



Mangiamo insieme a scuola

Menù 2022-2023

Scuola PRIMARIA



COMUNE DI CASALFIUMANESE

Nutrire il corpo e lo spirito e crescere insieme

Carissime mamme, papà, ragazzi e ragazze,

con estrema fiducia iniziamo questo anno scolastico insieme. La scuola è per tutti noi un luogo privilegiato in cui assimilare e comprendere percorsi alimentari tesi a raggiungere un corretto approccio nei confronti dell'alimentazione. La mensa è un luogo in cui sviluppare un'educazione al gusto intesa come attenzione al cibo in tutte le sue componenti organolettiche ed al modo in cui queste concorrono nella percezione e nell'apprezzamento del piatto; rappresenta anche un momento di incontro e di relazione dove il comfort dell'ambiente e la qualità del cibo hanno la loro importanza. Consapevoli che in questi anni le modalità organizzative dovute al Covid 19 non abbiano facilitato questo tipo di approccio, siamo pronti oggi a riappropriarci degli spazi conviviali della scuola.

L'attenzione verso temi come l'alimentazione e l'educazione sanitaria devono sempre stimolare la collaborazione degli operatori scolastici e delle famiglie per la formazione di un atteggiamento più attento ai consumi alimentari e al ruolo educativo del pasto in mensa con un fine comune: il benessere dei bambini, la consapevolezza di ciò che fa bene, il desiderio di andare insieme verso un rafforzamento di quello che domani vorremo fossero i nostri bambini, adulti in grado di scegliere meglio per sé stessi e nel rispetto degli altri.

Vorremmo proprio in quest'anno riprendere questo dialogo attraverso alcune azioni coordinate con tutti i professionisti che collaborano con l'Amministrazione Comunale, in particolar modo vorremmo condividere con voi alcuni momenti di socializzazione:

- un pranzo Amministrazione, Dirigenza scolastica e Insegnanti in cui fare il punto dei modelli organizzativi;
- un pranzo insieme alle Rappresentati dei genitori in orario scolastico per vedere e testare il momento della mensa;
- un pranzo/cena bambini e genitori in orario extrascolastico dove - attraverso il colloquio con la Dott.ssa Battilani - sia possibile comprendere come viene costruito il menù, perchè ci sono determinate associazioni funzionali e quali sono le linee guida regionali.

Siamo certi che questi momenti potranno contribuire ad una riflessione comune verso il tema alimentazione e, nondimeno, ad una evoluzione del servizio.

Buona mensa a tutti e tutte!

Il Sindaco
(Beatrice Poli)
Beatrice Poli



L'Assessore alla Scuola
(Meri Mirandola)
Meri Mirandola

MENSA SCOLASTICA? SÌ, GRAZIE

INTRODUZIONE A CURA DELLE DIRIGENTI SCOLASTICHE

Molte volte mi è capitato, negli ultimi anni, di riflettere sul valore educativo della mensa scolastica, che è qualcosa in più di uno spazio di ritrovo e di socializzazione. Essa costituisce un momento importante nella giornata scolastica delle bambine e dei bambini che, stando a tavola insieme, sperimentano l'essere prossimi agli altri e ciò che hanno in comune, in un confronto aperto e sincero, accompagnato da chiacchiere, risate e brevi scambi informali. Un luogo di condivisione quindi, in cui ognuno osserva e conosce l'altro, rispetta regole e convenzioni (esplicite e implicite), soddisfa il bisogno primario...non tanto di nutrirsi (certo!) quanto dello stare insieme agli altri. Fin dall'antichità il cibo ha accompagnato sempre i momenti più importanti dell'esperienza umana e, a scuola, condividere il pasto si accresce di un valore educativo. Mangiando insieme, s'impara e s'impara insieme, mangiando.

La Dirigente Scolastica
Istituto Comprensivo di Borgo Tossignano
Prof.ssa Marilisa Ficara

La mensa scolastica in una piccola realtà come quella di San Martino offre una pluralità di vantaggi non immediatamente percepibili.

I genitori e gli stakeholder generalmente pensano alla mensa come il luogo fisico dove i bambini consumano un pasto e poco altro, tutt'al più qualcuno pensa sia un modo per imparare a conoscere piatti e sapori diversi.

In realtà la mensa è prima di tutto un luogo di aggregazione dove la convivialità consente di intessere relazioni importanti tra coetanei e con le insegnanti, è quel momento in cui il bambino percepisce per la prima volta l'importanza del rispetto dell'altro.

A mensa, infatti, si impara il rispetto di semplici regole quali aspettare il proprio turno, chiedere le cose con cortesia, mangiare con educazione, non sporcare il proprio tavolo, stare seduti insieme ai compagni, sparecchiare e non aspettare di essere servito, tante piccole regole che tutte insieme insegnano in modo pratico e immediato le regole del vivere civile.

Mi capita spesso di andare a trovare gli alunni mentre sono a mensa e li trovo a consumare i propri pasti in modo educato e sereno: chiacchierano con leggerezza tra loro, si scambiano le opinioni sui cibi, si aiutano tra loro e quando capiscono che sono la Dirigente fanno a gara per farmi vedere chi è più bravo.

Ogni volta mi dimostrano di essere più competenti degli adulti, di mangiare più compostamente, con una serenità e una gioia che noi "grandi" abbiamo dimenticato.

Insomma possiamo definire la mensa come un momento di educazione allo stare bene insieme e loro, i nostri piccoli alunni, ci dimostrano ogni giorno di esserne capaci.

Buona mensa a tutti i bambini e alle loro insegnanti!

Dirigente Scolastica Direzione Didattica
di Castel san Pietro Terme
Dr.ssa Giovanna Chianelli

MENÙ SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA 2022-2023

I menù proposti sono definiti in coerenza con i "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti" (L.A.R.N.), i documenti emanati dalla Regione Emilia-Romagna in materia di ristorazione scolastica, le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" redatte dal Ministero della Salute e sono validati dal Dipartimento di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL di Imola.

Il menù ruota su 5 settimane e prevede delle modifiche nel periodo maggio-ottobre per consentire l'introduzione di frutta, verdure stagionali e piatti estivi.

Le derrate alimentari usate per la preparazione dei piatti, sono costituite da prodotti:

- Biologici certificati (BIO): pasta, riso, farro, orzo, polpa di pomodoro, uova pastorizzate, legumi secchi, carote, mele.
- Da produzione integrata certificata: frutta e ortaggi
- Prodotti a Denominazione di origine protetta (DOP) e Indicazione geografica protetta (IGP): parmigiano reggiano D.O.P, grana padano D.O.P, prosciutto crudo di Parma o di Modena D.O.P, