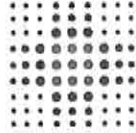


Allegato C

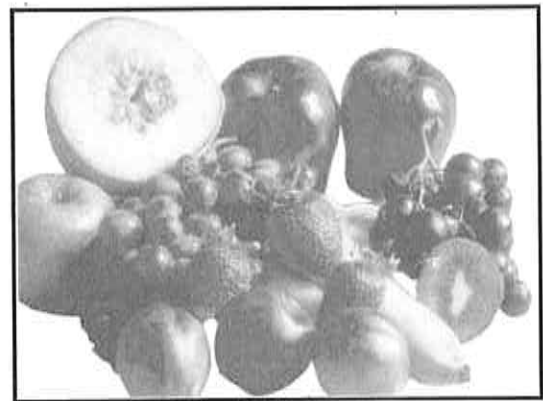


SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna

**Dipartimento Cure Primarie**  
Unità Operativa Pediatria di Comunità

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

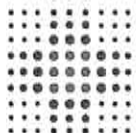
**Alimentazione**  
**è .....**



**TABELLE DIETETICHE**  
**PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**LINEE GUIDA**





**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**  
**EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna

**Dipartimento Cure Primarie**  
Unità Operativa Pediatria di Comunità

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

# **TABELLE DIETETICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## **LINEE GUIDA**

**A cura di:**

**SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)**

D.ssa Gabriella Paganelli – Dietista

**U.O. PEDIATRIA DI COMUNITA'**

Mara Federici – Dietista

**Alla realizzazione hanno contribuito:**

D.ssa Valeria Contarini – Responsabile Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

D.ssa Giuliana Monti – Responsabile Unità Operativa Pediatria di Comunità

D.ssa Mirella Guerra – Medico Pediatra

Si ringrazia in particolare il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ausl di Forlì che ha fornito un prezioso contributo alla realizzazione del lavoro.

**Elaborazione grafica:**

M. Edoarda Fava – Staff Epidemiologia e comunicazione, Dipartimento di Sanità Pubblica

Ravenna, Settembre 2011

## INDICE

INTRODUZIONE.....	pag. 6
PRESENTAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE.....	pag. 7
L'IMPORTANZA DI BERE ACQUA .....	pag. 10
ENERGIA (CALORIE) - Ripartizione calorica giornaliera .....	pag. 12
GRAMMATURE DI RIFERIMENTO.....	pag. 13
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CONSIGLIATE PER GLI ALIMENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA .....	pag. 16
TABELLA DIETETICA NIDO D'INFANZIA.....	pag. 21
TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA .....	pag. 29
TABELLA DIETETICA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO .....	pag. 37
INGREDIENTI E GRAMMATURE DEI PIATTI PROPOSTI .....	pag. 45

## INTRODUZIONE

L'elaborazione delle tabelle dietetiche scolastiche si basa su principi scientifici per una sana e corretta alimentazione quali:

- **L.A.R.N.** "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana (S.I.N.U.) versione 1996
- "**Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana**" a cura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (I.N.R.A.N.) versione 2003
- "**Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica**" del Ministero della Salute – aprile 2010
- "**Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna**" a cura del Gruppo di coordinamento regionale per la Nutrizione, pubblicate nella Collana Contributi, volume n. 56, edito nel 2009 dalla Regione Emilia Romagna;

Le tabelle dietetiche, strutturate con l'**obiettivo** di garantire sia **un equilibrato apporto nutrizionale**, che **un buon livello di gradimento e di accettabilità del menù** da parte dei bambini/adolescenti, prevedono:

- **preparazioni semplici e saporite, a base di alimenti freschi e di stagione**, per promuovere l'educazione al gusto e ai sapori;
- **piatti della dieta mediterranea** per promuovere un sempre maggiore consumo di frutta e verdura fresca di stagione, l'uso di prodotti tipici e tradizionali, provenienti quanto più possibile da agricoltura biologica certificata;
- un'ampia **varietà di proposte alimentari** che tengano conto sia del gusto collettivo che delle abitudini e tradizioni locali al fine di **coniugare piacere della tavola e salute**.

Nella convinzione che il pasto a scuola debba essere vissuto, per quanto possibile, come momento di piacere, gratificazione e sperimentazione, è tuttavia importante ribadire che esso rappresenta comunque un momento didattico ed un valido strumento di educazione alimentare e alla salute, se inserito nell'ambito di una progettualità più ampia che coinvolga le famiglie, gli educatori ed il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti.

La scuola rappresenta il contesto ideale per promuovere scelte salutari in grado di influenzare il comportamento alimentare anche nell'età adulta.

## PRESENTAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche proposte dai Servizi sanitari di riferimento (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Unità Operativa Pediatria di Comunità), in base alla fascia di età dei bambini e ai vari ordini di scuola, sono articolate su 6 settimane e prevedono 5 pasti scolastici settimanali.

Ogni pasto è generalmente costituito da un primo e un secondo piatto, a volte sostituiti da un piatto unico, sempre accompagnati da contorno, pane e frutta fresca di stagione.

Il menù deve essere realizzato cercando di garantire la presenza dei principali alimenti e la varietà dei piatti sia per i bambini che rientrano tutti i giorni sia per quelli che effettuano il rientro 1-2 giorni a settimana.

I piatti possono essere diversificati, con una serie di **“varianti”**, sia invernali che estive ed equivalenti dal punto di vista nutrizionale, al fine di ampliare l'offerta alimentare e rispettare la stagionalità dei prodotti.

Un aspetto particolarmente importante che preme sottolineare è quello riferito alle porzioni e alle grammature; infatti mentre i **bambini più piccoli sono in grado di autoregolarsi con il cibo** (quando si sentono sazi smettono di mangiare), i più grandicelli perdono questa capacità e la quantità di cibo introdotta non è più regolata dalla sazietà, ma da altri fattori personali ed ambientali.

Per prevenire l'introduzione di un eccessivo apporto calorico, causa di sovrappeso ed obesità, **si sconsiglia** la preparazione di quantità maggiori di alimenti per il **“ripasso o bis”** in quanto scorretta sia dal punto di vista nutrizionale che educativo; può invece essere **consentito il frazionamento** della porzione prevista nel caso di bambini più piccoli e/o inappetenti, eventualmente scoraggiati da un piatto troppo pieno.

Il bis può invece essere consentito limitatamente alle verdure (sia cotte che crude, con esclusione di patate e legumi) e alla frutta.

Per un corretto servizio è **essenziale un'adeguata preparazione e sensibilità non solo da parte del personale di cucina, ma anche da parte di chi sporziona** che deve sapere tenere conto delle caratteristiche del singolo bambino servito.

A tal fine, per garantire porzioni corrispondenti alle grammature previste nelle tabelle dietetiche per le diverse fasce d'età, si raccomanda l'adozione di utensili (mestoli, cucchiari, schiumarole...) calibrati, “piatti campione”, l'indicazione del numero di pezzi per target di utenza.

In ogni caso, **nessuna tabella dietetica e servizio di ristorazione potrà ottenere il gradimento dei bambini e delle loro famiglie senza la condivisione ed il supporto del personale scolastico.**

I menù “tipo” proposti rappresentano un modello di riferimento che trova applicazione nell'immediato nelle realtà territoriali in cui né è già stata avviata la sperimentazione.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e l'Unità Operativa Pediatria di Comunità sono **disponibili a collaborare con** Amministrazioni comunali e Gestori del servizio di ristorazione scolastica per rispondere ad esigenze locali organizzative o di gradimento.

Si sottolinea l'importanza di **esporre in maniera visibile ed accessibile ai genitori, sia la tabella dietetica settimanale sia il menù giornaliero adottato**, specificando i piatti proposti e la tipologia di verdura e frutta offerta.

### **Primi Piatti**

I primi piatti possono essere a base di cereali sia in chicchi che trasformati (grano, riso, orzo, miglio, farro, cous-cous, pasta, crostini di pane, ecc...):

- il "piatto unico", costituito da cereali o pasta di semola o pasta all'uovo, variamente combinati con ingredienti ad elevato contenuto proteico; non più di una volta alla settimana, abbinato a verdura cruda e/o cotta e/o patate;
- passati e/o creme di verdure almeno 1-2 volte a settimana;
- il "primo piatto in bianco" (come: pasta o riso olio e parmigiano) non più di 1 volta a settimana;
- il "riso" non più di 1 volta a settimana.

### **Secondi Piatti**

La scelta dei secondi piatti è modulata in modo da integrarsi con le altre portate per fornire un introito calorico corretto e un giusto equilibrio nell'apporto di nutrienti:

- carne 1-2 volte a settimana, alternando carni rosse e carni bianche;
- pesce 1 volta a settimana; per il nido e la scuola d'infanzia in alcune settimane è previsto 2 volte;
- legumi 1 volta a settimana;
- formaggio e uovo 0-1 volta a settimana, utilizzati sia come ingrediente sia come alimento principale del secondo piatto;
- "piatto freddo" (prosciutto o formaggio) generalmente non più di 1 volta a settimana.

### **Abbinamenti di Primi e Secondi Piatti**

L'abbinamento fra primi e secondi piatti tiene conto del contenuto proteico delle singole preparazioni che può variare a volte anche in misura apprezzabile associando, ad esempio, ad un primo piatto con un elevato contenuto proteico un secondo piatto a basso contenuto proteico.

### **Verdura**

I contorni dovranno essere costituiti da almeno 2 diversi tipi di verdura, privilegiando le verdure fresche di stagione crude, eventualmente abbinandole o sostituendole 1-2 volte a settimana con verdure cotte; per facilitarne il consumo si raccomanda l'associazione di verdure di colore, consistenza e tipologia diverse, preparate il giorno stesso del consumo e presentate sempre separatamente.

In alcune giornate è proposto un antipasto di verdure (è possibile proporre anche un solo tipo di verdura es. carote) per migliorare il gradimento delle verdure sfruttando l'effetto "appetito".

N.B: le patate sono tuberi e non verdura (!) quindi non sono un sostitutivo della verdura cotta e vanno proposte come contorno solo quando specificato in menù.



## **Sughi e Condimenti**

Si dà la preferenza a condimenti a base di prodotti vegetali (verdure e legumi), limitando quelli proteici di origine animale (carne, pesce...), e all'utilizzo di olio extravergine d'oliva pur consentendo l'impiego di piccole quantità di burro limitatamente ad alcune preparazioni.

Il sale, da utilizzare in quantità ridotta, deve essere iodato.

## **Frutta fresca di stagione e Frutta secca oleosa**

Per il nido e la scuola dell'infanzia è prevista frutta fresca di stagione in più occasioni della giornata (spuntino, merenda e a fine pasto); mentre per la scuola primaria e secondaria di I grado a fine pasto, pur consigliandone il consumo anche nello spuntino di metà mattina.

La frutta fresca di stagione può essere proposta intera o a pezzi o grattugiata e occasionalmente frullata, spremuta o cotta al forno senza l'aggiunta di zucchero e in macedonia.

È prevista la presenza di frutta secca oleosa (noci, pinoli, mandorle, nocciole, arachidi), preferibilmente almeno una volta a settimana, come tale o come ingrediente in varie preparazioni (es. condimento per primi piatti, in insalate di frutta e verdura, in dolci da forno); dovrà essere proposta ben tritata in particolare per i bambini più piccoli, o comunque con problemi di deglutizione o masticazione.

## **Dolce e gelato**

Il dolce può essere previsto a fine pasto, non più di 1-2 volte al mese, non come porzione fissa settimanale, ma come una "sorpresa".

Deve essere semplice, senza farciture di panna e/o crema (come da ricette allegate) e può essere sostituito con un piccolo gelato meglio se a base di frutta.

Il gelato, se proposto al nido d'infanzia e alla scuola dell'infanzia come merenda pomeridiana, non deve essere somministrato più di una volta a settimana.

## **Alcune raccomandazioni di carattere generale:**

- garantire una **qualità totale delle materie prime** utilizzate (quindi qualità **igienica, organolettica e merceologica**) che è presupposto essenziale per un buon servizio;
- non utilizzare alimenti prelavati e precotti in genere;
- adottare i **metodi di cottura** raccomandati (lessatura, cottura a vapore, al forno, alla griglia/piastra, brasatura e stufatura) che limitano l'uso di grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti.

## L'IMPORTANZA DI BERE ACQUA

Nell'organismo umano l'acqua rappresenta un costituente essenziale per il mantenimento della vita, ed è anche quello presente in maggiore quantità: nel neonato rappresenta il 75% circa del peso corporeo, percentuale che decresce fino all'età adulta quando si stabilizza intorno al 55-60%.

Per i bambini, che sono a maggiore rischio di disidratazione, il fabbisogno idrico è maggiore rispetto a quello degli adulti.

La "sete" è il meccanismo attraverso il quale il corpo comunica il suo "bisogno" di acqua al fine di prevenire la disidratazione.

### Come comportarsi:

- Assecondare sempre il senso di sete e possibilmente anticiparlo bevendo a sufficienza, mediamente 1,5-2 litri di acqua al giorno: i bambini sono maggiormente esposti a rischio di disidratazione rispetto agli adulti.
- Bere frequentemente e in piccole quantità, lentamente soprattutto se l'acqua è fredda.
- L'equilibrio idrico deve essere mantenuto bevendo essenzialmente acqua, tanto quella del rubinetto quanto quella imbottigliata, entrambe sicure e controllate. Bevande diverse (come aranciate, bibite di tipo cola, succhi di frutta, tè ... ) oltre a fornire acqua apportano anche altre sostanze che contengono calorie (zuccheri semplici) o che sono farmacologicamente attive (ad esempio caffeina: queste bevande vanno consumate con moderazione).
- E' sbagliato evitare di bere per il timore di sudare eccessivamente (sudare è fondamentale per regolare la temperatura corporea) o di ingrassare (l'acqua non apporta calorie).
- Durante e dopo l'attività fisica bere per reintegrare prontamente e tempestivamente le perdite dovute alla sudorazione.
- In determinate condizioni patologiche che provocano una maggiore perdita di acqua (ad esempio gli stati febbrili o ripetuti episodi di diarrea), l'acqua perduta deve essere reintegrata adeguatamente e tempestivamente.

### False credenze sull'acqua:

1. Non è vero che l'acqua vada bevuta al di fuori dei pasti. Al limite, se si eccede nella quantità si allungheranno di un poco i tempi della digestione (per una diluizione dei succhi gastrici), ma una adeguata quantità di acqua (non oltre i 600-700 ml) è utile per favorire i processi digestivi, perché migliora la consistenza degli alimenti ingeriti.

2. Non è vero che l'acqua faccia ingrassare. L'acqua non contiene calorie, e le variazioni di peso dovute all'ingestione o eliminazione dell'acqua sono momentanee e ingannevoli.
3. Non è vero che bere molta acqua provochi maggiore ritenzione idrica. La ritenzione idrica dipende più dal sale e da altre sostanze contenute nei cibi che consumiamo che dalla quantità di acqua che ingeriamo.
4. Non è vero che occorre preferire sempre le acque oligominerali rispetto alle acque maggiormente mineralizzate. I sali contenuti nell'acqua favoriscono l'eliminazione di quelli contenuti in eccesso nell'organismo. Nei bambini, in particolare, sarebbe bene non utilizzare le acque oligominerali in modo esclusivo, ma bisognerebbe alternarle con quelle più ricche di minerali, in quanto una diuresi eccessiva può impoverire di sali minerali un organismo in crescita.
5. Non è vero che il calcio presente nell'acqua non sia assorbito dal nostro organismo. Ricerche recenti dimostrano il contrario. La capacità dell'intestino umano di assorbire il calcio contenuto nelle acque (spesso presente in quantità consistente) è considerata addirittura simile a quella relativa al calcio contenuto nel latte.
6. Non è vero che il calcio presente nell'acqua favorisca la formazione dei calcoli renali. Le persone predisposte a formare calcoli renali devono bere abbondantemente e ripetutamente nel corso della giornata, senza temere che il calcio contenuto nell'acqua possa favorire la formazione dei calcoli stessi: anzi, è stato dimostrato che anche le acque minerali ricche di calcio possono costituire al riguardo un fattore protettivo.
7. Non è vero che la qualità dell'acqua di rubinetto sia notevolmente inferiore a quella dell'acqua minerale in bottiglia: i controlli eseguiti periodicamente evidenziano che si tratta di un'acqua sicura, di buona qualità, caratterizzata da una composizione equilibrata nei suoi elementi. Le caratteristiche possedute dall'acqua distribuita dalla rete acquedottistica la rendono del tutto idonea ad essere consumata anche dalla popolazione in età infantile.

## ENERGIA (CALORIE)

### Ripartizione calorica giornaliera

Le calorie totali giornaliere devono essere correttamente distribuite nell'arco della giornata:

Colazione	15-20%	delle Kcal totali giornaliere
Merenda mattino	5%	delle Kcal totali giornaliere
Pranzo	35-40%	delle Kcal totali giornaliere
Merenda pomeriggio	5-10%	delle Kcal totali giornaliere
Cena	30-35%	delle Kcal totali giornaliere

Il fabbisogno in kcal/totali giornaliere varia in funzione dell'età, del sesso, del peso reale e del tipo e quantità di attività fisica e può essere valutato, in base ai L.A.R.N., con sufficiente attendibilità nei confronti del singolo individuo.

Tuttavia ogni fascia di età relativa al nido d'infanzia, scuola d'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado rappresenta un gruppo molto disomogeneo al proprio interno per età, peso, sesso e pertanto si dovranno prendere come riferimento dei valori di kcal/totali giornaliere puramente indicativi dai quali si desume la frazione calorica relativa al pranzo scolastico, nel modo seguente:

	Kcal/die	Kcal/pranzo
Nido d'infanzia (1-3 anni)	1.000 - 1.300	400 - 500
Scuola dell'infanzia (3-6 anni)	1.400 - 1.600	600 - 700
Scuola primaria (6-11 anni)	1.800 - 2.000	800 - 900
Scuola secondaria di I° (11-14 anni)	2.000 - 2.200	900 - 1.000

Al momento dello sporzionamento, come precedentemente ribadito, il personale addetto dovrà tener conto dell'età del singolo utente nel calibrare le porzioni: si pensi in particolare alla scuola primaria dove sono presenti bambini in età compresa fra 6 e 11 anni.

## GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

PRIMI IN BRODO	NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr	SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola o all'uovo per passati vegetali/legumi	15/20	20/25	25/30	35/40
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20	20/25	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30
Verdura fresca per passati	120	150	200	250
Legumi secchi per passati / sughi	20/25	25/30	30/35	35/40

PRIMI ASCIUTTI	NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr	SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr
Pasta di semola, pasta all'uovo fresca,riso,mais, orzo, altri cereali	40/50	50/60	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	35/45	45/55	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena	/	120	140	160
Sughi vegetali	50/70	65/90	80/110	90/130
Carne / pesce per ragù	15/20	20/25	25/30	30/35
Parmigiano Reggiano per primi piatti	5/6	6/7	7/8	8/9

SECONDI	NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr	SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr	SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr	SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr
Carne	40/50	50/60	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	20/25	25/30	30/35	35/40
Pesce	50/60	60/70	80/100	100/150
Uova (unità)	1	1	1	1
Formaggi freschi molli	40	50/60	60/70	80/100
Mozzarella (fiordilatte)	30/40	40/50	70/80	80
Formaggio media stagionatura	20	40	50	60
Formaggio alta stagionatura	15/20	30	40	50

<b>CONTORNI</b>	<b>NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr</b>	<b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr</b>
Ortaggi freschi	80	100	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200

<b>OLIO</b>	<b>NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr</b>	<b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr</b>
Olio extravergine d'oliva per primi, secondi piatti e contorni: quantitativo totale	12/15	12/15	15/18	18/20

<b>VARIE</b>	<b>NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr</b>	<b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr</b>
Pane	30	40	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa	10	15	20/25	25/30

<b>COLAZIONE E MERENDE</b>	<b>NIDO D'INFANZIA (1-3 anni) gr</b>	<b>SCUOLA INFANZIA (3-6 anni) gr</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA (6-11 anni) gr</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA I° (11-14 anni) gr</b>
Latte per colazione	200/250	250	250	250
Latte per merenda	100/150	150	200	200
Yogurt (unità da gr 125)	1	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10	10
Miele da spalmare	10	15	20	20
Marmellata/confettura	10	15	20	25
Cereali in fiocchi	15	20	25	30
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, cracker	25	30	35	40
Torta	30/40	50/60	70/80	90/100

## Note:

- ✓ **Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo e al netto degli scarti.** Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle.
- ✓ In caso di pasti veicolati, a garanzia di miglior qualità del servizio (es. per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori, ecc.) si ritiene opportuno che le grammature fornite siano incrementate; si suggerisce di prevedere un aumento di circa +10%.
- ✓ Per la voce carne, in base ai tipi (es. coniglio) e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino al 10%.
- ✓ Le grammature sopracitate si riferiscono alla necessità media di un bambino/ragazzo frequentante i diversi ordini di scuola; pertanto al momento dello sporzionamento è importante differenziare le porzioni in relazione all'età.

**Nella scelta dei prodotti** si dovrà procedere in un **percorso di progressivo miglioramento della qualità** di tutte le materie prime avendo come obiettivi:

- il rispetto della Legge Regionale n. 29/2002 che prevede per la preparazione dei pasti l'utilizzo di una quota non inferiore al 70% di **prodotti provenienti da agricoltura biologica, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali**, riconosciuti ai sensi della vigente normativa. In particolare nei servizi di ristorazione dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e primarie di I grado, è previsto che i prodotti debbano provenire da agricoltura biologica per tutte le tipologie reperibili sul mercato;
- il maggior utilizzo di derrate prodotte localmente o comunque in una logica di "filiera corta" per la riduzione dell'impatto ambientale dovuto ai trasporti;
- "l'adozione" di prodotti a rischio di estinzione (valorizzazione della biodiversità) e provenienti dal commercio equo solidale prodotti con metodi biologici (come banane, the, zucchero, spezie, infusi);
- attenzione alle confezioni, privilegiando quelle che utilizzano materiali ecologici, riciclabili e biologici.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CONSIGLIATE PER GLI ALIMENTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

### FRUTTA

CONSIGLIATA	SCONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresca di stagione</li> <li>• 1<sup>a</sup> categoria (2<sup>a</sup> categoria ammessa per le produzioni biologiche)</li> <li>• Provenienza locale, nazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta sciroppata, frutta in latta o vetro</li> <li>• Frutta di IV gamma pronta al consumo (consentita solo come snack per distributori automatici)</li> </ul>

### VERDURA

CONSIGLIATA	SCONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresca di stagione</li> <li>• 1<sup>a</sup> categoria (2<sup>a</sup> categoria ammessa per le produzioni biologiche)</li> <li>• Provenienza locale, nazionale</li> <li>• Surgelata es.: fagiolini, bietole/spinaci, carciofi ed asparagi...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura di IV e V gamma, verdura in latta o vetro, trasformata industrialmente escluso pomodoro conservato</li> </ul>

### LEGUMI

CONSIGLIATI	SCONSIGLIATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freschi o secchi o surgelati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legumi trasformati industrialmente in latta</li> </ul>

### UOVA

CONSIGLIATE	SCONSIGLIATE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresche INTERE o PASTORIZZATE di categoria "A", provenienza nazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liofilizzate</li> </ul>



## LATTE

CONSIGLIATO	SCONSIGLIATO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenienza nazionale</li> <li>• Fresco <b>pastorizzato</b> anche microfiltrato               <ul style="list-style-type: none"> <li>- intero per 0-3 anni</li> <li>- intero/parzialmente scremato dopo i 3 anni</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UHT (consentito solo come scorta di magazzino)</li> <li>• Latte crudo</li> <li>• Latte aromatizzato (bevanda preconfezionata)</li> </ul>

## YOGURT

CONSIGLIATO	SCONSIGLIATO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intero o magro naturale o alla frutta</li> <li>• Provenienza nazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I prodotti a base di creme di yogurt o formaggio (cioè aggiunti di panna animale o vegetale o altri additivi per renderli più cremosi)</li> </ul>

## FORMAGGI

CONSIGLIATI	SCONSIGLIATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmigiano Reggiano (intero/porzionato stagionato 24/18 mesi)</li> <li>• A pasta dura: Asiago, Taleggio, Pecorino, Emmenthal Svizzero, Grana Padano, Fontina Valdostana, Caciotta, Montasio</li> <li>• A pasta molle/filata: Crescenza, Stracchino, Mozzarella, Casatella/Squacquerone, Ricotta fresca, Formaggio di Capra</li> <li>• Burro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna</li> <li>• Margarina</li> <li>• Formaggi fusi e a fette (formaggini, sottilette, spalmabili...)</li> </ul>

## PESCE

CONSIGLIATO	SCONSIGLIATO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresco o surgelato con provenienze specifiche</li> <li>• Tonno al naturale/in olio extravergine d'oliva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bastoncini di pesce prefritti</li> <li>• Cotolette di pesce preimpanate e prefritte</li> </ul>

