSALATA VERDE		
	BANANA			

17a settimana

02 - 06 gennaio 2017

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 CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
	CLEMENTINE			
MA	ORZO PERLATOIN 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)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
ME	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	ARANCIA			
GI	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE 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 INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
VE	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 CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

18a settimana

09 - 13 gennaio

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	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			
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAPELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA, PARMIGIANO		
	FAGIOLINI ARANCIA			
ME	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			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	BANANA			
GI	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA			
VE	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE			
	CLEMENTINE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

19a settimana

16 - 20 gennaio

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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		PER TUTTI: - SALSINA BIANCA CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO ARANCIA			
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
ME	BANANA			PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE PER TUTTI: - SALAME MATTO PER TUTTI: - CAVOLFOIRE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	CAVOLFOIRE MELA			
GI	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO		
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
VE	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti VERDURE MISTE COTTE (A SFORNATO AL FORNO)
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

20a settimana

23 - 27 gennaio

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	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)
	SPINACI (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VERDE CON NOCI		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BANANA			
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE MELA			
ME	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
GI	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA 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) ARANCIA			PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

21a settimana

30 gennaio - 03 febbraio

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	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 CAPPUCCIO (BIANCO / 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 CLEMENTINE			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
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
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA 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 CRUDO 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 INSALATA / PINZIMONIO		
BANANA				

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

22a settimana

06 - 10 febbraio

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	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			
MA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			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 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 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			
GI	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)
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
	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
	MINISTRINA IN BRODO DI LERGUMI, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO PATATE ARROSTO, AL FORNO MELA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

23a settimana

13 - 17 febbraio

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	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
MA	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO 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 CRUDE IN INSALATA		
	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 BESCIAPELLA AL FORNO
	MELA			
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			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

24a settimana

20 - 24 febbraio

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	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA 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) ARANCIA			PER TUTTI: - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO (piatto unico)
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
	BIETOLE (INSALATA VERDE NO NOCI)	INSALATA VERDE CON NOCI		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BANANA			ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
ME	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			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	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

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

25a settimana

27 febbraio - 03 marzo

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	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO (NO TONNO), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		PER TUTTI: - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		PER TUTTI: - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		BANANA		
MA		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - CAPPELLETTI CON RIPIENO DI FORMAGGIO
		PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA		ALTRA PREPARAZIONE PATATE: - PURE'
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 E PINOLI		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
		POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		PER TUTTI: - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
		CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)		PER PRIMARIA / SECONDARIA: - RICOTTA / MOZZARELLA
		CAROTE CRUDE IN INSALATA		PER TUTTI: - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		PERA		ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		
		LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO		
		ARANCIA		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

26a settimana

06 - 10 marzo

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	CAROTE COTTE CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		PER SALSA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MINISTRINA IN 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 BIETOLE CLEMENTINE			
	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			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 PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
ME	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO FAGIOLINI ARANCIA		ATTENZIONE: - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
VE	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)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA BANANA		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

27a settimana

13 - 17 marzo

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	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			
MA	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
ME	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	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 INSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
GI	ARANCIA			
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO , PARMIGIANO	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)
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PATATE ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	CAVOLFIORE LESSATO			PER TUTTI: - SALAME MATTO
	MELA			PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO

28a settimana

20 - 24 marzo

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	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	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
MA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORRE 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 POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
GI	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	MELA			
VE	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			
	CLEMENTINE			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

29a settimana

27 - 31 marzo

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	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO ARANCIA		
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON 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)	INSALATA VERDE		
ME		BANANA		
		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA		PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE (piatto unico) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
GI		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
		CLEMENTINE		
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE PERA		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO ALTRA FRUTTA: - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

30a settimana

03 - 07 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	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)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
MA	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			
	CAVOLFOIORE (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		ATTENZIONE: - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
ME	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			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
GI	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 (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO 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			

31a settimana

10 - 14 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	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO CAVOLFIORE LESSATO MELA			PER TUTTI: - PASTINA IN BRODO VEGETALE PER TUTTI: - SALAME MATTO PER TUTTI: - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO FAGIOLINI FRAGOLE			PER SCUOLA INFANZIA: - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO PERA			PER TUTTI: - RISOTTO CON PISELLI PER PRIMARIA / SECONDARIA: - STRACCHINO / SQUACQUERONE ATTENZIONE: - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA
GI	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 INSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			DAI 3 ANNI: - SEPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			

TABELLA DIETETICA - 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)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			ALTRA FRUTTA: - KIWI / ARANCIA / MELA
ME	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' ARANCIA			PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
GI	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
VE	FINOCCHIO COTTO (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

