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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

2a settimana — 16 - 20 settembre

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO			BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURA CRUDA IN INSALATA (AL GRATIN)		VERDURA DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	RISO **SEMI-INTEGRALE** IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON PISELLI
	BURGER DI VERDURA				**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - SQUACQUERONE / CASATELLA - se RISOTTO, BURGER DI VERDURE per tutti
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO** PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT/) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE (**NO NOCI**)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON NOCI		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

3a settimana — 23 - 27 settembre

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

4a settimana | **30 settembre - 04 ottobre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO **(NO TONNO)**, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		- ALLE VONGOLE / AL PESCE MISTO
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT/) ARROSTO, AL FORNO POLPETTINE DI PESCE BIANCO, CAROTE E PATATE AL FORNO
	VERDURE **COTTE** (CRUDE) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI (TAGLIATELLE) CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		TAGLIATELLE CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		
	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAMELLA E PARMIGIANO				CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO				**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO				**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI:** - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

5a settimana | **07 - 11 ottobre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE), PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI, AL POMODORO				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	**CORONCINE IN MINESTRA** DI PATATE, PARMIGIANO		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	- UOVO A FRITTATA ARROTOLATA CON FONTINA E SPINACI
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTE
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO				- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - PIZZA MARGHERITA
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (SARDE, CEFALO, CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

6a settimana | **14 - 18 ottobre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE			
	VERDURE CRUDE IN INSALATA (AL GRATIN)	VERDURE DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO CON BORLOTTI, PARMIGIANO	RISOTTO FUNGHI E BORLOTTI, PARMIGIANO		
	CASATELLA			BURGER DI VERDURA
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
VE	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO** PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

7a settimana | **21 - 25 ottobre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

8a settimana | **28 ottobre - 01 novembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

9a settimana | **04 - 08 novembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

10a settimana | **11 - 15 novembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
MA	CAROTE **COTTE** (CRUDE)CON SALSA DI CECI	CAROTE CRUDE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)		**PER SALSA DI CECI (HUMMUS):** - CECI LESSATI, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, SUCCO DI LIMONE
	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO			- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di legumi
	RICOTTA (CRESCENZA)	CRESCENZA		- PIZZA - se PIZZA PIATTO UNICO aumentare la quantità e sostituire il passato di verdure miste con VERDURE COTTA
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE **(NO FRUTTA SECCA)**	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA		**DAI 2 ANNI:** - BROCCOLI E PINOLI; - SPINACI E NOCI; - CAVOLFIORE E MANDORLE - BIETA E MANDORLE
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			**DAI 3 ANNI:** - SEPPIA CON PISELLI E POMODORO -FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PATATE ARROSTO

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

11a settimana | **18 - 22 novembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI (FARFALLE) CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO		**PER SUGO DI LENTICCHIE:** - LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO, SEDANO
	UOVO SODO CON SALSA VERDE				- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	RISOTTO **SEMINTEGRALE** CON SPINACI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE
	FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA				
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE PARMIGIANO				ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURE MISTE **COTTE** (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)				- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO **(piatto unico)**
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	**PENNETTE** AL POMODORO, PARMIGIANO		PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA/HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO		GAMBERI ARROSTO, AL FORNO		**- PER SEZIONE PRIMAVERA NO GAMBERI** AL FORNO PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

12a settimana | **25 - 29 novembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

13a settimana | **02 - 06 dicembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				FARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO				
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	**CORONCINE IN MINESTRA** DI PATATE, PARMIGIANO		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) **ARROTOLATA CON FONTINA** (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	**PER FRITTATA ARROTOLATA:** - FRITTATA (sottilissima, tipo crepe) FARCITA CON FONTINA (a fettine sottilissime) ARROTOLATA, TAGLIATA A FETTE (massimo 2 cm.) E RIPASSATA IN FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO				
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO				
	VERDURA COTTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