## CARNE

CONSIGLIATA	SCONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenienza locale, nazionale</li> <li>• Fresca non lavorata</li> <li>• Pollame di classe A</li> <li>• Vitellone IGP</li> <li>• Tagli anatomici consigliati:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pollo (busto, petto, fuso, coscia, sovracoscia)</li> <li>○ Tacchino (fesa)</li> <li>○ Gallina (busto)</li> <li>○ Coniglio intero disossato o posteriori disarticolati</li> <li>○ Bovino: vitellone in tagli specifici in base alla ricetta</li> <li>○ Suino: lombo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne surgelata</li> <li>• Carne precotta e prefritta</li> <li>• Cotolette di carne preimpanate e prefritte</li> <li>• Wurstel, ...</li> </ul>

## CARNI TRASFORMATE

CONSIGLIATE	SCONSIGLIATE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provenienza nazionale</li> <li>• Prosciutto crudo dolce D.O.P. stagionato 14/18 mesi (Modena, Parma, S. Daniele...)</li> <li>• Prosciutto cotto, al naturale, senza polifosfati, glutammati, caseinati e lattati aggiunti</li> <li>• Bresaola IGP stagionatura non inferiore a 8 settimane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti gli altri insaccati (mortadella, salame, coppa ....)</li> <li>• Prosciutto cotto ricostruito</li> </ul>

## ALIMENTI VARI CONSIGLIATI

- Utilizzare esclusivamente **Olio extravergine d'oliva**; è consentito l'olio di arachide come separatore di paste/minestre per asporto
- **Sale iodato** (si consiglia di limitare l'utilizzo di sale insaporendo i cibi con aromi ed erbe aromatiche)
- **Pane comune** senza aggiunta di grassi ed olii
- **Confetture/marmellate** esclusivamente "extra" (minimo frutta 45%)
- **Succhi di frutta e/o spremuta d'agrumi** (senza zuccheri aggiunti) senza aromi, coloranti, conservanti, dolcificanti
- **Biscotti** secchi
- **Crackers** (senza sale in superficie per i più piccoli)

## ALIMENTI VARI SCONSIGLIATI

- Omogeneizzati
- Merendine confezionate
- Creme spalmabili industriali
- Succhi di frutta concentrati o con ridotta quantità di frutta
- Bibite gassate
- Patatine fritte o simili
- Salse preparate industrialmente come Maionese o Ketchup
- Caramelle, lecca-lecca ...
- Zucchero bianco (solo per dolci, macedonia e spremuta d'arancia fresca)
- Succo di limone confezionato
- Dadi da brodo
- Torte pronte
- Salse pronte



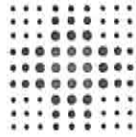


### **Variazione grammature/menù**

Su indicazione dell'A.USL Romagna-Ravenna, si inseriscono le seguenti variazioni:

- **grammature sfoglia per lasagne** (ricetta “ Lasagne al forno con ragù di carne” pag.56):  
sfoglia surgelata per lasagne:  
nido/sez.primavera gr 40 – infanzia gr.50 – primaria gr.70 - secondaria gr.80/90
  
- **menù: “ antipasto di verdure – spezzatino con riso – verdura cotta – frutta – pane”**  
alternativa ai menù della 1^settimana giovedì e 4^ settimana mercoledì  
(la quantità del riso è quella di un riso asciutto condito con olio extravergine di oliva.  
nido/sez.primavera gr.40/50 - infanzia gr.50/60 - primaria gr.70/80 -  
secondaria 80/100)





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna

**Dipartimento Cure Primarie**  
Unità Operativa Pediatria di Comunità

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

## **TABELLA DIETETICA**

***per i bambini frequentanti il Nido d'Infanzia***  
***12 - 24 mesi e 24 - 36 mesi***

**MENU' NIDO D'INFANZIA - 1° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Passato di verdura con riso/pastina	Minestrone di verdura con riso/pastina	Insalata di riso /pasta/altro cereale con verdure fresche di stagione
Pizza Margherita/Crostone		Caprese/Formaggio con pomodori
Insalata e noci (tritata finemente)		
Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione
<b>Merenda:</b> Mousse/succo di frutta con crackers	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Antipasto: pinzimonio di verdure crude	Pasta al ragù vegetale	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Lasagne al forno/Maccheroni pasticciati al ragù di carne	Svizzera/Straccetti di vitellone	
Verdura cotta mista di stagione	Verdura di stagione cotta o gratinata	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Yogurt e cereali	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Riso/Pasta con legumi e pomodoro	Zuppa di cereali e legumi	Pasta alle erbe e frutta secca oleosa(tritata finemente)
Crocchette di verdura/Crocchette di patata al forno		
Verdura cruda di stagione		Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Macedonia/Frutta fresca mista	<b>Merenda:</b> Frullato di frutta fresca	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Pastina in brodo		Pasta olio e parmigiano
Spezzatino di suino/tacchino/coniglio con patate	Coscia di pollo alla cacciatora con patate/piselli	Fuso di pollo al forno
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda di stagione mista
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Focaccia	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano		Pasta alla pizzaiola/con zucchine
Pesce con salsa verde	Bocconcini di pesce misto al forno	Insalata di pesce
Pinzimonio invernale		Verdure crude di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con zuccherini/gelato	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la pizza margherita/crostone sostituire con Parmigiano e ricotta con pane; quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.



**MENU' NIDO D'INFANZIA    II° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passatelli/Cappelletti in brodo	Straciatella in brodo vegetale	Pasta con pomodoro e olive
Bocconcini di pollo (1/2 porz.)		Fettina/scaloppina di pollo al limone
Contorno tricolore		
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frullato di frutta/Frutta fresca con cornetto di pane	<b>Merenda:</b> Yogurt e frutta fresca di stagione	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Pasta al pesto/pesto e ricotta	Pasta rosè/con ricotta	Pasta con ricotta e spinaci
Pesce/Calamari e gamberetti al forno	Coda di rospo con pomodorini	
Verdura cruda mista di stagione		
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta di mele con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta di pere con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto: pinzimonio di verdure crude	Passato di fagioli con pastina	Pasta con legumi
Maccheroni pasticciati con legumi	Formaggio fresco molle con piadina/focaccia	Formaggio fresco molle
Patate al forno	Verdura cruda	
Pane    Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane    Frutta fresca di stagione
<b>Merenda:</b> Panino con marmellata	<b>Merenda:</b> Fette biscottate con marmellata	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla zucca/zucchine	Vellutata/passato di verdura con crostini/pastina	Risotto con verdura di stagione
Scaloppina di suino al forno	Hamburger di carne	
Verdura cruda/cotta		Pinzimonio estivo
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Pasta al pomodoro fresco e basilico
Pesce al forno con verdure filanger/olive		
Insalata	Insalata mista con legumi	
Pane    Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b> Panino al latte con spremuta/succo	<b>Merenda:</b>

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

MENU' NIDO D'INFANZIA III° settimana		
MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Spaghetti aglio e olio	Pasta con capperi e limone/olio e parmigiano
Cotoletta di suino	Arista al forno/al latte	Prosciutto crudo/cotto e melone
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda mista di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pane e olio	<b>Merenda:</b> Focaccia	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Passato di ceci con pastina	Passato di verdura con pastina/orzo perlato	
Pizza Margherita/crescione pomodoro e mozzarella	Crescione ai formaggi/panzerotti	
Insalata		
Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca/mousse con grissini	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta pomodoro e piselli	Antipasto: verdure crude in pinzimonio
Ravioli burro e salvia/al ragù vegetale	Frittata di verdura/rotolo al forno	Rigatoni pasticciati con formaggi misti
Verdure di stagione gratinate	Carote filanger/pinzimonio	Verdure di stagione gratinate
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Ciambella con karkadè	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla parmigiana	Risotto allo zafferano	
Seppia/seppioline pomodoro e piselli	Pesce pomodoro e olive/zuppa di pesce	Insalata di pesce con patate
Verdura cruda mista di stagione		Verdura cruda di stagione
Pane Frutta di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con muesli/cereali	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b> Gelato
<b>Venerdì</b>		
Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo vegetale (verdure fresche)	Pasta all'ortolana
Polpettone/polpettine di tacchino e bieta	Fettina di tacchino al forno/alla pizzaiola	Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche/pomodoro fresco
Purea di patata	Purea di patata e zucca	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yogurt e biscotti* (1/2 pz)	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la pizza margherita sostituire con formaggio fresco e panino al latte; quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

**MENU' NIDO D'INFANZIA - IV° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico
Pesce/Calamari e gamberetti al forno		
Pinzimonio invernale	Insalata mista e mais	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta di ricotta/zuccherini con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta di limone con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di fagioli/lenticchie	
Polpettine di legumi/polpettone di ceci	Crocchette di verdura	
Verdura cruda	Pinzimonio	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yogurt e cereali	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Pastina in brodo	Polenta	Pasta fredda con pomodorini e olive/verdure
Fusello o Petto di pollo al forno/piastra	Coscia di pollo/spezzatino alla cacciatora	
Patate arrosto	Carote filanger	Verdura gratinata/ Pinzimonio
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato biscotto	<b>Merenda:</b> Latte con com-flakes	<b>Merenda:</b> Gelato biscotto
<b>Giovedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con orzo/pastina	Pasta al ragù vegetale
Formaggio fresco molle	Formaggio fresco molle con focaccia/piadina	
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta Fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Frutta fresca/mousse con crackers	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta olio e parmigiano	Pasta con salsa di pinoli/pesto
Cappelletti al ragù di carne	Svizzera di carne	Svizzera di carne
Verdura gratinata/patate al forno	Insalata e semi di sesamo tostati(tritati finemente)	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b> Panino al latte con spremuta/succo	<b>Merenda:</b>

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

MENU' NIDO D'INFANZIA - V° settimana		
MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta/Riso pomodoro e piselli	Crema di piselli/altra verdura di stagione	
Hamburger di verdura e formaggio * con panino al latte/Crocchette di formaggi		
Verdura cruda di stagione		
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Focaccia con olive/rosmarino	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Gnocchi di patata/pasta al pomodoro	Spaghetti alla pizzaiola	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Affettato		Prosciutto crudo/cotto e melone
Insalata mista con noci/pinoli (tritati finemente)	Insalata mista con mandorle (tritate finemente)	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		Pane
<b>Merenda:</b> Ciambella con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta marmorata con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Passato di verdura con pastina /farro	Minestrone di verdura con manfettini	
Pizza Margherita		
Pinzimonio invernale		Insalata mista
Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca con pane	<b>Merenda:</b> Macedonia di frutta fresca di stagione	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta all'uovo al ragù vegetale	
Pasta all'uovo al ragù di carne	Bocconcini di tacchino/coniglio con pomodoro/erbe aromatiche	
Patate al forno	Patate e carote/fagiolini	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte e biscotti	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe aromatiche	
Cotoletta di pesce al forno (platessa o merluzzo o halibut)	Crocchette di pesce	
Verdura cruda o cotta di stagione mista	Verdura cruda mista di stagione	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yogurt con corn-flakes	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

\* 1/2 porzione di formaggio

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la pizza margherita sostituire con formaggio fresco e panino al latte; quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

**MENU' NIDO D'INFANZIA - VI° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con farro/orzo/miglio	Pasta all'olio e parmigiano
Formaggio		Caprese
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta alle carote con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta allo yogurt con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe o con frutta secca oleosa (tritata finemente)	Pasta alle erbe
Halibut in crosta di cereali	Pesce al fomo con patate filanger	
Verdura cruda di stagione mista	Pinzimonio invernale	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca e grissinoni	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Risotto con zucca gialla	Risotto con altra verdura di stagione	Risotto con zucchine
Scaloppina di tacchino al limone	Petto di tacchino al forno/alla piastra	Petto di pollo al forno/alla piastra
Verdura cotta o gratinata		Verdura di stagione gratinata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Spremuta/succo di frutta con crackers	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta al pomodoro/Sogliola e zucchine o patate	Pasta con pomodorini/pomodoro e basilico
Pasta o riso con ragù di pesce/Pasta o lasagne pasticciate con ragù di pesce	Coda di rospo o Gamberi al fomo	Insalata di seppia con patate e verdure/spiedini di pesce
Patate al fomo	Verdura cruda di stagione	Pinzimonio estivo
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Passato di fagioli/ceci con pastina		Passato di verdura con pastina
Sfornato di verdura		Torta salata con ricotta e spinaci
Verdura cruda		Insalata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b> Panino al latte e mousse di frutta	<b>Merenda:</b>

N.B. Per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

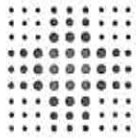
## INDICAZIONI TABELLA DIETETICA NIDO D'INFANZIA

**In fase d'inserimento la Tabella Dietetica per i bambini frequentanti il Nido d'Infanzia 12-24 mesi può essere modificata in base alle indicazioni del Pediatra di Libera Scelta.**

Le cucine e i centri di cottura che preparano i pasti per gli asili nido dovranno porre particolare attenzione a:

- **frutta secca oleosa**: tritare sempre finemente la frutta secca sia quando presente come ingrediente (salse "erbe aromatiche e frutta secca oleosa", "pesto", "pesto e ricotta", "salsa di pinoli") sia quando offerta in insalate e macedonia di frutta;
- **fuselli di pollo**: devono essere disossati;
- **tonno**: non deve essere proposto ai bambini di età inferiore ai 36 mesi;
- **pesce**: è consigliato incentivarne il consumo proponendolo anche due volte alla settimana con modalità di preparazione diverse

Preparazioni ed alimenti dovranno comunque essere proposti ai bambini solo se idonei alle loro caratteristiche di masticazione, ponendo particolare attenzione alla preparazione di piatti elaborati e alla scelta dei formati di pasta.



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna

**Dipartimento Cure Primarie**  
Unità Operativa Pediatria di Comunità

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

## ***TABELLA DIETETICA***

***per i bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia  
e Note per Sezione Primavera***

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - 1° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passato di verdura con riso/pastina	Minestrone di verdura con riso/pastina	Insalata di riso /pasta/altro cereale con verdure fresche di stagione
Pizza Margherita/Crostone		Caprese/Formaggio con pomodori
Insalata e noci		
Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Frutta fresca*/Mousse con crackers		
<b>Martedì</b>		
Antipasto: pinzimonio di verdure crude	Pasta al ragù vegetale	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Lasagne al forno/Maccheroni pasticciati al ragù di carne	Svizzera/Straccetti di vitellone	
Verdura cotta mista di stagione	Verdura di stagione cotta o gratinata	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Yogurt e cereali		
<b>Mercoledì</b>		
Riso/Pasta con legumi e pomodoro	Zuppa di cereali e legumi	Pasta alle erbe e frutta secca oleosa
Crocchette di verdura/Crocchette di patata al forno		
Verdura cruda di stagione		Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Parmigiano e grissini	Pane con formaggio fresco molle	
<b>Giovedì</b>		
Pastina in brodo		Pasta olio e parmigiano
Spezzatino di suino/tacchino/coniglio con patate	Coscia di pollo alla cacciatora con patate/piselli	Fuso di pollo al forno
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda di stagione mista
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Focaccia		
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano		Pasta alla pizzaiola/con zucchine
Pesce con salsa verde	Bocconcini di pesce misto al forno	Insalata di pesce
Pinzimonio invernale		Verdure crude di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
Latte con zuccherini/gelato		

N.B.\* frutta fresca di stagione/in macedonia



**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - II° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Passatelli/Cappelletti in brodo	Stracciatella in brodo vegetale	Pasta con pomodoro e olive
Bocconcini di pollo (1/2 porz.)		Fettina/scaloppina di pollo al limone
Contorno tricolore		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca con cornetto di pane	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Pasta al pesto/pesto e ricotta	Pasta rosè/con ricotta	Pasta con ricotta e spinaci
Pesce/Calamari e gamberetti al forno	Coda di rospo con pomodorini	
Verdura cruda mista di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta di mele con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta di pere con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto:pinimonio di verdure crude	Passato di fagioli con pastina	Pasta e legumi ( asciutta )
Maccheroni pasticciati con legumi	Formaggio fresco molle con piadina/focaccia	Formaggio freco molle
Patate al fomo	Verdura cruda	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
<b>Merenda:</b> Panino con marmellata	<b>Merenda:</b> Fette biscottate con marmellata	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla zucca/zucchine	Vellutata/passato di verdura con crostini/pastina	Risotto con verdura di stagione
Scaloppina di suino al forno	Hamburger di carne con insalata e panino	
Verdura cruda/cotta		Pinimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Pasta al pomodoro fresco e basilico
Pesce al forno con verdure filanger/olive		
Insalata	Insalata mista con legumi	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b> Bruschetta al pomodoro	<b>Merenda:</b>

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - III° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Spaghetti aglio e olio	Pasta con capperi e limone/olio e parmigiano
Cotoletta di suino	Arista al forno/al latte	Prosciutto crudo e melone
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda mista di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pane e olio	<b>Merenda:</b> Focaccia	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Passato di ceci con pastina	Passato di verdura con pastina/orzo perlato	
Pizza Margherita/crescione pomodoro e mozzarella	Crescione ai formaggi/panzerotti	
Insalata		
Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca con grissini	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta pomodoro e piselli	Antipasto: verdure crude in pinzimonio
Ravioli burro e salvia/al ragù vegetale	Frittata di verdure/rolo al forno	Rigatoni pasticciati con formaggi misti
Verdure di stagione gratinate	Carote filanger/pinzimonio	Verdure di stagione gratinate
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Ciambella con karkadè	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla parmigiana	Risotto allo zafferano	
Seppia/seppioline pomodoro e piselli	Pesce pomodoro e olive/zuppa di pesce	Insalata di pesce con patate
Verdura cruda mista di stagione		Verdura cruda di stagione
Pane Frutta di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con muesli/barretta	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b> Gelato
<b>Venerdì</b>		
Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo vegetale (verdure fresche)	Pasta all'ortolana
Polpettone/polpettine di tacchino e bieta	Fettina di tacchino al forno/alla pizzaioia	Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche/pomodoro fresco
Purea di patata	Purea di patata e zucca	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yogurt e biscotti	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - IV° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico
Pesce/Calamari e gamberetti al forno		
Pinzimonio invernale	Insalata mista e mais	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta di ricotta/zuccherini con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta di limone con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di fagioli/lenticchie	
Polpettine di legumi/polpettone di ceci	Crocchette di verdura	
Verdura cruda	Pinzimonio	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Parmigiano e grissini	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Pastina in brodo	Polenta	Pasta fredda con pomodorini e olive/verdure
Fusello o Petto di pollo al forno/piastra	Coscia di pollo/spezzatino alla cacciatora	
Patate arrosto	Carote filanger	Verdura gratinata/ Pinzimonio
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Latte con biscotti/gelato biscotto	<b>Merenda:</b> Latte con com-flakes	<b>Merenda:</b> Gelato biscotto
<b>Giovedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con orzo/pastina	Pasta al ragù vegetale
Formaggio fresco molle	Formaggio fresco molle con focaccia/piadina	
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta Fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Frutta fresca/mousse con taralli	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta olio e parmigiano	Pasta con salsa di pinoli/pesto
Cappelletti al ragù di carne	Svizzera di carne	Svizzera di carne
Verdura gratinata/patate al forno	Insalata e semi di sesamo tostati	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - V° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta/Riso pomodoro e piselli	Crema di piselli/altra verdura di stagione	
Hamburger di verdura e formaggio *con panino al latte/Crocchette di formaggi		
Verdura cruda di stagione		
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> Focaccia con olive/rosmarino	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Gnocchi di patata/pasta al pomodoro	Spaghetti alla pizzaiola	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Affettato		Prosciutto crudo e melone
Insalata mista con noci/pinoli	Insalata mista con mandorle	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		Pane
<b>Merenda:</b> Ciambella con karkadè	<b>Merenda:</b> Torta marmora con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Passato di verdura con pastina /farro	Minestrone di verdura con manfettini	
Pizza Margherita		
Pinzimonio invernale		Insalata mista
Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca con taralli	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta all'uovo al ragù vegetale	
Pasta all'uovo al ragù di carne	Bocconcini di tacchino/coniglio con pomodoro/erbe aromatiche	
Patate al fomo	Patate e carote/fagiolini	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Panino con marmellata	<b>Merenda:</b> Barretta di cereali /cioccolato	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe aromatiche	
Cotoletta di pesce al forno (platessa o merluzzo o halibut)	Crocchette di pesce	
Verdura cruda o cotta di stagione mista	Verdura cruda mista di stagione	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Yogurt con corn-flakes	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

\* 1/2 porzione di formaggio

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - VI° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con farro/orzo/miglio	Pasta all'olio e parmigiano
Formaggio		Caprese
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Torta alle carote con karkadè	<b>Merenda:</b> torta allo yogurt con karkadè	<b>Merenda:</b>
<b>Martedì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe o con frutta secca oleosa	Pasta alle erbe
Hallbut in crosta di cereali	Pesce al forno con patate filanger	
Verdura cruda di stagione mista	Pinzimonio invernale	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Frutta fresca e grissinoni	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Mercoledì</b>		
Risotto con zucca gialla	Risotto con altra verdura di stagione	Risotto con zucchine
Scaloppina di tacchino al limone	Petto di tacchino al forno/alla piastra	Petto di pollo al forno/alla piastra
Verdura cotta o gratinata		Verdura di stagione gratinata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Spremuta/succo di frutta con crackers	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta al tonno/Sogliola e zucchine o patate	Pasta con pomodorini/pomodoro e basilico
Pasta o riso con ragù di pesce/Pasta o lasagne pasticciate con ragù di pesce	Coda di rospo o Gamberi al forno	Insalata di seppia con patate e verdure/spiedini di pesce
Patate al forno	Verdura cruda di stagione	Pinzimonio estivo
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Merenda:</b> latte con biscotti/gelato	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>
<b>Venerdì</b>		
Passato di fagioli/ceci con pastina		Passato di verdura con pastina
Sformato di verdura		Torta salata con ricotta e spinaci
Verdura cruda		Insalata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Merenda:</b> Pizza al pomodoro	<b>Merenda:</b>	<b>Merenda:</b>

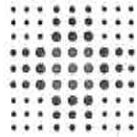
## INDICAZIONI TABELLA DIETETICA SEZIONE PRIMAVERA

Nelle scuole d'infanzia che comprendono anche la sezione primavera (prevista per bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi), si rende necessario, data l'età dei bambini, apportare qualche modifica alla tabella dietetica specifica.

Le cucine e i centri di cottura che preparano i pasti per le sezioni primavera dovranno quindi porre particolare attenzione a:

- **frutta secca oleosa**: tritare sempre finemente la frutta secca sia quando presente come ingrediente (salse "erbe aromatiche e frutta secca oleosa", "pesto", "pesto e ricotta", "salsa di pinoli"; sia quando offerta in insalate e macedonia di frutta;
- **fuselli di pollo**: devono essere disossati;
- **tonno**: non deve essere proposto ai bambini di età inferiore ai 36 mesi;
- **pesce**: è consigliato incentivarne il consumo proponendolo anche due volte alla settimana con modalità di preparazione diverse.

Preparazioni ed alimenti dovranno comunque essere proposti ai bambini solo se idonei alle loro caratteristiche di masticazione; ponendo particolare attenzione alla preparazione di piatti elaborati e alla scelta dei formati di pasta.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna

**Dipartimento Cure Primarie**  
Unità Operativa Pediatria di Comunità

**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

## ***TABELLA DIETETICA***

***per i ragazzi frequentanti la Scuola Primaria  
e Scuola Secondaria di I grado***

**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - I° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passato di verdura con riso/pastina	Minestrone di verdura con riso/pastina	Insalata di riso /pasta/altro cereale con verdure fresche di stagione
Pizza Margherita/Crostone		Caprese/Formaggio con pomodori
Insalata e noci		
Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>		
Antipasto: Pinzimonio di verdure crude	Pasta al ragù vegetale	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Lasagne al forno/Maccheroni pasticciati al ragù di carne	Svizzera/Stracetti di vitellone	
Verdura cotta mista di stagione	Verdura di stagione cotta/o gratinata	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Mercoledì</b>		
Riso/Pasta con legumi e pomodoro	Zuppa di cereali e legumi	Pasta alle erbe e frutta secca oleosa
Crocchette di verdura/Crocchette di patata al forno		
Verdura cruda di stagione		Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Giovedì</b>		
Pastina in brodo		Pasta olio e parmigiano
Spezzatino di suino/tacchino/coniglio con patate	Coscia di pollo alla cacciatora con patate/piselli	Fuso di pollo al forno
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda di stagione mista
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano		Pasta alla pizzaiola/con zucchine
Pesce con salsa verde	Bocconcini di pesce misto al forno	Insalata di pesce
Pinzimonio invernale		Verdure crude di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		



**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - II° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Passatelli/Cappelletti in brodo	Stracciatella in brodo vegetale	Pasta con pomodoro e olive
Bocconcini di pollo (1/2 porz.)		Fettina/scaloppina di pollo al limone
Contorno tricolore		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Martedì</b>		
Pasta al pesto/pesto e ricotta	Pasta rosè con ricotta	Pasta con ricotta e spinaci
Pesce/Calamari e gamberetti al forno	Coda di rospo con pomodorini	
Verdura cruda mista di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto: pinzimonio di verdure crude	Passato di fagioli con pastina	Pasta e legumi (asciutta)
Maccheroni pasticciati con legumi	Formaggio fresco molle con piadina/focaccia	Formaggio fresco molle
Patate al forno	Verdura cruda	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla zucca/zucchine	Vellutata/passato di verdura con crostini/pastina	Risotto con verdura di stagione
Scaloppina di suino al forno	Hamburger di carne con ketchup, insalata e panino	
Verdura cruda/cotta		Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Venerdì</b>		
Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaia	Pasta al pomodoro fresco e basilico
Tonno	Pesce al forno con verdure filanger/olive	
Insalata mista con legumi	Insalata	
Pane Frutta fresca di stagione		

