

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	MINISTRINA IN BRODO DI LEGUMI, PARMIGIANO			
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PESCA NETTARINA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - MELA
<b>MA</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE PRUGNE / SUSINE			
<b>ME</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	POMODORI IN INSALATA FICHI			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - PERA
<b>GI</b>	<b>FAGIOLINI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO MELONE			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate <b>SOLO FRESCH</b> E, non surgelate
<b>VE</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	<b>SPINACI</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b> (2-3 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI PRUGNE / SUSINE			
<b>MA</b>	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN IPINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - SQUACQUERONE / CASATELLA
	FICHI		<b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti	
	<b>ALTRA FRUTTA:</b> - PERA			
<b>ME</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - 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)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	MELONE			
<b>GI</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	UVA			
<b>VE</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO
	POMODORI <b>CRUDI IN INSALATA</b> (AL GRATIN)	POMODORI AL GRATIN, AL FORNO		<b>ALTRA VERDURA:</b> - MELANZANE / PEPPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN
	PESCA NETTARINA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	<b>RICOTTA</b> (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	FICHI		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - PERA	
<b>MA</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			<b>ALTRA PREPARAZIONE:</b> - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE' MELONE			
<b>ME</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>SEMI-INTEGRALI</b> AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>GAMBERI A SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			
<b>GI</b>	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - MELA
<b>VE</b>	<b>VERDURE MISTE COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	<b>SEDANINI CON RAGU' DI</b> CONIGLIO, <b>PARMIGIANO</b>	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO <b>(PIATTO UNICO)</b>
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO PRUGNE / SUSINE			<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO CACHI		
MA	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO ( <b>NO TONNO</b> ), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - 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		<b>PER MINESTRA DI CECI:</b> - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
		POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
		POMODORI CRUDI IN INSALATA PERA		<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - RICOTTA / MOZZARELLA <b>PER TUTTI:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	UVA			
<b>MA</b>	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTINI DI PANE AL FORNO <b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b> - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA			
	MELA			
<b>ME</b>	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO			
	CASTAGNE			
<b>GI</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	PERA			
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			
	CACHI			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO
	POMODORI <b>CRUDI IN INSALATA</b> (AL GRATIN)	POMODORI AL GRATIN, AL FORNO		<b>ALTRA VERDURA:</b> - MELANZANE / PEPPERONI / ZUCCHINE AL GRATIN
	MELA			
<b>MA</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO		<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CASTAGNE			
<b>ME</b>	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE )	INSALATA VERDE		<b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
	PERA			
<b>GI</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - 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			
<b>VE</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>VERDURE MISTE COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAGU' DI CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	<b>SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO</b>	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO ( <b>PIATTO UNICO</b> )
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO CASTAGNE			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate SOLO FRESCHE, non surgelate
<b>MA</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	<b>RICOTTA</b> (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
<b>ME</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	VITELLONE A SPEZZATINO AL POMODORO			<b>ALTRA PREPARAZIONE:</b> - VITELLONE A BRASATO (AROMI: ALLORO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO)
	PATATE IN PURE'			
	CACHI			
<b>GI</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>SEMI-INTEGRALI</b> AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>GAMBERI A SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			<b>PER MINESTRA DI CECI:</b> - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE <b>PER TUTTI:</b> - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - RICOTTA / MOZZARELLA <b>PER TUTTI:</b> - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI
<b>MA</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	CACHI			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - ARANCIA
<b>ME</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO ( <b>NO TONNO</b> ), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UVA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - BANANA
<b>GI</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			
	PATATE E ZUCCA GRATINATE IN FORNO			
	MELA			
<b>VE</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	SPINACI CASTAGNE			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - CLEMENTINE



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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (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			
<b>MA</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
<b>ME</b>	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	<b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b> - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	<b>CAVOLFIORE</b> (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		<b>ATTENZIONE:</b> - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
<b>GI</b>	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO CLEMENTINE			
<b>VE</b>	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)</b> <b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)</b> <b>/ SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	GNOCCETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
<b>MA</b>	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - 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			
<b>ME</b>	MELA			
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE CLEMENTINE			
<b>GI</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	FAGIOLINI ARANCIA			

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>MA</b>	<b>VERDURE MISTE COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	RISOTTO IN BIANCO CON BIETOLE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	<b>SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO</b>	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
<b>ME</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	<b>RICOTTA</b> (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWÌ
<b>GI</b>	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)			<b>ATTENZIONE:</b> - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	ARANCIA			<b>PER TUTTI:</b> - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )
<b>VE</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>SEMI-INTEGRALI</b> AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>GAMBERI A SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	BANANA			

**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

**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

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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
<b>MA</b>	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (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			
<b>ME</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
<b>GI</b>	BANANA			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTINI DI PANE AL FORNO <b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b> - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO <b>ATTENZIONE:</b> - 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) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> (CON FONTINA E SPINACTI) AL FORNO		
	<b>CAVOLFIORE</b> (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		
<b>VE</b>	MELA			
	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO			
	CLEMENTINE			

# TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2016/2017

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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		FAGIOLINI ARANCIA		
<b>MA</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
<b>ME</b>		BANANA		
	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - 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		
<b>GI</b>		FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE		
<b>VE</b>		COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - 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		<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		PERA		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
<b>MA</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			<b>PER TUTTI:</b> - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
	MELA			
<b>ME</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO		<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI			
	CLEMENTINE			
<b>GI</b>	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE <b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		VERDURE MISTE COTTE (A SFORNATO AL FORNO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	ARANCIA			

# 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			
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI CLEMENTINE			
MA	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO			<b>PER MINESTRA DI CECI:</b> - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE <b>PER TUTTI:</b> - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE <b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - RICOTTA / MOZZARELLA <b>PER TUTTI:</b> - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO			
ME	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
GI	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO Lombo di maiale al latte, al forno ARANCIA			
VE	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO ( <b>NO TONNO</b> ), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO  BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO  PISELLI  CLEMENTINE			<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) <b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
<b>MA</b>	ORZO PERLATOIN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO  PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>ME</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (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			
<b>GI</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO  FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
<b>VE</b>	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO		<b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b> - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	<b>CAVOLFIORE</b> (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		<b>ATTENZIONE:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>MA</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
		FAGIOLINI ARANCIA		
<b>ME</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
<b>GI</b>	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSIA DI CECI (HUMUS):</b> - 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			
<b>VE</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE CLEMENTINE			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO  VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO  ARANCIA			<b>PER TUTTI:</b> - 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)
<b>MA</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
<b>ME</b>	BANANA			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO
	CAVOLFIORE			<b>PER TUTTI:</b> - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
<b>GI</b>	MELA			
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO		<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
<b>VE</b>	FAGIOLINI CLEMENTINE			
	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE <b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		VERDURE MISTE COTTE (A SFORNATO AL FORNO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)</b> <b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)</b> <b>/ SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>SEMI-INTEGRALI</b> AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>GAMBERI A SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BANANA			
<b>MA</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			
<b>ME</b>	MELA			
	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
<b>GI</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	<b>RICOTTA</b> (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>VE</b>	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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)			<b>PER TUTTI:</b> - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )
	ARANCIA			