14a settimana — 09 - 13 dicembre

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

15a settimana | **16 - 20 dicembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
	TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE			- VERDURA COTTA CON BESCIAMELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURE MISTE **COTTE** (MISTE CRUDE A BASTONCINO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		- RAVIOLI / TORTELLONI RICOTTA E SPINACI / RICOTTA E RADICCHIO ROSSO CON SALVIA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA (al POSTO del PIATTO UNICO)
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			- se RAVIOLI / TORTELLONI, no patate arrosto, sostituire con FAGIOLINI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO ZUCCA E BORLOTTI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	SQUACQUERONE			**BURGER DI VERDUTA**
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO** PARMIGIANO		
	FILETTI DI MERLUZZO (PLATESSA / HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde, cefalo, cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN PINZIMONIO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

16a settimana | **23 - 27 dicembre**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

17a settimana | **30 dicembre - 03 gennaio 2019**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

18a settimana | **06 - 10 gennaio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

19a settimana | **13 - 17 gennaio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			- SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
	VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO**		
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO		BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A **SPIEDINO** ARROSTO, AL FORNO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO
	VERDURE MISTE GRATINATE			- VERDURA COTTA CON BESCIAMELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	RISO **SEMI-INTEGRALE** IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	BURGER DI VERDURA			**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - SQUACQUERONE / CASATELLA - se RISOTTO, BURGER DI VERDURE per tutti
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

20a settimana | **20 - 24 gennaio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

21a settimana | **27 - 31 gennaio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

22a settimana — **03 - 07 febbraio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

23a settimana | **10 - 14 febbraio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	RISO **SEMI-INTEGRALE** IN CREMA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO			- RISOTTO CON PISELLI
	CASATELLA			BURGER DI VERDURE
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO VITELLONE MACINATO PER POLPETTINE AL POMODORO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			SUGO BIANCO CON UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE A SCELTA, TRITATE (asparagi, broccoletti, carciofi, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, melanzane, peperoni, porri, zucca, zucchine)
ME	FUSILLI AL SUGO DI CARCIOFI E PISELLI, PARMIGIANO			SUGO DI POMODORO
	CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO			
	VERDURA COTTA GRATINATA			- VERDURA COTTA CON BESCIAMELLA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO PATATE ARROSTO, AL FORNO			- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, **AGLIO E PREZZEMOLO** PARMIGIANO		
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

24a settimana | **17 - 21 febbraio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) Il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURE MISTE **COTTE** (MISTE CRUDE A BASTONCINO)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO			- se POLENTA piatto unico, sostituire la minestrina in brodo con PATATE ARROSTO
	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A SPEZZATINO (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)			- POLENTA AL RAGU' E PARMIGIANO **(piatto unico)**
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	**PENNETTE** AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- FILETTI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE **COTTE** (CRUDE) DI STAGIONE **(NO NOCI)**	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dal 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO			
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	RISOTTO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	**GOBBETTI** AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI **INTEGRALI/SEMINTEGRALI** AL POMODORO PARMIGIANO		
	RICOTTA (CRESCENZA)	CRESCENZA		**ALTRI FORMAGGI:** - CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO / CASATELLA
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

25a settimana — **24 - 28 febbraio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO				
	FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA				
	VERDURE **COTTE** DI STAGIONE (**NO PINOLI**)		VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(AL POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE E VERDURA LESSATE				**ALTRA PREPARAZIONE PATATE:** - PURE'
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL RAGU' DI PESCE FRESCO **(NO TONNO)** CON POMODORO E ODORI, PARMIGIANO		SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI		- ALLE VONGOLE / AL TONNO
	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO				PESCE AZZURRO FRESCO GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO				
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO(PLATESSA /HALIBUT) ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO				**PER MINESTRA DI CECI:** - I CECI POSSONO ESSERE LASCIATI TUTTI INTERI O IN PARTE **PER TUTTI:** - MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE
	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO				**PER PRIMARIA / SECONDARIA:** - RICOTTA / MOZZARELLA **PER TUTTI:** - con MALTAGLIATI IN BRODO VEGETALE, POLPETTONE DI CECI
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

26a settimana | **02 - 06 marzo**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

27a settimana | **09 - 13 marzo**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

28a settimana | **16 - 20 marzo**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			PER FORNARINA / PIADINA: - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	PENNETTE (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA COTTA (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		FARFALLE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				PER PIZZAIOLA: - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VERDURE COTTE DI STAGIONE		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	RISOTTO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	VERDURA COTTA (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO				
	UOVO SODO CON SALSA VERDE				- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