**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - III° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Spaghetti aglio e olio	Pasta con capperi e limone/olio e parmigiano
Spiedini/Cotoletta di suino	Arista al forno/al latte	Prosciutto crudo e melone
Verdura cruda di stagione		Verdura cruda mista di stagione
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Martedì</b>		
Passato di ceci con pastina	Passato di verdura con pastina/orzo perlato	
Pizza Margherita/crescione pomodoro e mozzarella	Crescione ai formaggi/panzerotti	
Insalata		
Frutta fresca di stagione		
<b>Mercoledì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta pomodoro e piselli	Antipasto: verdure crude in pinzimonio
Ravioli burro e salvia/al ragù vegetale	Frittata di verdure/Rotolo al forno	Rigatoni pasticciati ai formaggi misti
Verdure di stagione gratinate	Carote filanger/pinzimonio	Verdure di stagione gratinate
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Giovedì</b>		
Risotto alla parmigiana	Risotto allo zafferano	
Seppia/seppioline pomodori e piselli	Pesce pomodoro e olive/zuppa di pesce	Insalata di pesce con patate
Verdura cruda mista di stagione		Verdura cruda di stagione
Pane Frutta di stagione		
<b>Venerdì</b>		
Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo vegetale (verdure fresche)	Pasta all'ortolana
Polpettone/polpettine di tacchino e bieta	Fettina di tacchino al forno/alla pizzaiola	Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche/pomodoro fresco
Purea di patate	Purea di patate e zucca	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		

**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - IV° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta all'ortolana	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico
Pesce/Calamari e gamberetti al fomo/Spiedini	Tonno	
Pinzimonio invernale	Insalata mista e mais	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Martedì</b>		
Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di fagioli/lenticchie	
Polpettine di legumi/polpettone di ceci	Crocchette di verdura	
Verdura cruda	Piselli e/o pinzimonio	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Mercoledì</b>		
Pastina in brodo	Polenta	Pasta fredda con pomodorini e olive/verdure
Fusello o Petto di pollo al forno/piastra	Coscia di pollo/spezzatino alla cacciatora	
Patate al fomo	Carote filanger	Verdura gratinata/ Pinzimonio
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Giovedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con orzo/pastina	Pasta al ragù vegetale
Formaggio fresco molle	Formaggio fresco molle con focaccia/piadina	
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta Fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Venerdì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta olio e parmigiano	Pasta con salsa di pinoli/pesto
Cappelletti al ragù di carne	Svizzera di carne	Svizzera di carne
Verdura gratinata/patate al forno	Insalata e semi di sesamo tostati	
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	

**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - V° settimana**

MENU' DI BASE	ALTERNATIVO	ESTIVO
<b>Lunedì</b>		
Pasta/Riso pomodoro e piselli	Pasta/Riso pomodoro e lenticchie	
Hamburger di verdura e formaggio * con panino al latte/Crocchette di formaggi		
Verdura cruda di stagione		
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
<b>Martedì</b>		
Gnocchi di patata/pasta al pomodoro	Spaghetti alla pizzaiola	Pasta con pomodoro fresco e basilico
Affettato		Prosciutto crudo e melone
Insalata mista con noci/pinoli	Insalata mista con mandorle	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		Pane
<b>Mercoledì</b>		
Passato di verdura con pastina /farro	Minestrone di verdura con manfettini	
Pizza Margherita		
Pinzimonio invernale		Insalata mista
Frutta fresca di stagione		
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta all'uovo al ragù vegetale	
Pasta all'uovo al ragù di carne	Bocconcini di tacchino/coniglio con pomodoro/erbe aromatiche	
Patate al forno	Verdura cruda in pinzimonio	
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Venerdì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe aromatiche	
Cotoletta di pesce al forno (platessa o merluzzo o halibut)	Crocchette di pesce	
Verdura cruda o cotta di stagione mista	Verdura cruda mista di stagione	
Pane Frutta fresca di stagione		

\* 1/2 porzione di formaggio

**MENU' SCUOLA primaria e secondaria di I° - VI° settimana**

<b>MENU' DI BASE</b>	<b>ALTERNATIVO</b>	<b>ESTIVO</b>
<b>Lunedì</b>		
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con farro/orzo/miglio	Pasta all'olio e parmigiano
Formaggio		Caprese
Verdura cruda di stagione		
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Martedì</b>		
Pasta olio e parmigiano	Pasta alle erbe o con frutta secca oleosa	Pasta alle erbe
Arista al forno	Arrosto di suino al latte	Fettina di suino
Verdura cruda di stagione mista	Pinzimonio invernale	Pinzimonio estivo
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Mercoledì</b>		
Risotto con zucca gialla	Risotto con altra verdura di stagione	Risotto con zucchine
Straccetti di pollo	Scaloppina di tacchino al forno	Petto di pollo al forno/alla piastra
Verdura cotta o gratinata		Verdura di stagione gratinata
Pane Frutta fresca di stagione		
<b>Giovedì</b>		
Antipasto: verdure crude in pinzimonio	Pasta al tonno/Sogliola e zucchine o patate	Pasta con pomodorini/pomodoro e basilico
Pasta o riso con ragù di pesce/pasta o lasagne pasticciate con ragù di pesce	Coda di rospo o Gamberi al forno	Insalata di seppia con patate e verdure/spiedini di pesce
Patate al forno	Verdura cruda di stagione	Pinzimonio estivo
Pane Macedonia di frutta fresca/Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
<b>Venerdì</b>		
Passato di fagioli/ceci con pastina		Passato di verdura con pastina
Sfornato di verdura		Torta salata con ricotta e spinaci
Verdura cruda		Insalata
Pane Frutta fresca di stagione		



**INGREDIENTI E GRAMMATURE  
DEI PIATTI PROPOSTI**

**ANTIPASTO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Verdure crude fresche di stagione in pinzimonio o a julienne	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



## PRIMI PIATTI ASCIUTTI

### **PASTA IN BIANCO: olio e parmigiano**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA AGLIO E OLIO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA CAPPERI E LIMONE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Succo di limone spremuto fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA O GNOCCHI AL POMODORO/ POMODORO E BASILICO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Gnocchi di patata	100/130	150/180	180/220	260
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro/pomodorini	40	50	60	70
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi</b>				

### **PASTA CON POMODORO E OLIVE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Aglio / origano / basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olive (verdi e/o nere)	4	6	8	10
Pomodoro a grappolo o pomodorini	70	80	90	100
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### **PASTA ALL'ORTOLANA O RAGU' VEGETALE INVERNALE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro (a scelta)	50	65	80	90
Funghi freschi	5	10	10	15
Altra verdura fresca di stagione	15	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pur preferendo il <b>prodotto fresco di stagione</b> , per aumentare la varietà e la gradibilità del piatto è possibile integrare con verdura surgelata di qualità.				

### **PASTA ALL'ORTOLANA O RAGU' VEGETALE ESTIVA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Pomodoro a grappolo o pomodorini (a scelta)	50	65	80	90
Peperoni spellati	5	5	5	5
Melanzane	15	10	10	15
Zucchine	10	10	10	20
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA ALLA PIZZAIOLA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla	5	6	7	8
Polpa di pomodoro	50	65	80	90
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Filetti di acciughe (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olive (verdi e/o nere)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Origano, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **PASTA RICOTTA E SPINACI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Spinaci	15	20	25	30
Ricotta vaccina	20	25	30	35
Latte	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA CON SALSA DI PINOLI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Pinoli tritati finemente	4	5	6	7
Ricotta vaccina	20	25	30	35
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA ALLE ERBE AROMATICHE/ E FRUTTA SECCA OLEOSA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Erba cipollina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rucola	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodoro (a scelta)	35	40	45	50
Pinoli tritati finemente	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA AL PESTO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Pinoli tritati finemente	2	2,5	3	3,5
Basilico	4	5	6	7
Aglio (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA AL PESTO E RICOTTA/ RICOTTA/ROSE'**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Pinoli tritati finemente	2	2,5	3	3,5
Basilico	4	5	6	7
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ricotta vaccina	20	25	30	35
Latte	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante rosé:** con polpa di pomodoro

### **PASTA FREDDA CON VERDURE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Verdure miste di stagione: es. carote, zucchine, melanzane, pomodorini, peperoni ecc..	25	30	35	40
Olive (verdi e/o nere)	4	6	8	10
Erbe aromatiche: es. Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano a scaglie	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **POLENTA (Da abbinare allo spezzatino)**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Farina di mais	30/35	50/60	70	80
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## PRIMI PIATTI A BASE DI RISO

### RISO IN BIANCO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante:</b> alla parmigiana				

### RISOTTO AL POMODORO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro	30	35	40	45
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### RISOTTO/PASTA POMODORO E LEGUMI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Riso/Pasta	40/50	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro/pomodori	30	35	40	45
Tipologie di legumi: piselli surgelati o lenticchie secche	10 5	12 10	14 15	16 20
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante:</b> pasta all'uovo	35/45	45/55	60/70	70/80

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Cipolla	5	7	9	11
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **RISOTTO CON ZUCCA GIALLA/ZUCCHINE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Zucca gialla/Zucchine	25	30	35	40
Cipolla	2	3	4	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **RISOTTO ALLE VERDURE (IN BIANCO)**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Verdura di stagione: es. funghi champignon o porri o asparagi o carciofi ....	25	30	35	40
Cipolla	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **RISOTTO ALLE VERDURE (CON POMODORO)**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro	50	65	80	90
Cipolla	2	3	4	5
Verdure di stagione: es. spinaci, zucchine	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **INSALATA DI RISO CON VERDURE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Verdure miste di stagione: es. carote, zucchine, melanzane, pomodorino pachino, peperoni ecc.	25	30	35	40
Olive (verdi e/o nere)	4	6	8	10
Erbe aromatiche: es. Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano a scaglie	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## PRIMI PIATTI IN BRODO

### CEREALI VARI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali o di carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola o all'uovo per passati vari (verdure e/o legumi)	15/20	20/25	25/30	35/40
Crostini di pane fresco tostato al forno	25/30	30/35	35/40	40/45
<b>CEREALI IN CHICCHI:</b>				
Riso, farro perlato, orzo perlato	15/20	20/25	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30

### BRODO VEGETALE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Sedano	10	15	20	25
Carote	15	20	25	30
Cipolla	2	3	4	5
Brodo vegetale	180	200	220	240
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### BRODO DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Brodo	180	200	220	240
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### MINISTRONE / PASSATO DI VERDURA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Verdure di stagione suddivise in:	<b>g totale</b> 80	<b>g totale</b> 100	<b>g totale</b> 120	<b>g totale</b> 140
Spinaci	5	7	9	11
Zucchine	10	12	14	16
Patate	20	24	28	32
Carote	10	12	14	16
Sedano	10	12	14	16
Finocchi	10	12	14	16
Cipolla	5	7	9	11
Bietola	5	7	9	11
Zucca gialla	5	7	9	11
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PASSATELLI IN BRODO VEGETALE/ DI CARNE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Impasto:</b>				
Parmigiano Reggiano	20	25	30	35
Pangrattato	20	25	30	35
Uova	40	45	50	55
Farina	6	7	8	9
<b>Brodo di verdure di stagione</b>				
Brodo di verdure di stagione suddivise in:	<b>g totale 40</b>	<b>g totale 50</b>	<b>g totale 60</b>	<b>g totale 70</b>
Spinaci	2	3	4	5
Zucchine	5	6	7	8
Patate	10	12	14	16
Carote	5	6	7	8
Sedano	5	6	7	8
Finocchi	5	6	7	8
Cipolla	3	4	5	6
Bietola	3	4	5	6
Zucca gialla	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brodo di carne: vedi ricetta</b>				

**STRACCIATELLA/CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Impasto:</b>				
Parmigiano Reggiano	6	8	10	12
Pangrattato	6	8	10	12
Uova	20	22	25	27
<b>Brodo vegetale</b>				
Brodo vegetale	180	200	220	240
<b>Capelletti</b>	60/70	80/90	90/100	110/120