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTINI DI PANE AL FORNO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) <b>ARROTOLATA CON FONTINA</b> (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	<b>PER FRITTATA ARROTOLATA:</b> - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	<b>CAVOLFIORE</b> (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		<b>ATTENZIONE:</b> - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
<b>MA</b>	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO			<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
	PISELLI CLEMENTINE			
<b>ME</b>	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>GI</b>	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO			
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN INSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
ARANCIA				
<b>VE</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVAE PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			
<b>MA</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
PERA				
<b>ME</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	<b>SEDANINI</b> (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		
	FAGIOLINI ARANCIA			
<b>GI</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO <b>(NO PINOLI)</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			
<b>VE</b>	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSIA DI CECI (HUMUS):</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. SCUOLA INFANZIA</b> (2-3 anni) (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORMATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		<b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORMATO per tutti
<b>MA</b>	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO  VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO  ARANCIA			<b>PER TUTTI:</b> - 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)
<b>ME</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, <b>AGLIO E PREZZEMOLO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
<b>GI</b>	BANANA			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO  PATATE ARROSTO, AL FORNO  CAVOLFIORE  MELA			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE <b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO <b>PER TUTTI:</b> - CAVOLFIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
<b>VE</b>	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. SCUOLA INFANZIA</b> (2-3 anni) (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO  POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)  ARANCIA			<b>ATTENZIONE:</b> - se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO <b>PER TUTTI:</b> - POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )
<b>MA</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>SEMI-INTEGRALI</b> AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO, <b>CAPPERI, OLIVE E ORIGANO</b>		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO	<b>GAMBERI A SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO		<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - GAMBERI ARROSTO / A SPIEDINO AL FORNO <b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE <b>NO NOCI</b> )	INSALATA VERDE CON NOCI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
<b>ME</b>	BANANA			
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO  UOVO SODO CON SALSINA VERDE  MELA			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>GI</b>	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO  PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO  FAGIOLINI  CLEMENTINE			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
<b>VE</b>	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	<b>RICOTTA</b> (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)</b> <b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)</b> <b>/ SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO ( <b>NO TONNO</b> ), PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		BANANA		
<b>MA</b>		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - CAPPELLETTI CON RIPIENO DI FORMAGGIO
		PATATE LESSATE E FAGIOLINI		<b>ALTRA PREPARAZIONE PATATE:</b> - PURE'
		MELA		
<b>ME</b>		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		
		PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		<b>PER TUTTI (QUARESIMA):</b> - PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	<b>SPINACI (NO PINOLI)</b>	SPINACI E PINOLI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		CLEMENTINE		
<b>GI</b>		MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO		<b>PER MINESTRA DI CECI:</b> - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE
		POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	<b>CAROTE COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA )	CAROTE CRUDE IN INSALATA		<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - RICOTTA / MOZZARELLA
				<b>PER TUTTI:</b> - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
		PERA		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
<b>VE</b>	<b>FINOCCHIO COTTO</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - 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			
<b>MA</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE CLEMENTINE			
<b>ME</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
<b>GI</b>	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
<b>VE</b>	FAGIOLINI ARANCIA			
	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO <b>(NO PINOLI)</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni)</b> <b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni)</b> <b>/ SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	FAGIOLINI CLEMENTINE			
<b>MA</b>	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI
	VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO			<b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)		INSALATA VERDE	<b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti
<b>ME</b>	SEDANINI AL PESTO <b>(NO PINOLI)</b>	SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL PESTO		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN INSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		<b>PER POLPETTONE ARCOBALENO:</b> - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
		ARANCIA		
<b>GI</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>AL POMODORO</b> , PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
<b>VE</b>	BANANA			
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO
	CAVOLFOIORE LESSATO			<b>PER TUTTI:</b> - CAVOLFOIORE GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
	MELA			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> <b>(12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			
	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