29a settimana | **23 - 27 marzo**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

30a settimana | **30 marzo - 03 aprile**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

31a settimana | **06 - 10 aprile**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO				- PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE				
	VERDURE COTTE DI STAGIONE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO				- RISOTTO CON PISELLI
	CASATELLA				BURGER DI VERDURE
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	PENNETTE (SPAGHETTI) **AL POMODORO,** PARMIGIANO		SPAGHETTI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PREZZEMOLO, PARMIGIANO		
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO				
	FILETTI DI PLATESSA (MERLUZZO/HALIBUT) IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO				- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

32a settimana | **13 - 17 aprile**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO				
	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO				
	VERDURE COTTE				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				- ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure
	RICOTTA (CASATELLA) CON FORNARINA / PIADINA	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)			**PER FORNARINA / PIADINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, (LIEVITO NATURALE, ROSMARINO)
	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	PASTINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO		FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		
	VITELLONE A FETTINE ALLA PIZZAIOLA				**PER PIZZAIOLA:** - POMODORO, AROMI (AGLIO, PREZZEMOLO / CAPPERI, ORIGANO)
	VERDURE **COTTE** DI STAGIONE		VERDURE COTTE DI STAGIONE		
	PATATE IN PURE'				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO				- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO		
	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO				
	UOVO SODO CON SALSA VERDE				- CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

33a settimana | **20 - 24 aprile**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

34a settimana | **27 aprile - 01 maggio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	GOBBETTI AL PESTO **(NO PINOLI)**	GOBBETTI **SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI** AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dal 2 anni di età
	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO			**PER POLPETTONE ARCOBALENO:** - CAROTE A BASTONCINO, FAGIOLINI
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			
	PESCE AZZURRO FRESCO, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO			- FILETTI DI MERLUZZO/PLATESSA/HALIBUT ARROSTO, AL FORNO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/PINZIMONIO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	**CORONCINE IN MINESTRA** DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO		PASTA AL POMODORO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO			
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO			
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO			**PER BOCCONCINI GRATINATI:** - PANGRATTATO, AROMI (AGLIO, ROSMARINO)
	PISELLI			- LENTICCHIE STUFATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			PARRO/RISO/CROSTINI DI PANE IN PASSATO DI VERDURE - NON sostituire MAI il passato con un primo asciutto se pizza dopo - se PIZZA PIATTO UNICO, sostituire il passato di verdure miste con VERDURE CRUDE MISTE A PINZIMONIO
	PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA			- PIZZA PIATTO UNICO (aumentare la quantità) - MOZZARELLA+PIZZA POMODORO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

35a settimana | **04 - 08 maggio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

36a settimana | **11 - 15 maggio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2017/2018

37a settimana | **18 - 22 maggio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO			
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO			CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE			
	VERDURE **COTTE** DI STAGIONE **(NO PINOLI)**	VERDURE COTTE DI STAGIONE CON PINOLI		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL RAGU' DI PESCE FRESCO **(NO TONNO)** CON POMODORO E ODORI, PARMIGIANO	SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI		- ALLE VONGOLE / AL TONNO
	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE **COTTE** (CRUDE) DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	PASSATELLI **IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO**	PASSATELLI ASCIUTTI CON ZUCCHINE E POMODORINI		PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE E VERDURA LESSATE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2019/2020

38a settimana | **25 - 29 maggio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - estate 2020

39a settimana | **01 - 05 giugno**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	NIDO D'INFANZIA (12-18 mesi)	NIDO D'INFANZIA (19 mesi - 2 anni)	NIDO / SEZ. PRIMAV. (2-3 anni) SCUOLA INFANZIA (3-6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) / SECONDARIA (12-14 anni)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI (LASAGNE) AL RAGU' DI CARNE (E BESCIAMELLA), PARMIGIANO		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		- PASTA AL POMODORO PIU' SVIZZERA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO				
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
MA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO **(NO PINOLI)**		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO				- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
ME	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO				- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO				- BURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
GI	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			FUSILLI **FREDDI CON POMODORINI** E BASILICO	**PER SCUOLA INFANZIA:** - FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				
VE	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO				- CROSTINI DI PANE/ORZO/RISO/CROUS-COUS in passato di verdure **DAI 3 ANNI:** - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
	CASATELLA CON FORNARINA/PIADINA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)				- con FARRO FREDDO solo casatella (NO fornarina) **PER FORNARINA:** - FARINA, OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, LIEVITO NATURALE, ROSMARINO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE				