**CREMA / VELLUTATA DI PATATE E ALTRA VERDURA DI STAGIONE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	50	55	60	65
Verdura di stagione: carote o zucca o sedano o piselli o asparagi o carciofi, etc.	15	20	25	30
Cipolla	1	2	3	4
Latte fresco	6	8	10	12
Farina	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**PASSATO / ZUPPA DI LEGUMI MISTI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Sedano	11	13	15	17
Carote	16	18	20	22
Cipolla	2	3	4	5
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti) e azuki rosse	g totale 20/25	g totale 25/30	g totale 30/35	g totale 35/40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PASSATO DI FAGIOLI O DI CECI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Sedano	11	13	15	17
Carote	16	18	20	22
Cipolla	2	3	4	5
Legumi secchi: ceci oppure fagioli borlotti	20/25	25/30	30/35	35/40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## PIATTI UNICI

### LASAGNE AL FORNO CON RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Besciamella:</b>				
Latte	80	90	100	110
Farina	10	12	14	16
<b>Ragù:</b>				
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	30	40	50	60
Carne di vitellone	15	20	25	30
Fogli di pasta all'uovo fresca	25	30	35	40
Parmigiano Reggiano	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### CAPPELLETTI AL RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Cappelletti	100	120	140	160
<b>Ragù:</b>				
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	30	40	50	60
Carne bovina/di coniglio	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### PASTA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g	
Pasta all'uovo:					
es. tagliatelle	secche	35/45	45/55	55/65	65/75
	fresche	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano	5	6	7	8	
Carote	5	6	7	8	
Cipolla	2	3	4	5	
Polpa di pomodoro	15	20	25	30	
Bovino/Coniglio disossato e macinato	35	40	45	50	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7	
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi					

**PASTA ALL'UOVO CON SUGO DI FAGIOLI** (Alternativa a pasta pasticciata con legumi)

INGREDIENTI		NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta all'uovo: es. tagliatelle	secche	35/45	45/55	55/65	65/75
	fresche	40/50	50/60	70/80	80/100
Sedano		3	4	5	6
Carote		3	4	5	6
Cipolla		2	3	4	5
Polpa di pomodoro		25	30	35	40
Fagioli borlotti secchi		10	15	20	25
Olio extravergine di oliva		4	5	6	7
Parmigiano Reggiano		5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

**PASTA RIPIENA CON RAGU' VEGETALE/ BURRO E SALVIA**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta all'uovo ripiena con ricotta e spinaci: es. ravioli o cappelletti	100	120	140	160
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	50	65	80	90
Verdura fresca di stagione: zucchine, e/o piselli e/o asparagi e/o carciofi, etc	g totale 15	g totale 20	g totale 25	g totale 30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante:</b> salvia (q.b.) e burro	6	7	8	9

**PASTA PASTICCIATA CON FORMAGGI MISTI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50	50/60	70/80	80/100
Latte	20	25	30	35
Ricotta vaccina	10	15	20	25
Mozzarella	6	8	10	12
Emmenthal	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PASTA PASTICCIATA CON RAGU' DI CARNE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50	50/60	70/80	80/100
Latte	20	25	30	35
Farina	2	3	4	5
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	25	30	35	40
Vitellone	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **PASTA PASTICCIATA CON LEGUMI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50	50/60	70/80	80/100
Latte	20	25	30	35
Farina	2	3	4	5
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	25	30	35	40
Tipologie di legumi: lenticchie secche, o fave, o piselli	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5/6	6/7	7/8	8/9
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **INSALATA DI RISO CON VERDURE MISTE, LEGUMI E FORMAGGI** (Alternativa al menù estivo lunedì 1 settimana)

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Riso	40/50	50/60	70/80	80/100
Tipologie di legumi: fagioli secchi e/o ceci secchi e/o fave e/o piselli	g totale 8	g totale 10	g totale 12	g totale 14
Tipologie di formaggio a media stagionatura: Caciotta e/o Asiago e/o Fontina e/o Montasio	35	40	45	50
Tipologie di verdure: carote, pomodori, zucchine etc.	g totale 10	g totale 15	g totale 20	g totale 25
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## **PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE**

### **NOTA RELATIVA ALLA GIORNATA DEL PESCE:**

qualora venga proposto un primo ed un secondo piatto a base di pesce, la grammatura totale del pesce deve comunque essere la seguente:

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>PESCE TOTALE</b>	<b>50/60</b>	<b>70/80</b>	<b>80/100</b>	<b>100/150</b>

### **PASTA AL TONNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	/	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro (a scelta)	/	50	60	70
Tonno al naturale	/	15	20	25
Filetti di acciughe	/	q.b.	q.b.	q.b.
Capperi	/	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	/	3	4	5
Aglio	/	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	/	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	/	5	6	7
Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **PASTA ALLA PESCATORA/CON SUGO DI PESCE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro	40	50	60	70
Gamberetti sgusciati	15	20	25	30
Filetto di halibut	10	15	20	25
Cipolla	2	3	4	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

### **PASTA CON FILETTO DI SOGLIOLA E ZUCCHINE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Polpa di pomodoro	40	50	60	70
Filetto di sogliola	30	40	50	60
Zucchine	5	10	15	20
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** fare la salsa con pomodori freschi e maturi

**PASTA CON FILETTO DI SOGLIOLA E PATATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di 1° g</b>
Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Filetto di sogliola	30	40	50	60
Patate	10	15	20	25
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## PIATTI UNICI A BASE DI PESCE

### LASAGNE AL FORNO CON RAGU' DI PESCE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Besciamella:</b>				
Latte	80	90	100	110
Farina	10	12	14	16
<b>Ragù:</b>				
Sedano	5	6	7	8
Carote	5	6	7	8
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	30	40	50	60
Pesce misto: filetto di halibut, palombo, coda di rospo e seppia	g totale 15	g totale 20	g totale 25	g totale 30
Fogli di pasta all'uovo fresca	25	30	35	40
Parmigiano Reggiano	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### PASTA PASTICCIA CON RAGU' DI PESCE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pasta di semola: es. maccheroncini	40/50	50/60	70/80	80/100
Latte	20	25	30	35
Farina	2	3	4	5
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Polpa di pomodoro	25	30	35	40
Pesce misto: filetto di halibut, palombo, coda di rospo e seppia	g totale 15	g totale 20	g totale 25	g totale 30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante estiva:</b> fare la salsa con pomodori freschi e maturi				

### RISOTTO O PASTA CON RAGU' DI PESCE MISTO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Riso o Pasta di semola	40/50	50/60	70/80	80/100
Pesce misto	g totale 40	g totale 50	g totale 60	g totale 70
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Brodo vegetale per risotto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE

### SPEZZATINO ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne: suino coniglio disossato o vitellone	40/50	50/65	60/80	70/95
Polpa di pomodoro (a scelta)	20	25	30	35
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Aglio / Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodori freschi e maturi

### POLPETTE ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne macinata: coniglio disossato o petto di pollo	40/50	50/65	60/80	70/95
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### STRACCETTI DI CARNE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne: vitellone o fesa di tacchino o petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Polpa di pomodoro (a scelta)	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodori freschi e maturi o pomodorini pachino

### POLPETTONE DI TACCHINO E BIETOLE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Fesa di tacchino	40/50	50/60	60/70	70/80
Bietole	15	20	25	30
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### **BOCCONCINI ALLE ERBE AROMATICHE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.

### **BOCCONCINI AL POMODORO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Sedano	3	4	5	6
Carote fresche	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodori freschi e maturi

### **HAMBURGER / POLPETTE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo o vitellone	40/50	50/60	60/70	70/80
Patate	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **FUSELLI DI POLLO AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Fusello di pollo disossato	40/50	50/60	60/70	70/80
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **FETTINA DI CARNE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **SCALOPPINA AL LIMONE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne: fesa di tacchino o petto di pollo	40/50	50/60	60/70	70/80
Farina	1	2	3	4
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **SCALOPPINA AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne: lombo di suino	40/50	50/60	60/70	70/80
Farina	1	2	3	4
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **COTOLETTA DI CARNE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologia di carne: lombo di suino	40/50	50/60	60/70	70/80
Pangrattato	18	20	22	24
Uovo	6	7	8	9
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **SPIEDINI/BOCCONCINI DI CARNE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Lombo suino, petto di pollo			40/50	50/60
Salsiccia			30/40	40/50
Verdura, rosmarino, salvia...			q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.

### **ARISTA AL LATTE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Lombo intero disossato/fettine di suino	40/50	50/60	60/70	70/80
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio / rosmarino / salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **ARISTA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Lombo intero disossato	40/50	50/60	60/70	70/80
Verdure per salsa: zucchine, sedano e carote (passate)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	1	2	3	4
Aglio / rosmarino / salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **FETTINA ALLA PIZZAIOLA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologie di carne: fesa di tacchino o petto di pollo o vitellone o lombo di suino	40/50	50/60	60/70	70/80
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodori freschi e maturi

### **AFFETTATO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Prosciutto crudo magro o prosciutto cotto o bresaola o affettati misti (cotto e crudo)	g totale 30/35	g totale 35/40	g totale 40/50	g totale 50/60
<b>SE CON MELONE</b>	100/150	150	150/200	200

### **SALSICCIA FRESCA DI SUINO/POLLO AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Salsiccia fresca			60/65	70/75

**N.B.: questa preparazione può sostituire una pietanza a base di carne 1 volta ogni sei settimane, possibilmente con rotazione nelle varie giornate della settimana.**

## SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE

### **PESCE AL FORNO/GRATINATO (servito anche come BOCCONCINI DI PESCE MISTO)**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce: Coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Pangrattato/fiocchi di cereali/mais	10	11	12	13
Aglio / Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** è possibile aggiungere pomodori freschi a grappolo o pachino

### **CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce:filetto di persico, o filetto di merluzzo, o palombo	30/35	35/40	40/45	45/50
Patate	16	18	20	22
Sedano	8	9	10	11
Carote	8	9	10	11
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PESCE AL POMODORO (servito anche come BOCCONCINI DI PESCE MISTO)**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Aglio / basilico / Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodoro pachino

### **PESCE CON POMODORO E OLIVE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Olive (verdi e/o nere)	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Aglio / basilico / Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Variante estiva:** utilizzare pomodorini

### **PESCE CON VERDURE/PATATE FILANGER**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologie di pesce: Palombo in tranci o coda di rospo o filetto di halibut o filetto di platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Verdure di stagione/patate	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Aglio / Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **ZUPPA DI PESCE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Filetto di halibut	25/30	30/35	35/40	40/45
Patate	16	18	20	22
Carote	16	18	20	22
Piselli surgelati	10	12	14	16
Sedano	10	12	14	16
Cipolla	10	12	14	16
Porro	10	12	14	16
Pane tostato	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **INSALATA DI PESCE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Seppie (grosse)	50/60	60/70	80/100	100/150
Verdure: carote, cetrioli, pomodori, etc.	g totale 20	g totale 30	g totale 40	g totale 50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **SEPPIA / SEPPIOLINE CON POMODORO E PISELLI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Seppie / seppioline	50/60	60/70	80/100	100/150
Polpa di pomodoro	15	20	25	30
Piselli surgelati	15	20	25	30
Carote	5	7	9	11
Sedano	5	7	9	11
Cipolla	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b> Variante estiva: utilizzare pomodori freschi e maturi</b>				

**SEPPIA / SEPPIOLINE AL VAPORE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Seppie / seppioline	50/60	60/70	80/100	100/150
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**CALAMARI E GAMBERETTI AL FORNO (serviti anche come SPIEDINI)**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Calamari/seppie	35	45	55	65
Gamberetti/gamperi sgusciati	20	25	30	35
Pangrattato	10	11	12	13
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**COTOLETTA DI PESCE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce: Filetto di halibut o filetto di platessa	50/60	60/70	80/100	100/150
Pangrattato	10/12	12/14	14/16	16/18
Uovo	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PESCE LESSATO/AL VAPORE CON SALSA VERDE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di pesce: Filetto di halibut o filetto di platessa.	50/60	60/70	80/100	100/150
Succo di limone (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**TONNO AL NATURALE/SOTT'OLIO SGOCCIOLATO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tonno al naturale			70	85
Tonno sott'olio sgocciolato			50	65

## **SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA**

	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA</b> g	<b>INFANZIA</b> g	<b>PRIMARIA</b> g	<b>SECONDARIA di I°</b> g
Uovo	50	55	60	65
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **FRITTATA CON LATTE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA</b> g	<b>INFANZIA</b> g	<b>PRIMARIA</b> g	<b>SECONDARIA di I°</b> g
Uovo	30	40	50	60
Latte	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Rucola	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **FRITTATA CON VERDURE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA</b> g	<b>INFANZIA</b> g	<b>PRIMARIA</b> g	<b>SECONDARIA di I°</b> g
Uovo	30	40	50	60
Latte	10	15	20	25
Verdura di stagione: zucchine, o asparagi o carciofi, o pomodori, etc.	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA</b> g	<b>INFANZIA</b> g	<b>PRIMARIA</b> g	<b>SECONDARIA di I°</b> g
Uovo	30	40	50	60
Latte	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Verdura di stagione (a scelta): zucchine, o asparagi o carciofi, o pomodori, etc.	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Farcitura:</b>				
Fontina Valdostana a fette sottili	10	15	20	25

