

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) a settimane alterne.  
 Il PANE (piadina, femmina e pizza) dovrà essere protetto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bieneche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto: giallo=uovo azzurro=carne verde=fornaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi.  
 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  
 Secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	1°	2°	3°	4°
1	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE AL GRATIN, AL FORNO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
2	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALI/SEMIINTEGRALI AL PESTO DI BASILICO	GOBNETTI AL POMODORO E PARMIGIANO
3	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BECCAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEDINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	CASATELLA	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO
4	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
5	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
6	GOBNETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
7	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	SQUACQUERONE o BURGER DI VERDURA	SWIZZERA DI VITELLONE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PIATTESSA o POLPETTINE DI PESCE
8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
9	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
10	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o GRZO/FARRO	SEDANINI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PENNETTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON PISELLI, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO
11	MOZZARELLA	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BECCAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
12	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PRUGNA
13	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI
14	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	SPAGHETTI AL POMODORO, basilico PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
15	POLLO ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PIATTESSA ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SAUSA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO
16	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PRUGNA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA
17	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE MISTE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
18	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO o CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE	MAL TAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO
19	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	CONIGLIO o POLLO ARROSTO (ALLA CACCIA/TORAI, AL FORNO	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO o RICOTTA
20	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA

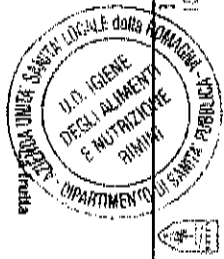
LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILATTATO (sarda, cetolo, capponne) a settimane alterne.  
 Il PANE (piadina, kermatina e pizze) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BICL O GICHE (bianche / semi-integrali per adulti).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca vitale=legumi  
 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  
 secca fino ai 4 anni deve essere filettata tritata

	5°	6°	7°	8°
	02/10 - 06/10	09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10
1	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	TRIS DI VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
2	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO o RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE	CORONCINA IN MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO
3	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILATTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO	MOZZARELLA
4	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BAVANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIVI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA
5	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
6	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE	PENNE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZO/RISO	GNOCCHETTI SARDEI AL PESTO DI BASILICO
7	UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROTOLATA (CON FONTINA E SPINACI)	POLPETTINE DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILATTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	STRACCHINO CON FORMARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE IN BIANCO
8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA
9	VERDURE COTTE DI STAGIONE SPINACI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
10	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	FUSILLI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	LASAGNE AL RAGU DI CARNE DI VITELLONE E BESCAMELLA, PARMIGIANO	PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
11	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	CASATELLA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	PIADINA E SARDONCINI ARROSTO AL FORNO
12	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
13	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE COTTE CON PISELLI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
14	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARRO/RISO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA
15	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO	STRACOTTI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILATTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO
16	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
17	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI
18	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO	ORZO/FARRO/RISO IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
19	TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILATTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o BOCCONCINI DI CODA DI BOSP, ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	POLLO ARROSTO, AL FORNO
20	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SINSINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SELATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIVI

LA FRUTTA DEL PRAVZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capponi) e sabbiane alteme.  
 Il PANE (piadina, foccaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERVALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzabili nel pasto globale: uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi.  
 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  
 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  
 secca fino a 4 anni deve essere finemente tritata



	9°	10°	11°	12°
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	FARFALE CON LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA E AROMI, PARMIGIANO (IN BIANCO)	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO
LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi), ARROSTO, AL FORNO o FILETTO DI PLATISSA IN CROSTA DI MAIS	FILETTO DI PLATISSA IN CROSTA DI MAIS
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / AL FORNO ZUCCHINE / CAVOLFIORE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE CON FARFORISORZO, PARMIGIANO	RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO	MAI TAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO	POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO
BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO, ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi), ARROSTO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	FUSILLI DI POLLO ALLA CACCIATORA	POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO	POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINA
VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)	VERDURE COTTE DI STAGIONE BIETOLE	VERDURE COTTE DI STAGIONE BIETOLE
CORONCINE / GRAMIGNA	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE PARMIGIANO o ORZORISO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
INTEGRAL E SEMI INTEGRAL E IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi), ARROSTO, AL FORNO	CASATELLA CON FORMAGINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO
UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROSTOLATA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
VERDURE COTTE DI STAGIONE	COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO o ORZORISO	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO	SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON ODORI, IN BIANCO o TONNO o PESCE MISTO SEMPRE IN BIANCO	BURGER DI VERDURA
BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	CRESCENZA	FILETTO DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO o PESCE ARROSTO, AL FORNO	BURGER DI VERDURA	BURGER DI VERDURA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARFORISO	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO o A FRITTATA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO o A FRITTATA
PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	POLENTA (in sostituzione del pane) E VITELLONE A STRACCETTI ALLA PIZZAIOLA o VITELLONE A SPEZZATINO BRASATO	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRÀ ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI METÀ MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate: nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) e settimane alterne:  
 IL PANE (piadina, lomarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BICOLOGICHE (bianche / semi-integrali per tutti).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto: giallo=uovo azzurro-passare verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi  
 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  
 Secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	13°	14°	15°	16°
VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o RISOCOUS-COUS	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO	MINISTRINA IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO	
MOZZARELLA + PIZZA (PANIINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIVI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BAVANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE FAGIOLINI	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO o A FRITTATA	PENNETTE AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	
LOMBO DI MANLE AL LATTE, AL FORNO	PESCE ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PATATE GRATINATE, IN FORNO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	
VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	
PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	GOBBETTI CON VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)	MALTAGLIATI IN MINISTRINA DI CECI, PARMIGIANO	
BOCCONCINI DI CODA DI ROSO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO A SPEDINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO o RICOTTA o MOZZARELLA	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	
VERDURE CRUDE IN INSALATA CON LEGUMI	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o CORONCINE IN MINISTRINA DI PATATE	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	RISOTTO ZUCCA E BORLOTTI, PARMIGIANO o RISOTTO CON PISELLI (IN BIANCO)	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCAMELLA, PARMIGIANO	
UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)	POLLO ARROSTO, AL FORNO	SQUACQUERONE	PURE DI PATATE	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	
VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	
RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARRORRISO	SEBANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, CON POMODORO E CIPOLLA o ALLE VONGOLE o AL PESCE MISTO	
POLLO o CONIGLIO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO	STRACCHINO CON FORMARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTINE DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA



**TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA STATALE**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capponi) a settimane alterne.  
 Il PANE (placenta, formaria e pizza) deve essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto: giallo=uovo azzurro-passo verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi  
 Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Liste di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute  
 Secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	17° 25/12 - 29/12	18° 01/01 - 05/01	19° 08/01 - 12/01	20° 15/01 - 19/01
1	PISELLI o LENTICCHIE STUFAE	ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
2	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	ORZO IN PASSATO DI VERDURE/MISTE, PARMIGIANO o RISOLTO/COUS-COUS	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO
3	STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	CASATELLA CON PADIINA/FORMARINA (FARINA SEMI INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi) ARROSTO, AL FORNO
4	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
5	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARRORISO	GNOCCHETTI SARDI INTEGRALI/SEMINTTEGRALI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO
6	PIZZA (FARINA SEMI-INTERALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA o MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MANI, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE
7	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA
8	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINCA/VOLO
9	TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTA	FUSILLI AL SUGO DI ZUCCA (BIANCO), PARMIGIANO
10	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON HUMMUS DI CECI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	SVIZZERA DI TACCHINO IN BIANCO o AL POMODORO
11	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	VERDURE CRUDE GRATINATE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIVI
12	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPIEDINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
13	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MANDARINO
14	CORONCINE / GRAMIGNA IN MANIESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO o RISOTTO CON PISELLI	VERDURE COTTE DI STAGIONE SPINACI
15	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponi) ARROSTO, AL FORNO	BURGER DI VERDURA	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO
16			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIVI	POLENTA (in sostituzione del pane) e VITELLONE A STRACCETTI (A BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)
17			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA



**TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA STATALE**

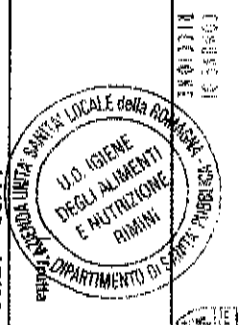
FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate: nella selezione un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, celilo, capponi) a settimane alterne.  
 Il PANE (piadina, focciorina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIODIGESTI (bianche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne arandone=carne bianca viola=legumi  
 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  
 secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata



	21°	22°	23°	24°
	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI LENTICCHIE ROSE, PARMIGIANO	RISOTTO CON VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO), ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI) AL FORNO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, celilo, capponi), ARROSTO	CASATELLA o BURGER DI VERDURE	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE
	PISELLI o LENTICCHIE STUFATE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE E BESCIAMIELLA, PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO PARMIGIANO
	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI CON PANGRATTATO E FRUTTA SECCA, AL FORNO	PATATE AL VAPORELESSATE ai PREZZEMOLO	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, celilo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI MERLUZZO ARROSTO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MANDARINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARFORISO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO
	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	POLLO ARROSTO, AL FORNO	PIADINA E SARDONCINI ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MANDARINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE
	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURA PARMIGIANO o ORZO/RISO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	FARFALLE AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA
	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, celilo, capponi), ARROSTO	STRACCHINO CON FORMARINA / PIADINA (FARINA MARGHERITA	PATATE ARROSTO, AL FORNO	POLPETTINE DI RICCOTTA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLEMENTINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
	VERDURE CRUDE IN INSALATA	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE COTTE DI STAGIONE SPINACI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	SEDANINI INTEGRALI/SEMIINTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE	FUSILLI AL SUGO DI VERDURA E PISELLI, PARMIGIANO (IN BIANCO)	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
	LOMBO DI MAIALE A FETTINE ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	POLLO ARROSTO (ALLA CACCIA TORAI), AL FORNO	FILETTO DI PLATESSA A COTOLETTA o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, celilo, capponi), ARROSTO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GELATO

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, ceftalo, capponne), a settembre alternative:  
 IL PANE (piadina, foccaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREBALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nido).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=ovo azzurro=carne verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi  
 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  
 secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata



	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03
1	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
2	SPAGHETTI CON RAGU' DI PESCE FRESCO, CON POMODORO E ODORI o ALE YONGOLE o AL TONNO	MINESTRINA IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO	PENNETTE CON SUGO DI VERDURA DI STAGIONE (BIANCO), PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZORISO
3	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	OVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEDINO ARROSTO, AL FORNO	CASATELLA CON FORMARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)
4	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI
5	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE SPINACI/CAVOLO	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
6	GNOCCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE	FUSILLI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZORISO	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCAMELLA, PARMIGIANO
7	OVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)	POLLO ARROSTO, AL FORNO	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA o MOZZARELLA+PIZZA AL POMODORO	PATATE AL VAPORE/LESSATE al PREZZEMOLO
8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MANDARINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
9	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
10	SEDANINI OVO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO PARMIGIANO	RISOTTO CON CARGIOFI o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)
11	FUSELLI DI POLLO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o BOCCONCINI DI CODA DI ROSSO	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO	SVIZZERA DI TACCHINO IN BIANCO o AL POMODORO
12	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE
13	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE/CAVOLO
14	RISO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	PASTA OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO
15	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponne) ARROSTO	OVO SODO CON SALSUA VERDE
16	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA
17	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSUA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
18	TAGLIATELLE CON RAGU' DI LENTICCHIE	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO o A FRITTATA	PASTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
19	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	SQUACQUERONE	PATATE LESSATE o PUREE DI PATATE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO
20	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere riprese al massimo due volte.  
Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, ceftalo, capponi) a settimane alterne.  
Il PANE (bianca, formata e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERVALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).  
I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto: giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca vitello=legumi  
Per la prevenzione del rischio di sovraccarico da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del sovraccarico da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute  
secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	18/03 - 22/03	30°	25/03 - 29/03	31°	01/04 - 05/04	32°	08/04 - 12/04
1	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE	VERDURE LESSATE / GRATINATE DI STAGIONE	VERDURE COTTE	ZUCCHINE
2	GOBBETTI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A ERTITATA	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A ERTITATA	RISOTTO IN BIANCO CON CARCIOFI o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)	VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)
3	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO	PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO
4	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
5	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ERBE COTTE (SPINACIBIETE)	ERBE COTTE (SPINACIBIETE)
6	PASTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	FUSILLI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE R FRUTTA SECCA	FUSILLI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE R FRUTTA SECCA	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZO/RISO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZO/RISO
7	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BECCAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BECCAMELLA E PARMIGIANO o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	STRACCETTA DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	STRACCETTA DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	STRACCACCINO CON FORMARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	STRACCACCINO CON FORMARINA / PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)
8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA TRIS DI VERDURE DI STAGIONE LESSATE / GRATINATE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE VERDURE COTTE FAGIOLINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE VERDURE COTTE FAGIOLINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA
9	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO
10	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO	CASATELLA o BURGER DI VERDURA	CASATELLA o BURGER DI VERDURA	SVIZZERA DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA	SVIZZERA DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA
11	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE
12	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
13	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	FARFORISOLORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	FARFORISOLORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	PASTA INTEGRAL E SEMI-INTEGRALE E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO	PASTA INTEGRAL E SEMI-INTEGRALE E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO
14	PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	MOZZARELLA + PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o FILETTO MERLUZZO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o FILETTO MERLUZZO ARROSTO
15	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
16	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
17	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO
18	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, ceftalo, capponi) ARROSTO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	UOVO SODO CON SALSINA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO	UOVO SODO CON SALSINA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
19	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) a settimana: alette.  
 Il PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per i nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca verde=legumi.  
 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  
 secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	33°	15/04 - 19/04	34°	22/04 - 26/04	35°	29/04 - 03/05	36°	06/05 - 10/05
i	VERDURE COTTE DI STAGIONE	BIETOLE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
u	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO		GOBBETTI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI BASILICO		GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ZUCCHINE E FRUTTA SECCA		LAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	
e	LOMBI DI MANILE AL LATTE, AL FORNO		VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO		BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO AL FORNO		CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO o VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAMELLA E PARMIGIANO	
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA
m	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE	
a	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o FARFORISO		PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO		GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO		RISOTTO ALLE VONGOLE (BIANCO)	
f	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE), POMODORO E MOZZARELLA o MOZZARELLA+PIZZA POMODORO		PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PIATTESSA A COTOLETTA		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO o BURGER DI VERDURA		PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO o FILETTO DI PIATTESSA A COTOLETTA	
t	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO
d	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		VERDURE COTTE DI STAGIONE		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	
e	SPAGHETTI AL TONNO, IN BIANCO		GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o CORONCINE IN MINESTRA DI PATATE		FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO o ORZORISO	
c	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capponne) ARROSTO		UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO		PETTO DI TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE AROMATICHE, AL FORNO		MOZZARELLA + PIZZA (FARINA BIANCA / SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) AL POMODORO o PIZZA MARGHERITA	
l	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MELA
e	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		VERDURE COTTE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ZUCCHINE
g	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE COTTE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA		VERDURE COTTE DI STAGIONE	
o	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO o PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO o A FRITTATA		RISOTTO CON SALSINA DI CAROTE o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO		COUS-COUS IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO ORZORISO		SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	
y	PATATE E PISELLI LESSATI		BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO		SQUACQUERONE CON PIADINA/ORNARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)		PETTO DI TACCHINO ARROSTO, AL FORNO	
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ARANCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	KIWI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA
y	VERDURE CRUDE DI STAGIONE		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	
n	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO		FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	
e	POLLO ARROSTO (ALLA CACCIATORA), AL FORNO		POLPETTINE DI CECCI AL PROFUMO DI ROSMARINO		VERDURE MISTE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO		PIADINA E SANDONCINI ARROSTO AL FORNO	
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

**TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA STATALE**

FRUTTA e VERDURA, DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

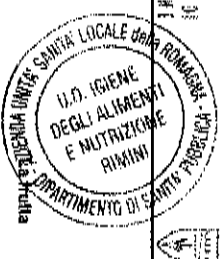
Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, celalo, capponne) a settimane alterne:

IL PANE (piadina, fainaina e pizzai) dovrà essere sostituito con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (biacche / semi-integrali per noi).