33a settimana

24 - 28 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	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		PER SALSA DI LENTICCHIE: - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE PERA		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO 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
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		PER TUTTI: - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) (piatto unico)
ME		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)	INSALATA VERDE		
		BANANA		
GI		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA		PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. (piatto unico) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
		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
VE		FRAGOLE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

34a settimana

01 - 05 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
LU	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA		
MA	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)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO BANANA		
ME	CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA MELA		PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE
GI	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE, PARMIGIANO		RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO	PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO PISELLI FRAGOLE			
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			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 PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE CILIEGIE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

35a settimana

08 - 12 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
LU	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)
	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
ME	MELA			
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE FRAGOLE			
	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
GI	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			PER TUTTI: - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
	INSALATA VERDE			ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
VE	CILIEGIE			
	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 ARANCIA			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCH E, non surgelate

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
LU	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN 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
	MELA			
MA	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	FAGIOLINI			
	FRAGOLE			
ME	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)
	CILIEGIE			PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
GI	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	PATATE IN PURE'			
	ARANCIA			
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	BANANA			

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

37a settimana

22 - 26 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
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 ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	VERDURE MISTE COTTE CILIEGIE			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
ME	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA ARANCIA			PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN ALTRA FRUTTA: - MELONE
	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , 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
GI	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	BANANA			ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA			PER TUTTI: - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. (piatto unico) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
				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** 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	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 con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO PER TUTTI: - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) ATTENZIONE: - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA		
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE	
	CILIEGIE		
MA	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO	
	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO		
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO		
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO	
	ALBICOCHE		
GI	CORONCINE IN MINISTRA 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		
VE	PESCA NETTARINA		PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO		
	PISELLI		
	FRAGOLE		

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

39a settimana

05 - 09 giugno

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	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 MELONE			ATTENZIONE: - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE , non surgelate
MA	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 POMODORI CRUDI IN INSALATA ALBICOCHE			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
ME	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			PER TUTTI: - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	CAROTE COTTE CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		PER TUTTI: - HAMBURGER DI VERDURE
	PESCA NETTARINA			PER SALSIA DI CECI (HUMUS): - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
GI	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO		PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE FRAGOLE			
VE	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
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
		CILIEGIE		

TABELLA DIETETICA - estate 2017

40a settimana

12 - 17 giugno

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	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 CRUDE IN INSALATA		
	ALBICOCCHIE			
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, 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, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE MISTE COTTE CILIEGIE			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
VE	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			
SA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	RISOTTO AL PESCE MISTO	RISOTTO ALLE VONGOLE		PER TUTTI: - RISOTTO AL SUGO DI PESCE MISTO (piatto unico) DAI 3 ANNI: - GAMBERI E ZUCCHINE (piatto unico)
	INSALATA VERDE COCOMERO			

TABELLA DIETETICA - estate 2017

41a settimana

19 - 24 giugno

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. SCUOLA INFANZIA (2-3 anni) (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI
LU	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		PER TUTTI: - RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO
		PATATE ARROSTO, AL FORNO PESCA NETTARINA		ATTENZIONE: - se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI
MA		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI FRAGOLE		
ME	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
		VERDURE MISTE COTTE CILIEGIE		PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
GI		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA MELONE		PER TUTTI: - POMODORI IN GRATIN
VE	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO , CON POMODORO E CIPOLLA		DAI 3 ANNI: - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		ALBICOCCHIE		
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI 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 INSALATA / PINZIMONIO		
	COCOMERO			

TABELLA DIETETICA - estate 2017

42a settimana

26 giugno - 01 luglio

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. SCUOLA INFANZIA (2-3 anni) (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 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			PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE 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 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		
	CILIEGIE			ALTRA FRUTTA: - COCOMERO
ME	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			
	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)
GI	CAROTE COTTE (CRUDE IN INS. / PINZ.)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	ALBICOCCHIE			
	CORONCINE IN MINISTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		PER TUTTI: - GNOCCHI DI PATATE
VE	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO per tutti
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO (piatto unico)
SA	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			ALTRA FRUTTA: - ALBICOCCHIE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - estate 2017

43a settimana

03 - 08 luglio

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	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)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			
MA	BIETOLE (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: - 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
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	POMODORI CRUDI IN INSALATA ALBICOCHE			
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 SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		PER SALSIA 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			
SA	SEDANINI (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	CASATELLA			ALTRI FORMAGGI: - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO /
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	COCOMERO			ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - estate 2017