### **FRITTATA DI PATATE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Uovo	30	40	50	60
Latte	10	15	20	25
Patate	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**N. B.**

**La frittata può essere presentata anche in piccoli stampi monodose.**



## SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO

### FORMAGGI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Ricotta vaccina	60	70	80	90
<b>OPPURE</b>				
Mozzarella (fior di latte)	30/40	40/50	70/80	80
<b>OPPURE</b>				
FRESCHI (es. squacquerone, o casatella, o stracchino....)	40	50/60	60/70	80/100
<b>OPPURE</b>				
MEDIA STAGIONATURA (es. caciotta, fontina, montasio...)	20	40	50	60
<b>OPPURE</b>				
STAGIONATI (es. Parmigiano Reggiano)	15/20	30	40	50
<b>OPPURE</b>				
<b>FORMAGGI MISTI:</b>				
Formaggio fresco	30	35	40	50
Parmigiano Reggiano	+ 10	+ 15	+ 20	+ 30

### CAPRESE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Mozzarella (fior di latte)	30/40	40/50	70/80	80
Pomodori freschi	60	80	100	120
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### INSALATA MISTA CON MOZZARELLA E OLIVE/FORMAGGIO FRESCO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Mozzarella (fior di latte) a cubetti	30/40	40/50	70/80	80
Pomodori freschi	30	40	50	60
Carote	30	40	50	60
Insalata	20	30	40	50
Olive (verdi e/o nere)	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### CROSTONI POMODORO E MOZZARELLA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pane tostato a fette	40	50	60	70
Pomodori freschi a fette	30	35	40	45
Mozzarella	25	30	35	40
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PIZZA MARGHERITA / CRESCIONE MOZZARELLA E POMODORO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di 1° g</b>
<b>Impasto:</b>				
Farina	45	55	60	65
Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	1	2	3	4
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Oppure <b>Base pizza surgelata</b>		70/90	100/130	150/180
<b>Salsa di pomodoro:</b>				
Polpa di pomodoro	25	30	35	40
Filetti di acciuga (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Capperi (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>				
Mozzarella	25	30	35	40
Verdure di stagione a scelta (es. carciofi, melanzane, funghi, etc..)	10	15	20	25

## SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI

### POLPETTONE / POLPETTINE DI CECI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Ceci secchi	20	22	24	26
Patate	20	25	30	35
Ricotta vaccina	6	7	8	9
Montasio	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	3	4	5	6
Pangrattato	2	3	4	5
Albume d'uovo	5	6	7	8
Rucola	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### POLPETTINE DI LEGUMI AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	20	22	24	26
Patate	20	25	30	35
Ricotta vaccina	7	8	9	10
Uovo	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Pangrattato	2	3	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### POLPETTINE DI LEGUMI IN UMIDO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	20	22	24	26
Patate	20	25	30	35
Ricotta vaccina	7	8	9	10
Uovo	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Pangrattato	2	3	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Salsa di pomodoro:</b>				
Polpa di pomodoro	20	25	30	35
Fagioli secchi (cannellini e/o borlotti) o Piselli surgelati (a scelta)	5/10	10/15	15/20	20/25
Sedano	3	4	5	6
Carote	3	4	5	6
Cipolla	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **LEGUMI LESSATI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	g totale 15	g totale 20	g totale 25	g totale 35
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante:</b> Piselli surgelati	30	40	60	70

### **INSALATA MISTA CON LEGUMI/ MAIS**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Legumi secchi: lenticchie (rosse e verdi), ceci, fagioli (cannellini e borlotti), azuki rosse etc.	g totale 10	g totale 15	g totale 20	g totale 30
Carote	40	50	80	120
Insalata	10	20	30	40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Variante:</b> Mais	15	20	30	50

## SECONDI PIATTI VARI A "MEDIO CONTENUTO PROTEICO"

### FAGOTTINI / CRESCIONI AI FORMAGGI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Impasto:</b>				
Farina	20	30	40	50
Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	5	6
Acqua e sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ripieno:</b>				
tipologie di formaggio: Emmenthal e caciotta oppure fontina	g totale 10	g totale 20	g totale 30	g totale 40
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Erba cipollina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### SFORMATO CON VERDURE AL FORNO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Bietole	40	45	50	55
Patate	15	20	25	30
Ricotta vaccina	15	20	25	30
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### HAMBURGER / CROCCHETTE DI VERDURA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	30	40	50	60
Spinaci o bietole	30	40	50	60
Ricotta vaccina	25	30	35	40
Uovo	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	8	10	12	14
Pangrattato e sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Panino al latte (a scelta)	30	40	50	60
Pomodoro a fette (a scelta)	20	25	30	35
Insalata (a scelta)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Farcire il panino al latte con l'hamburger di verdura, una fetta di pomodoro e/o una foglia di insalata</b>				
<b>Variante estiva: utilizzare verdura fresca di stagione come melanzane e asparagi</b>				

### HAMBURGER / CROCCHETTE DI PATATE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	50	60	70	80
Ricotta vaccina	25	30	35	40
Uovo	6	7	8	9
Parmigiano Reggiano	8	10	12	14
Pangrattato e sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**HAMBURGER / CROCCHETTE DI FORMAGGI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	40	50	60	70
Spinaci o bietole	30	40	50	60
Ricotta vaccina	10	15	20	25
Uovo	10	12	14	16
Montasio	5	10	15	20
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PANZEROTTI / TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
<b>Impasto:</b>				
Farina	18	20	22	24
Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ripieno:</b>				
Spinaci	30	40	50	60
Cipolla	10	11	12	13
Ricotta vaccina	10	12	14	16
Parmigiano Reggiano	2	3	4	5

**TORTA SALATA / MUFFIN**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Farina	18	22	26	30
Zucchine tagliate a julienne	25	30	35	40
Uova	9	11	13	15
Montasio o Fontina	5	6	7	8
Erbe aromatiche: prezzemolo, erba cipollina, rucola, basilico, etc.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lievito per torte salate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>QUANTITA' PER UN IMPASTO</b>				
Farina	g 550			
Zucchine tagliate a julienne	g 800			
Uova	n. 8			
Montasio o Fontina	g 300			
Erbe aromatiche, lievito, sale iodato e olio extravergine di oliva	q.b.			

## CONTORNI

### **VERDURA CRUDA MISTA DI STAGIONE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Verdure di stagione miste da servire crude (bis oppure tris)	g totale 80	g totale 100	g totale 150/200	g totale 200/250
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **INSALATA E FRUTTA OLEOSA (NOCI, PINOLI, MANDORLE, ecc..)**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Insalata	30	40	50	60
Frutta secca oleosa (noci, pinoli....)	10 Tritata finemente	15	20/25	25/30
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **INSALATA E SEMI DI SESAMO TOSTATI**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Insalata	30	40	50	60
Semi di sesamo tostati	6 Tritata finemente	8	9	10
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **INSALATA MISTA**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Carote	60	70	110	150
Insalata	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **CAROTE FILANGER**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Carote	80	100	150/200	200/250
Succo di limone	1	1,2	1,5	2
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PINZIMONIO INVERNALE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Carote	30	35	50	75
Finocchio	20	25	40	50
Sedano	20	25	40	50
Verdura di stagione (es. insalata belga)	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **PINZIMONIO ESTIVO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Pomodori	30	35	50	75
Carote	20	25	40	50
Cetrioli	20	25	40	50
Verdura di stagione (es. ravanelli, cipolla fresca, fave, etc.)	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### **VERDURA COTTA MISTA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Verdure di stagione miste da servire cotte (bis oppure tris)	g totale 80	g totale 100	g totale 150/200	g totale 200/250
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

La verdura cotta mista può essere proposta sia a cubetti sia a filetti, lessata o cotta al forno

### **VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>NIDO e SEZ. PRIMAVERA g</b>	<b>INFANZIA g</b>	<b>PRIMARIA g</b>	<b>SECONDARIA di I° g</b>
Tipologie di verdura: finocchi e/o pomodori e/o melanzane e/o zucchine freschi e/o peperoni	g totale 80	g totale 100	g totale 150/200	g totale 200/250
Pangrattato	5	6	7	8
Parmigiano (a scelta)	5	6	7	8
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO con BESCIAPELLA**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Tipologie di verdura: finocchi e/o pomodori e/o melanzane e/o zucchine freschi e/o peperoni	g totale 80	g totale 100	g totale 150/200	g totale 200/250
Pangrattato	5	6	7	8
Parmigiano (a scelta)	5	6	7	8
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Besciamella:</b>				
Latte fresco	20	25	30	35
Farina	2	3	4	5
La verdura gratinata al forno può essere proposta sia a filetti con ripieno di pangrattato sia a cubetti spolverati con pangrattato e/o parmigiano e/o besciamella.				

**PATATE LESSE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PATATE PREZZEMOLATE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PATATE AL FORNO**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PUREA DI PATATE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	50	70	90	110
Latte	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	4	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PUREA DI PATATE E CAROTE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	50	70	90	110
Carote	20	25	30	35
Latte	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	4	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**PUREA DI PATATE E ALTRA VERDURA FRESCA DI STAGIONE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	50	70	90	110
Verdura di stagione (es. carciofi, melanzane, piselli, zucca, etc.)	20	25	30	35
Latte	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	4	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**CAROTE PREZZEMOLATE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Carote	80	100	150/200	200/250
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**CONTORNO TRICOLORE**

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Patate	30	35	40	45
Carote	30	35	40	45
Spinaci	30	35	40	45
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## GRAMMATURE VARIE

### SALSA VERDE DA ABBINARE AI SECONDI PIATTI

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Capperi	/	4	5	6
Prezzemolo	5	6	7	8
Olive (verdi e/o nere)	2	3	4	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### KETCHUP

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pomodori pelati	/	/	20	30
Zucchero	/	/	0,4	0,6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto	/	/	1	1,5

### PANE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Pane comune o di tipo toscano o panino al latte (solo se specificato in menù)	30	40	50	60

### PIADINA ROMAGNOLA ALL'OLIO D'OLIVA/FOCACCIA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Piadina romagnola	30	40	50	60

### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Frutta fresca di stagione	100/150	150	150/200	200

### FRUTTA SECCA OLEOSA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Frutta secca oleosa (noci, pinoli, mandorle, etc.)	10 Tritata finemente	15	20/25	25/30

### MACEDONIA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Frutta fresca di stagione mista	100/150	150	150/200	200
Zucchero	/	5/10	10	10/15
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## COLAZIONI/SPUNTINI/MERENDE

### FRULLATO

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Latte fresco	100	125	150	175
Frutta fresca di stagione	80	100	120	140

### SPREMUTA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Arance fresche	100/150	150	150/200	200
Zucchero	5	5/10	10	10/15

### MACEDONIA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE/ E FRUTTA SECCA OLEOSA

INGREDIENTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Frutta fresca di stagione mista	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa (noci, pinoli, mandorle, etc.)	10 Tritata finemente	15	20/25	25/30
Zucchero	5	5/10	10	10/15
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### ALIMENTI VARI

	NIDO e SEZ. PRIMAVERA g	INFANZIA g	PRIMARIA g	SECONDARIA di I° g
Latte fresco (colazione)	200/250	250	250	250
Latte fresco (merenda)	100/150	150	200	200
Yogurt (unità da g 125)	1	1	1	1
Succo di frutta / spremuta	100/125	125/150	150/200	200
Polpa di frutta fresca/mousse	100	100	100	100
Karkadè	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Miele/zucchero (per dolcificare)	5	5	10	10
Miele (da spalmare)	10	15	20	20
Marmellata/confettura (da spalmare)	20	25	30	30
Cereali (muesli, corn-flakes,...)	10/15	15/25	20/30	40
Barretta di cioccolato/cereali	/	25	25+pane	25+pane
Biscotti secchi	20/30	30/40	40	50
Biscotti frollini	/	25/30	30/35	40
Torte/zuccherini	40/50	50/60	70/80	90/100
Fette biscottate	25	30	35	40
Crackers/taralli	20/25	25/30	30/35	40
Grissini/cornetti	20/25	25/30	30/35	40
Grissini + parmigiano	/	20+15	25+20	30+25
Pane + formaggio fresco	/	30+20	40+25	50+30
Focaccia/panino al latte	30/40	40/50	60/70	70/80
Pizza al pomodoro	35/45	45/55	65/75	75/85
Olio extravergine di oliva	5	7	9	11

## DOLCI

TORTE e BISCOTTI	NIDO e SEZ. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA di I°
	g	g	g	g
	30/40	50/60	70/80	90/100

### CIAMBELLA

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	450
Zucchero	250
Burro/olio	120
Uova	n. 3
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Latte	q.b.
Scorza di limone	q.b.