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto: giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi

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

secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata



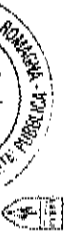
	37°	38°	39°	40°
VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	SEDANINI SEMINTEGRALI / INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	LASAGNE AL RAGU DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAAMELLA, PARMIGIANO	PASTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO o PASTA FREDDA CON CAPPERI E OLIVE	PASTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO
STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	POLPETTINE DI RICCOTTA	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, celalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTO, MERLUZZO ARROSTO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	ORZO FREDDO IN INSALATA DI VERDURE MISTE o ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO
POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO	TACCHINO A FETTINE A SCALOPINA AL LIMONE, AL FORNO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, celalo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO o LESSATE	PATATE ARROSTO, AL FORNO o LESSATE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GELATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE
VERDURE MISTE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA/BASTONCINO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE BIETOLE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE BIETOLE
FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE AL SUGO DI CARCIOFI (BIANCO), PARMIGIANO	PENNETTE AL SUGO DI CARCIOFI (BIANCO), PARMIGIANO
LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, celalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO o BURGER DI VERDURA	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI AL FORNO o LESSATI, FREDDI IN INSALATA	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI AL FORNO o LESSATI, FREDDI IN INSALATA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA
VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
SPAGHETTI CON PESTO DI BASILICO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o ORZORISOCIOUS-COUS	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO
FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, celalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE AL FORNO	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE), POMODORO e MOZZARELLA o MOZZARELLA+PIZZA POMODORO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	PISELLI	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
PASSATELLI ASCIUTTI CON ZUCCHINE E POMODORINI	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI ZUCCHINE E FRUTTA SECCA	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI ZUCCHINE E FRUTTA SECCA
PATATE LESSATE o PUREE DI PATATE	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO	VITELLONE A POLPETTONE ARCOBALENO, LESSATO / AL FORNO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PERA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRÀ ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI METÀ MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate: nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponi) a settimane alterne.  
 Il PANE (diadina, farinaria e pizza), dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=carne azzurro=carne verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi  
 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  
 secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata

	41°	42°	43°	44°
	10/06 - 14/06	17/06 - 21/06	24/06 - 28/06	04/07 - 05/07
u n t e	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE FARFALLE AL PESTO DI BASILICO	VERDURE CRUDE IN INSALATA ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO o ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE	VERDURE CRUDE IN INSALATA SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE E FRUTTA SECCA
d i	PATATE ARROSTO, AL FORNO	POLPETTINE DI PESCE	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA o SE ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)	CAPRESE (MOZZARELLA + POMODORO A FETTINE)
i	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ALBICOCCHE
f i	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
a	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ALBICOCCHE
m	VERDURE COTTE DI STAGIONE FAGIOLINI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
f i	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	SPAGHETTI I AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, basilico PARMIGIANO o PASTA FREDDA CON CAPPERI E OLIVE
d e	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA (IMPANATURA CON PANCRATTATO E FRUTTA SECCA) AL FORNO	RICOTTA	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o POLPETTINE DI PESCE
i	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ALBICOCCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
m	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
b	FUSILLI AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO o FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI
f o	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponi) ARROSTO	OVOO SODO CON SALSA VERDE o CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO
i	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRAGOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGURIA
g	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE MELANZANE
o	SEDANINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO	FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
v	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLIEGIE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponi) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATESSA IN CROSTA DI MAIS	OVOO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO o BURGER DI VERDURA	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA o BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI
e	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLIEGIE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE
v	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE BIETOLE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
e	SPAGHETTI AL TONNO, POMODORO E CIPOLLA o PENNETTE FREDE AL TONNO, POMODORINI, OLIVE MERE E CAPPERI	GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI ZUCCHINE, PARMIGIANO o PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO o FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO
r	FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponi) ARROSTO	OVOO SODO CON SALSA VERDE	POLLO ARROSTO, AL FORNO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAMELLA E PARMIGIANO
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLIEGIE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE
i	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CLIEGIE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA



**TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2023/2024 INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA STATALE**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate: nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetuti al massimo due volte

Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capone) a settimane alterne;

Il PANE (piatella, formarina e grizai) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (biencine / semi-integrali per nidi).