<b>MA</b>	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / CLEMENTINE / ARANCIA / MELA
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			<b>PER PIZZAIOLA:</b> - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	PATATE IN PURE' ARANCIA			
<b>ME</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>	<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
<b>GI</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSINA VERDE MELA			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>VE</b>	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO		RISOTTO IN BIANCO CON <b>ASPARAGI</b> , PARMIGIANO	
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI (QUARESIMA):</b> - BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO Lombo di maiale al latte, al forno ARANCIA		
<b>MA</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>PIATTO UNICO</b> )
		FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		BANANA		
<b>ME</b>		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE (piatto unico) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
		PATATE LESSATE E FAGIOLINI MELA		
<b>GI</b>		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		
	SPINACI ( <b>NO PINOLI</b> )	SPINACI E PINOLI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		CLEMENTINE		
<b>VE</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	<b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		<b>PER SALSA DI LENTICCHIE:</b> - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE PERA		<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO <b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
<b>MA</b>	<b>CORONCINE IN MINISTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	<b>CAVOLFIORE</b> (CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA)	CAVOLO CAPPUCCIO (BIANCO / NERO) IN INSALATA		<b>ATTENZIONE:</b> - il CAVOLO CAPPUCCIO va condito con largo anticipo sul consumo
	MELA			
<b>ME</b>	RISOTTO CON SALSIA DI CAROTE, PARMIGIANO	RISOTTO CON <b>RADICCHIO ROSSO</b> , PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI FRAGOLE			<b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
<b>GI</b>	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / ARANCIA / MELA
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO			<b>PER TUTTI (QUARESIMA):</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO  PATATE ARROSTO, AL FORNO  CAVOLFIGLIO LESSATO  MELA			<b>PER TUTTI:</b> - PASTINA IN BRODO VEGETALE <b>PER TUTTI:</b> - SALAME MATTO <b>PER TUTTI:</b> - CAVOLFIGLIO GRATINATO / CON BESCIAPELLA AL FORNO
<b>MA</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO  BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO			<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO A SPIEDINO
	BOCCONCINI DI POLLO, TACCHINO A <b>SPIEDINO</b> ARROSTO, AL FORNO			
	FAGIOLINI FRAGOLE			
<b>ME</b>	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO  VERDURE COTTE MISTE / A SFORNATO  PERA			<b>PER TUTTI:</b> - RISOTTO CON PISELLI <b>PER PRIMARIA / SECONDARIA:</b> - STRACCHINO / SQUACQUERONE <b>ATTENZIONE:</b> - se RISOTTO, VERDURE MISTE COTTE A SFORNATO per tutti <b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / ARANCIA / MELA
<b>GI</b>	SEDANINI AL PESTO <b>(NO PINOLI)</b>	SEDANINI <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età <b>PER POLPETTONE ARCOBALENO:</b> - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			
	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN INSALATA)	FINOCCHIO CRUDO IN INSALATA		
	ARANCIA			
<b>VE</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) <b>AL POMODORO</b> , PARMIGIANO	SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - SEPIA CON PISELLI E POMODORO - SEPIA (CALAMARI) LESSATA IN INSALATA CON VERDURE MISTE CRUDE
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) ARROSTO, AL FORNO			
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA)	CAROTE CRUDE IN INSALATA		
	BANANA			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI, PARMIGIANO		RISOTTO IN BIANCO CON <b>ASPARAGI</b> , PARMIGIANO	
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO CAROTE COTTE E LISCARI FRAGOLE			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
<b>MA</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			<b>PER FORNARINA / PIADINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	PERA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - KIWI / ARANCIA / MELA
<b>ME</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA PATATE IN PURE' ARANCIA			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI; DI CAVOLFIORE E MANDORLE <b>PER PIZZAIOLA:</b> - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>		<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO)		
	BANANA			
<b>VE</b>	FINOCCHIO <b>COTTO</b> (CRUDO IN PINZIMONIO)	FINOCCHIO CRUDO IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO UOVO SODO CON SALSA VERDE MELA			<b>PER TUTTI:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. SCUOLA INFANZIA</b> (2-3 anni) (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	<b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		<b>PER SALSA DI LENTICCHIE:</b> - LENTICCHIE ROSSE, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
		VERDURE MISTE COTTE  PERA		<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO <b>ALTRA FRUTTA:</b> - CILIEGIE
<b>MA</b>		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO  LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO  POMODORI CRUDI IN INSALATA  ARANCIA		<b>PER TUTTI:</b> - POMODORI IN GRATIN
	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>piatto unico</b> )
<b>ME</b>		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		BANANA		
<b>GI</b>		PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO  PATATE LESSATE E FAGIOLINI  MELA		<b>PER TUTTI:</b> - CAPPILLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. ( <b>piatto unico</b> ) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO  PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		
	SPINACI ( <b>NO PINOLI</b> )	SPINACI E PINOLI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
<b>VE</b>		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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO ARANCIA			
<b>MA</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
	BANANA			
<b>ME</b>	<b>CORONCINE IN MINESTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA MELA			
	RISOTTO CON SALSINA DI CAROTE, PARMIGIANO			
<b>GI</b>	RISOTTO CON SALSINA DI CAROTE, PARMIGIANO		RISOTTO CON <b>RADICCHIO ROSSO</b> , PARMIGIANO	<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) <b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			
	PISELLI			
	FRAGOLE			
<b>VE</b>	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	CILIEGIE			