### CIAMBELLA DI RICOTTA VACCINA

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	450
Zucchero	200
Ricotta vaccina	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### TORTA DI MELE

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	500
Zucchero	300
Burro/olio	200
Uova	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Latte	N. 1 bicchiere
Mele	700

### TORTA DI YOGURT

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Yogurt bianco	250
Farina	400
Zucchero	250
Olio	100
Uova	n. 4
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Banana	n. 1

### TORTA DI CAROTE

INGREDIENTI	GRAMMI PER UNA TORTA
Farina	500
Carote grattugiate	500
Zucchero	250
Uva passa (lasciata a bagno nel succo d'arancia)	100
Olio	60
Misto di pinoli, mandorle e biscotti secchi	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 5
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### **TORTA DI PERE E NOCI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	300
Zucchero	150
Olio	60
Uova	n. 3
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Noci	100
Pere o altra frutta di stagione	250
Latte	q.b.

### **TORTA AL LIMONE**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	350
Zucchero	250
Ricotta vaccina	250
Uova (montare albumi a neve)	n. 5
Limone (succo e buccia grattugiata)	n. 2
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)

### **CROSTATA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	500
Zucchero	250
Burro/olio	125
Mandorle tritate fini	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Uova	n. 4
Marmellata	q.b.

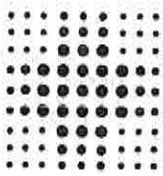
### **BISCOTTI**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	500
Zucchero	250
Burro/olio	125
Mandorle tritate fini	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Uova	n. 4

### **TORTA MARMORIZZATA**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMI PER UNA TORTA</b>
Farina	300
Zucchero	150
Burro	100
Uova (montare albumi a neve)	n.3
Latte	100
Lievito per dolci	n. 1 bustina (g 16)
Cacao in polvere	q.b.

**N.B.** Nella preparazione di torte e biscotti, in alternativa al burro, possono essere utilizzati: olio extravergine d'oliva, olio monoseme d'arachide, mais, girasole...



---

**Distretto Sanitario di Ravenna-Lugo-Faenza**

Dipartimento di Cure Primarie

Dipartimento di Sanità Pubblica

U.O. Pediatria di Comunità

U. O. S I A N

**LINEE di INDIRIZZO PER UNA GESTIONE FUNZIONALE DELLE REFEZIONI  
SCOLASTICHE**

**SOMMINISTRAZIONE:**

**PASTA:** Quando la pasta o il riso conditi con **sughi a base di pomodoro** vengono sistematicamente rifiutati, è possibile sostituirli con pasta o riso in bianco.

**PARMIGIANO-REGGIANO:** deve essere distribuito fresco tutti i giorni; va servito sulla tavola in apposite ciotole e non mescolato alla pasta durante il condimento, prima della distribuzione dei piatti.

**PIATTO UNICO:** qualora alcuni bambini tendano a rifiutarlo, è consentita la sostituzione con un primo piatto a base di pasta di semola e con una pietanza di prosciutto crudo/ cotto o formaggio, compatibilmente con le esigenze e l'organizzazione della cucina.

Se la preparazione non è accettata dalla maggior parte degli alunni, **a tutti verrà servito un pasto tradizionale** (primo e secondo piatto con contorno).

**DISTRIBUZIONE:**

E' opportuno servire agli alunni tutte le portate che compongono il menù del giorno (primo, secondo, contorno, pane, frutta) e non solo gli alimenti preferiti: i bambini devono essere incoraggiati ad assaggiare comunque tutti i piatti.

Poiché le grammature previste in tabella riguardano una fascia di età piuttosto ampia, **con fabbisogni necessariamente diversi**, durante il porzionamento sarà cura del personale **adattare le porzioni all'età** dei singoli utenti. Le più recenti raccomandazioni scientifiche per la prevenzione dell'obesità e delle patologie correlate sconsigliano di preparare quantità di alimenti in eccesso, da destinare ai "ripassi".

**RESIDUI DEI TERMINALI:**

Gli avanzi dei pasti devono essere immediatamente allontanati. Fanno eccezione gli alimenti preconfezionati, ancora nelle loro confezioni originali, purchè conservati adeguatamente.

Il pane, i prodotti da forno freschi e la frutta fresca, avanzati dal pranzo, possono essere ancora consumati nell'arco del pomeriggio sotto forma di merenda (scuola primaria).

**ADULTI CON DIRITTO DI MENSA:**

Le porzioni vengono calcolate in base alle grammature raccomandate per la scuola secondaria di 1° grado. La richiesta di diete speciali per patologia segue la stessa procedura prevista per gli alunni.





## FESTE DI COMPLEANNO ; FESTE DI FINE ANNO SCOLASTICO:

Per motivi di sicurezza igienica, torte e dolci dovrebbero essere forniti dalla cucina della scuola. Quando questo non è possibile, i prodotti dolciari possono essere acquistati presso forni, pasticcerie o altri esercizi commerciali, accompagnati dallo scontrino del negozio, a dimostrazione della provenienza del prodotto.

Prodotti adatti e igienicamente sicuri sono: crostata con marmellata, torta di mele, ciambella, torta di marmo, torta allo yogurt, torta margherita, altre torte secche a scelta, biscotti e zuccherini; pizza margherita, pizza al pomodoro, focacce, pizzette di pasta di pane, panini.

Bevande consigliate sono: acqua minerale naturale, succhi di frutta, spremute, the, karkade.

Si consiglia di evitare il consumo di bevande analcoliche del commercio.

Vanno invece esclusi i seguenti prodotti: creme di ogni tipo, zabaione, panna per dolci, panna montata, mascarpone, liquori, maionese e salse derivate.

Per gli stessi motivi di sicurezza si sconsigliano anche gelati artigianali, semifreddi e torte gelato che, per le loro caratteristiche intrinseche, risultano essere estremamente deperibili, anche a causa di errori di conservazione (interruzione della catena del freddo) dal momento dell' acquisto a quello della somministrazione.

Si suggerisce poi di **limitare i festeggiamenti** a non più di una volta al mese, tenendo conto degli obiettivi primari di educazione alla salute, che sono la promozione di una corretta alimentazione e la prevenzione dell' obesità.

Particolare attenzione va posta alla presenza, in numerose collettività educative e scolastiche, di minori affetti da patologie croniche (malattia celiaca, diabete mellito, malattie metaboliche di origine genetica) o da allergie alimentari di grave entità, per i quali l'assunzione di determinati alimenti può rappresentare un rischio oggettivo. In questi casi sarebbe auspicabile, sentiti la dietista, i rappresentanti dei genitori e gli insegnanti, rinunciare a tutti gli alimenti potenzialmente a rischio e scegliere di festeggiare le ricorrenze in modo diverso: la sensibilità e la creatività di educatori e insegnanti sapranno suggerire valide alternative.

## FESTIVITA' O ALTRE RICORRENZE PARTICOLARI:

Gli alimenti da somministrare andranno scelti tra quelli previsti dalla tabella dietetica in uso.

Qualora si decida di servire comunque dolci tradizionali come colomba o panettone in occasione delle Festività Maggiori, si raccomanda di scegliere prodotti confezionati con materie prime di sicura qualità e di preferire le ricette più semplici.

Si raccomanda di non fornire "omaggi" al cioccolato (babbi natale, pupazzetti, cioccolatini, uova pasquali, ecc.) agli alunni del nido, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1.° grado: poiché in numerosi plessi sono presenti bambini affetti da allergie alimentari ad alto rischio di manifestazioni cliniche gravi (come lo shock anafilattico), in questi casi al rischio oggettivo si associa l' effetto psicologico negativo del vedersi esclusi dalla condivisione dei festeggiamenti.

## SITUAZIONI PARTICOLARI: USCITE DIDATTICHE

### CESTINO PER LA GITA alla SCUOLA DELL' INFANZIA

#### TIPO 1

Pranzo:

1 panino gr.50 farcito con prosciutto crudo/cotto gr.40 (eventualmente si può aggiungere una foglia di lattuga)

1 prodotto da forno (crescente/focaccia/pizza al pomodoro) gr.100.

Frutta fresca 1 porzione.

Acqua minerale naturale cc.500.

Merenda:

1 pacchetto di crackers o grissini o tarallini, oppure 1 merendina confezionata, tipo pan di spagna o plumcake

1 succo di frutta in brick.



## TIPO 2

### Pranzo:

1 panino gr. 50 farcito con prosciutto crudo/cotto gr.20 (eventualmente si può aggiungere una foglia di lattuga)

1 panino gr.50 farcito con formaggio stagionato (es. Emmental o fontina) o semistagionato (caciotta) gr.20 oppure parmigiano-reggiano in monoporzione

1 banana

Acqua minerale naturale cc.500

### Merenda:

1 pacchetto di crackers o grissini o tarallini, oppure 1 merendina confezionata, tipo pan di spagna o plumcake

1 succo di frutta in brick

## CESTINO PER LA GITA alla SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di 1.° GRADO

### TIPO 1

#### Pranzo:

1 panino gr.50 farcito con prosciutto crudo/cotto gr. 40 (eventualmente si può aggiungere una foglia di lattuga e/o una fetta di pomodoro)

1 panino gr.50 farcito con formaggio stagionato ( es. Emmental o Fontina) o semistagionato gr.40.

1 prodotto da forno ( crescente/focaccia/pizza al pomodoro) gr.100.

Frutta fresca 1 porzione

Acqua minerale naturale cc.500

#### Merenda:

come alla Scuola dell' infanzia.

### TIPO 2

#### Pranzo:

1 panino gr.50 farcito con prosciutto cotto gr.30 ( ev. si può aggiungere una foglia di lattuga e/o una fetta di pomodoro)

1 panino gr.50 farcito con prosciutto crudo gr.20 ed eventualmente lattuga o pomodoro

1 panino gr.50 con formaggio stagionato o semistagionato gr.30 oppure una monoporzione di parmigiano-reggiano

1 banana

Acqua minerale naturale cc.500

#### Merenda:

come alla Scuola dell' Infanzia.

### MENU' DI EMERGENZA:

Talvolta si possono verificare situazioni di emergenza, come lo sciopero del personale di cucina, lo sciopero del personale distributore, oppure eventi imprevisti, come la mancata fornitura di alcune derrate.

In questi casi la cucina può fornire agli alunni un menù semplificato, dandone preventiva comunicazione alle Dietiste ( Pediatria di Comunità, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Comune).

Questo menù può essere composto da pasta all'olio e parmigiano, prosciutto crudo/cotto oppure formaggio, verdura, pane e frutta; oppure da pizza margherita, o focaccia, o panini con prosciutto o formaggio, seguiti da verdura e frutta.

### SPUNTINO DI META' MATTINA

Le merende, che gli alunni della scuola dell'obbligo portano con sé per lo spuntino di metà mattina, devono possedere una buona qualità igienico-nutrizionale e rappresentare un semplice spuntino "rompidigiuno", per non sovraccaricare la digestione e non compromettere l'appetito per l'ora di pranzo.



Si consigliano quindi: frutta fresca; mousse di frutta; yogurt intero/ alla frutta (1 vasetto); pane, grissini, tarallini, crackers, fette biscottate, gallette di riso o di mais (1 pacchetto monoporzione); biscotti non farciti (1 pacchetto monoporzione), ciambella casalinga, crostata, torta allo yogurt, torta di mele (1 fetta); merendine confezionate, non farcite; 1 piccolo panino con carni salate stagionate magre oppure con confetture.

Come bevanda si consiglia sempre l'acqua, il cui consumo è da incentivare. Saltuariamente possono essere consumati succhi e spremute di frutta senza zuccheri aggiunti e senza conservanti.

I distributori automatici, spesso presenti nelle scuole, dovrebbero erogare soltanto i prodotti sopra elencati.

#### ATTIVITA' DIDATTICHE E LABORATORI:

All'Asilo Nido e alla Scuola dell'Infanzia gli insegnanti fanno partecipare i bambini alla confezione di dolcetti, torte, pizze, focacce, macedonie di frutta, verdure accompagnate da formaggi, da mangiare tutti insieme in sezione.

Per garantire la massima sicurezza igienica, si raccomanda di ricorrere a preparazioni semplici, prive di farciture o ripieni (dolci e salati, compresi i formaggi molli), da sottoporre ad adeguata cottura.

Sono molti anche gli alimenti o le materie prime che possono essere utilizzati nelle attività manipolative. La presenza di bambini con gravi allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche che spesso controindicano non solo l'assunzione ma anche il contatto o l'ingestione di una determinata sostanza, impone di valutare accuratamente, di volta in volta, l'idoneità e l'innocuità del materiale prescelto.

Dott.ssa G. Monti

Dott.ssa V. Contarini

Ravenna, 18-3-2013