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=carne azzurro=carne azzurro=carne bianca vitello=legumi

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

secca fino ai 4 anni deve essere filante e liscia

	45° 08/07 - 12/07	46° 15/07 - 19/07	47° 22/07 - 25/07	48° 29/07 - 02/08
l	VERDURE MISTE CRUDE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
n	SPAGHETTI CON SUGO DI VERDURE DI STAGIONE (BIANCO), PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o PASTA AL POMODORO	FUSILLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	TAGLIATELLE CON LEGUMI, POMODORO E PARMIGIANO
d	PESCE ARROSTO o IN INSALATA CON VERDURE FRESCHE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capone), ARROSTO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	VERDURE MISTE COTTE
i	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA
m	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	PISELLI	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
r	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	COUS-COUS IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o COUS-COUSORZORISO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE	FUSILLI INTEGRALISEMINTegrali CON SUGO DI VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO (IN BIANCO)
e	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI CON PANGRATTATO, AL FORNO	STRACCHINO CON FORMARINA/PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) o SE COUS COUS FREDDO NO FORMARINA, solo formaggio	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI AL FORNO o LESSATI, FREDDI IN INSALATA
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ALBICOCCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE
i	VERDURE MISTE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	VERDURA CRUDA IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA
f	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO o ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO PARMIGIANO o PASTA FREDDA CON CAPPERI E OLIVE
c	FUSELLI DI POLLO ALLA CACCIATORA	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO e MOZZARELLA o SE ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	POLPETTINE DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde, cetolo, capone), ARROSTO, AL FORNO
a	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ALBICOCCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
e	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
g	FARRO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI BASILICO	FARFALLE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO
o	CASATELLA CON FORMARINA/PIADINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capone), ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO
v	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE
e	VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	INSALATA MISTA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA
n	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	GOBBETTI CON PISELLI, POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE E FRUTTA SECCA
e	SWIZZERA DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cetolo, capone), ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATTESSA AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO o BURGER DI VERDURA	FILETTO DI PLATTESSA A COTOLETTA o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO
d	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GELATO
f	LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA			



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripulite al massimo due volte.  
 Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) e selvamine alpine.  
 Il PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CERVALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).  
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=carne azzurra=pesce verde=frangoglio rosso=carne rossa strاندone=carne bianca viola=legumi.  
 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.  
 La frutta

	49°	50°	51°	52°
1	VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE ZUCCHINE
2	SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO, CON POMODORO E CIPOLLA o PENNETTE FREDE AL TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI	GOBBETTI AL PESTO DI BASILICO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO
3	SVIZZERA DI VITELLONE ALLA PIZZOIA	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO LESSATI, FREDDI IN INSALATA o A SPEZZATINO IN BIANCO
4	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA
5	VERDURE MISTE CRUDE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE SPINACI	VERDURE CRUDE IN INSALATA
6	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	PASSATELLI ASCIUTTI CON SALSA DI ZUCCHINE, POMODORINI E PISELLI o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	RISOTTO CON SALSA DI CAROTE O ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO o ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE
7	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI, AL FORNO	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA o SE ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)
8	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE
9	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE MELANZANE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
10	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO o FUSILLI FREDDI IN INSALATA DI LEGUMI MISTI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	TAGLIATELLE CON FAGIOLI, POMODORO E PARMIGIANO	SEDANINI SEMI-INTEGRALI / INTEGRALI AL PESTO DI BASILICO
11	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA AL FORNO	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO	PETTO DI TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO
12	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE MELONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE
13	VERDURE MISTE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN ISALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
14	RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO o ORZO FREDDO IN INSALATA CON VERDURE MISTE	FARFALLE AL POMODORO E BASILICO, PARMIGIANO	PASTA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
15	POLLO ARROSTO, AL FORNO	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA o SE ORZO FREDDO solo mozzarella (NO pizza)	LOMBO DI MAIALE A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne) ARROSTO, AL FORNO
16	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SUSINE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA
17	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
18	TAGLIATELLE CON LENTICCHIE ROSSE, POMODORO E AROMI, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO o PASSATELLI IN BRODO VEGETALE
19	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAAMELLA E PARMIGIANO	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	FILETTI DI PLATESSA A COTOLETTA, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cetolo, capponne)	PATATE AL VAPORE E PISELLI
20	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PESCHE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ANGIURIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BANANA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE UVA

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRÀ ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI METÀ MATTINA AI BAMBINI DI NIDO, INFANZIA