**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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	GNOCCETTI SARDI AL PESTO <b>(NO PINOLI)</b>	GNOCCETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	POMODORI IN INSALATA BANANA			
<b>MA</b>	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	MELA			
<b>ME</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	BIETOLE FRAGOLE			
<b>GI</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA
				<b>ATTENZIONE:</b> - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	CILIEGIE			
<b>VE</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate <b>SOLO FRESCH</b> E, non surgelate
	ARANCIA			

**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 **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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	MELA			
<b>MA</b>	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	FAGIOLINI			
	FRAGOLE			
<b>ME</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			<b>ATTENZIONE:</b> - con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina)
	CILIEGIE			<b>PER FORNARINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
<b>GI</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			<b>PER PIZZAIOLA:</b> - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	PATATE IN PURE'			
	ARANCIA			
<b>VE</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO, AL FORNO		<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>	<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO			
	SPINACI ( <b>NO PINOLI</b> )	SPINACI E PINOLI		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRAGOLE			
<b>MA</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARFALLE FREDDE IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	VERDURE MISTE COTTE CILIEGIE			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>ME</b>	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	POMODORI CRUDI IN INSALATA ARANCIA			<b>PER TUTTI:</b> - POMODORI IN GRATIN <b>ALTRA FRUTTA:</b> - MELONE
<b>GI</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI:</b> - PENNETTE / SPAGHETTI AL PESCE MISTO (MERLUZZO, PLATESSA, VONGOLE) ( <b>piatto unico</b> )
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	BANANA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - ALBICOCCHIE
<b>VE</b>	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - CAPPELLETTI DI FORMAGGIO IN BRODO VEG. ( <b>piatto unico</b> ) - MINISTRINA IN BRODO VEGETALE E FRITTATA
	PATATE LESSATE E FAGIOLINI			
	MELA			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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		<b>DAI 3 ANNI:</b> - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE <b>ATTENZIONE:</b> - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO <b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) <b>ATTENZIONE:</b> - 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 <b>SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI</b> 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		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO		
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO	
	ALBICOCCHIE		
GI	<b>CORONCINE IN MINESTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO	<b>PER TUTTI:</b> - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		
	POMODORI CRUDI IN INSALATA		
VE	PESCA NETTARINA		<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO) <b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO		
	RISOTTO CON <b>RADICCHIO ROSSO</b> , 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO MELONE			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate <b>SOLO FRESCHE</b> , non surgelate
<b>MA</b>	<b>GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA ALBICOCCHIE			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO <b>PER TUTTI:</b> - HAMBURGER DI VERDURE
<b>ME</b>	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSIA DI CECI (HUMUS):</b> - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PESCA NETTARINA			
<b>GI</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI <b>FREDDI CON POMODORINI</b> E BASILICO		<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE FRAGOLE			
<b>VE</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA <b>ATTENZIONE:</b> - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	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**;

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

	<b>NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)</b> (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)</b>	<b>ALTRE NOTE / ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	<b>PASSATELLI</b> IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO
		PATATE ARROSTO, AL FORNO  PESCA NETTARINA		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI
<b>MA</b>		RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO  PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO  SPINACI FRAGOLE		
<b>ME</b>	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
		VERDURE MISTE COTTE  CILIEGIE		<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>GI</b>		SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO  Lombo di maiale al latte, al forno  POMODORI CRUDI IN INSALATA  MELONE		<b>PER TUTTI:</b> - POMODORI IN GRATIN
<b>VE</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>DAI 3 ANNI:</b> - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI
		FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE  ALBICOCHE		
<b>SA</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
		UOVO SODO CON SALSA VERDE		
	CAROTE <b>COTTE</b> (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**.