44a settimana

10 - 15 luglio

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	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 POMODORI CRUDI IN INSALATA MELONE			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
ME	ALBICOCHE			
	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			
GI	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
	PRUGNE / SUSINE			
VE	SPINACI (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO		
	VERDURE MISTE COTTE COCOMERO			PER TUTTI: - SFOMATO / CROSTATA DI VERDURE
SA	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO Lombo di maiale a fettine a scaloppina al limone, al forno			
	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - estate 2017

45a settimana

17 - 22 luglio

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	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO		INSALATA DI GAMBERI E	DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	ALBICOCHE			
MA	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
	UOVO SODO CON SALSA VERDE PESCA NETTARINA			PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
ME	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO PRUGNE / SUSINE			
	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
GI	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: - se FARRO FREDDO eliminare FORNARINA
	COCOMERO			PER FORNARINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
VE	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' MELONE			
	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
SA	BIETOLE (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - estate 2017

46a settimana

24 - 29 luglio

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) 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
	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 PISELLI PRUGNE / SUSINE			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
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 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		
GI	COCOMERO			
	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)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
SA	ALBICOCHE			
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO		PER TUTTI : - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO
	PATATE LESSATE	PATATE LESSATE E FAGIOLINI		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE
	COCOMERO			

TABELLA DIETETICA - estate 2017

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**;
- 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		FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	PER SCUOLA INFANZIA: - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE PRUGNE / SUSINE			
LU	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
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		ATTENZIONE: - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
		COCOMERO		
ME	BIETOLE (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 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 POMODORI CRUDI IN INSALATA ALBICOCHE			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
				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 SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		PER SALSIA 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 CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		ATTENZIONE: - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM.	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		PER TUTTI: - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. (PIATTO UNICO)
	SPINACI (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA

TABELLA DIETETICA - estate 2017

48a settimana

07 - 12 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**;
- 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 COCOMERO			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
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 POMODORI CRUDI IN INSALATA MELONE			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	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 CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE		
	PRUGNE / SUSINE			
SA	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	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

TABELLA DIETETICA - estate 2017

49a settimana

14 - 19 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**;
- 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	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' MELONE			DAI 2 ANNI: - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	INSALATA DI GAMBERI E		
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	UVA			
ME	BIETOLE (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		DAI 3 ANNI: - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI PER TUTTI: - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	OVO SODO CON SALSA VERDE PESCA NETTARINA			
GI	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO PRUGNE / SUSINE			
VE	CAROTE COTTE (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		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
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			
	CASATELLA CON FORNARINA			
	COCOMERO			
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		ATTENZIONE: - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			
	SPINACI (CETRIOLI IN INSALATA)	CETRIOLI IN INSALATA		ALTRA FRUTTA: - MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE / UVA
	COCOMERO			

TABELLA DIETETICA - estate 2017

50a settimana

21 - 26 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**;
- 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 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)	INSALATA VERDE		
		UVA		
MA	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI		PER TUTTI: - PASSATELLI IN BRODO VEGETALE
		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 ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - FARFALLE FREDDI 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 MELONE		PER TUTTI: - POMODORI 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

TABELLA DIETETICA - estate 2017

51a settimana

28 agosto - 02 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**;

	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 PISELLI PRUGNE / SUSINE			PER BOCCONCINI GRATINATI: - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) PER TUTTI: - LENTICCHIE STUFATE
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 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 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)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO ALBICOCHE		
	VERDURE MISTE COTTE (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)			
SA	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE , PARMIGIANO	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI CON OLIO, SALVIA / AL POMODORO, PARMIGIANO		DAI 3 ANNI: - TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO
	PATATE LESSATE	PATATE LESSATE E FAGIOLINI COCOMERO		ALTRA FRUTTA: - ALBICOCHE / MELONE / PESCA / PRUGNE / SUSINE

TABELLA DIETETICA - estate 2017

52a settimana

04 - 09 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**;

	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 COCOMERO			PER TUTTI: - SFORMATO / CROSTATA DI VERDURE
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 POMODORI CRUDI IN INSALATA MELONE			PER POLPETTONE: - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
ME	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO		PER SCUOLA PRIMARIA / SECONDARIA: - SPAGHETTI FREDDI CON PREZZEMOLO, CAPPERI E OLIVE
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			PER TUTTI: - PESCE AZZURRO FRESCO , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE COTTE (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	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 CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE	CON VERDURE MISTE CRUDE	PER INSALATA DI POLLO E TACCHINO: - CETRIOLI, INSALATA VERDE, MELA VERDE, SEDANO
	PRUGNE / SUSINE			
SA	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	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