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Aziende Unità Sanitarie Locali della Romagna

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - estate 2020

40a settimana | **08 - 12 giugno**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - estate 2020

41a settimana | **15 - 19 giugno**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	VERDURE MISTE **COTTE** (MISTE CRUDE IN PINZIMONIO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	PASSATELLI **IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO**	PASSATELLI ASCIUTTI CON ZUCCHINE E POMODORINI		PASSATELLI IN BRODO - PASTINA IN BRODO VEGETALE PIU' UOVO SODO /A FRITTATA **(al POSTO del PIATTO UNICO)**
	PATATE ARROSTO, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO			
	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO			
	VERDURE COTTE DI STAGIONE			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO			
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO			CECI, PARMIGIANO, UOVO, ROSMARINO
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	SEDANINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO			
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO			
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	**PENNETTE** (SPAGHETTI) AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL **TONNO,** CON POMODORO E CIPOLLA		**DAI 3 ANNI:** - PENNETTE FREDDE AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA IN INSALATA)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO **(NO PINOLI)**	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	UOVO SODO CON SALSA VERDE			
	VERDURE **COTTE** (CRUDE IN INS./BASTONCINO)	VERDURE CRUDE IN INSALATA / BASTONCINO		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - estate 2020

42a settimana | **22 - 26 giugno**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

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

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

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) RIMINI - Settore Nutrizione

TABELLA DIETETICA - estate 2020

43a settimana | **29 giugno - 03 luglio**

1) - L'indicazione **FRUTTA DI STAGIONE** e **VERDURA DI STAGIONE** deve essere interpretata nel senso che deve essere favorita la diversificazione delle specie di frutta e verdura somministrate (facendo attenzione anche a variare per quanto possibile i colori della stessa); in ogni caso la medesima specie di frutta e verdura non potrà essere proposta più di una volta la settimana ai bambini che fanno 4-5 rientri, non più di una volta ogni due settimane a quelli che ne fanno meno di quattro. **La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI META' MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno**

2) Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA;
3) Utilizzare il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) a settimane alterne;
4) il **PANE (piadina, fornarina e pizza)** dovrà essere prodotto con **FARINE DI GRANO O DI CERALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).**

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

	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)	ALTERNATIVE EQUIVALENTI NOTE
LU	**SEDANINI** (SPAGHETTI) AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO		
	RICOTTA (CASATELLA)	CASATELLA		**ALTRI FORMAGGI:** - CACIOTTA/ SQUACQUERONE / STRACCHINO / CASATELLA
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
MA	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	SEDANINI (TAGLIATELLE) AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		- la quantità di CARNE per il RAGU' deve essere quasi la stessa che viene utilizzata come secondo
	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO			
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
ME	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO **(NO PINOLI)**	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO		- la FRUTTA SECCA è prevista a partire dai 2 anni di età
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO			- PESCE AZZURRO **FRESCO**, GIA' SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone)
	VERDURE **COTTE** (CRUDE IN INSALATA)	VERDURA CRUDA IN INSALATA		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
GI	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE A BASTONCINO		
	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO			- GOBBETTI CON PISELLI IN BIANCO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO			- BURGER DI VERDURE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
VE	FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		FUSILLI **FREDDI CON POMODORINI** E BASILICO	FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
	POLLO ARROSTO, AL FORNO VERDURE COTTE DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
SA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			ORZO/RISO/CROSTINI DI PANE in passato di verdure **DAI 3 ANNI:** - COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO IN INSALATA CON
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO			- PIZZA MARGHERITA O CROSTONI DI PANE AL FORNO CON POMODORO E MOZZARELLA - con COUS-COUS/ORZO/RISO FREDDO, solo MOZZARELLA (NO pizza / crostoni)
	VERDURA **COTTA** (CRUDA) DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			