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE, PARMIGIANO		RISOTTO CON <b>RADICCHIO ROSSO</b> , PARMIGIANO	
	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			<b>PER BOCCONCINI GRATINATI:</b> - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
<b>MA</b>	PISELLI			<b>PER TUTTI:</b> - LENTICCHIE STUFATE
	FRAGOLE			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - PRUGNE / SUSINE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>ATTENZIONE:</b> - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		<b>PER TUTTI:</b> - PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità)
		CILIEGIE		<b>ATTENZIONE:</b> - se ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
<b>ME</b>	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - COCOMERO
	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO MELONE			
<b>GI</b>	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	FILETTI DI HALIBUT (PLATESSA / MERLUZZO) A COTOLETTA, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN INS. / PINZ.)	CAROTE CRUDE IN INSALATA / PINZIMONIO		
		ALBICOCCHIE		
<b>VE</b>	<b>CORONCINE IN MINISTRA</b> DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		<b>PER TUTTI:</b> - GNOCCHI DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA PESCA NETTARINA			
<b>SA</b>	<b>VERDURE MISTE COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO per tutti
	<b>SEDANINI CON RAGU' DI PARMIGIANO</b> CONIGLIO,	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARMIGIANO ( <b>piatto unico</b> )
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
		COCOMERO		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA <b>ATTENZIONE:</b> - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			
<b>MA</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate <b>SOLO FRESCHES</b> , non surgelate
	MELONE			
<b>ME</b>	<b>GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	POMODORI CRUDI IN INSALATA ALBICOCHE			
<b>GI</b>	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSA DI CECI (HUMUS):</b> - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PESCA NETTARINA			
<b>VE</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		FUSILLI <b>FREDDI CON POMODORINI</b> E BASILICO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE PRUGNE / SUSINE			
	<b>SEDANINI</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	CASATELLA			<b>ALTRI FORMAGGI:</b> - CACIOTTA / CASATELLA / SQUACQUERONE / STRACCHINO /
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	COCOMERO			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

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

# 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	<b>FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO</b>		<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>	<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	ALBICOCCHES			
<b>MA</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
	UOVO SODO CON SALSA VERDE PESCA NETTARINA			<b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
<b>ME</b>	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO			
	POLLO ARROSTO, AL FORNO			
	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO PRUGNE / SUSINE			
<b>GI</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			<b>ATTENZIONE:</b> - se FARRO FREDDO eliminare FORNARINA <b>PER FORNARINA:</b> - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
<b>VE</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA			
	PATATE IN PURE'			
	MELONE			
<b>SA</b>	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - ALBICOCCHES / 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**;

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

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		FUSILLI <b>FREDDI CON POMODORINI</b> E BASILICO	<b>PER SCUOLA INFANZIA:</b> - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO BIETOLE PRUGNE / SUSINE			
<b>LU</b>	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			<b>DAI 3 ANNI:</b> - COUS-COUS FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) MARGHERITA			<b>PER TUTTI:</b> - CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA <b>ATTENZIONE:</b> - con COUS-COUS FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
<b>ME</b>	COCOMERO			
	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
	<b>SEDANINI</b> (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
<b>GI</b>	ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO MELONE			<b>ATTENZIONE:</b> - le ZUCCHINE vanno utilizzate <b>SOLO FRESCH</b> E, non surgelate
	<b>GNOCCHETTI SARDI AL PESTO (NO PINOLI)</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - 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			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo / sarde)  <b>ALTRA FRUTTA:</b> - UVA
<b>VE</b>	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			<b>PER TUTTI:</b> - GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - HAMBURGER DI VERDURE
	CAROTE <b>COTTE</b> CON SALSIA DI CECI (CRUDE A BASTONCINO)	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSIA DI CECI (HUMUS)		<b>PER SALSIA DI CECI (HUMUS):</b> - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
<b>SA</b>	PESCA NETTARINA			
	<b>VERDURE MISTE COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	SEDANINI IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO		<b>ATTENZIONE:</b> - se RAGU' CONIGLIO piatto unico, inserire VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO
	<b>SEDANINI CON RAGU' DI</b> CONIGLIO, <b>PARM.</b>	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		<b>PER TUTTI:</b> - SEDANINI CON RAGU' DI CONIGLIO, PARM. ( <b>PIATTO UNICO</b> )
	<b>SPINACI</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	COCOMERO			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

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

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO  VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA  PATATE IN PURE'  MELONE			<b>DAI 2 ANNI:</b> - SALSA DI NOCI E/O MANDORLE; DI SPINACI E NOCI
<b>MA</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO	<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>		
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
		UVA		
<b>ME</b>	<b>BIETOLE</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI <b>PER TUTTI:</b> - CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE  PESCA NETTARINA			
<b>GI</b>	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO  POLLO ARROSTO, AL FORNO  ZUCCHINE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO  PRUGNE / SUSINE			
<b>VE</b>	CAROTE <b>COTTE</b> (CRUDE IN PINZIMONIO)	CAROTE CRUDE IN PINZIMONIO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARRO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE <b>ATTENZIONE:</b> - se FARRO FREDDO eliminare FORNARINA <b>PER FORNARINA:</b> - FARINA INTEGRALE, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO			
	CASATELLA CON FORNARINA			
	COCOMERO			
<b>SA</b>	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ( <b>NO PINOLI</b> )	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		<b>ATTENZIONE:</b> - la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età <b>PER POLPETTONE:</b> - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			
	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN INSALATA)	CETRIOLI IN INSALATA		<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

	<b>NIDO D'INFANZIA</b> (12-18 mesi) (19 mesi - 2 anni)	<b>NIDO / SEZ. PRIMAV.</b> (2-3 anni) <b>SCUOLA INFANZIA</b> (3-6 anni)	<b>SCUOLA PRIMARIA</b> (6-11 anni) <b>/ SECONDARIA</b> (12-14 anni)	<b>ALTRE NOTE /</b> <b>ALCUNE POSSIBILI VARIAZIONI</b>
<b>LU</b>	<b>PENNETTE</b> (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL <b>TONNO</b> , CON POMODORO E CIPOLLA		<b>PER TUTTI (NO NIDO):</b> - PENNETTE / SPAGHETTI FREDDI AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			<b>PER TUTTI:</b> - PESCE AZZURRO <b>FRESCO</b> , GIA' SFILETTATO (cefalo, sarde) - POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	<b>BIETOLE</b> (INSALATA VERDE)	INSALATA VERDE		
	UVA			
<b>MA</b>	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURE MISTE CRUDE IN PINZIMONIO		
	PASSATELLI IN <b>BRODO VEGETALE</b>	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE E POMODORINI		<b>PER TUTTI:</b> - PASSATELLI IN BRODO VEGETALE
	PATATE ARROSTO, AL FORNO PESCA NETTARINA			
<b>ME</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO SPINACI PRUGNE / SUSINE			
	<b>SPINACI</b> (CETRIOLI IN PINZIMONIO)	CETRIOLI IN PINZIMONIO		
<b>GI</b>	<b>GOBBETTI</b> (TAGLIATELLE) CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		<b>DAI 3 ANNI:</b> - FARFALLE FREDDI IN INSALATA CON CECI LESSATI, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO E BASILICO
	VERDURE MISTE COTTE COCOMERO			
<b>VE</b>	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO POMODORI CRUDI IN INSALATA MELONE			<b>PER TUTTI:</b> - POMODORI IN GRATIN
	FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
<b>SA</b>	FILETTI DI HALIBUT ARROSTO AL FORNO		<b>INSALATA DI GAMBERI E</b>	<b>DAI 3 ANNI:</b> - INSALATA DI GAMBERI CON VERDURE
	VERDURE MISTE <b>COTTE</b> (MISTE CRUDE)	VERDURE MISTE CRUDE (CAROTE, SEDANO, POMODORINI)		
	COCOMERO			<b>ALTRA FRUTTA:</b> - 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**;

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

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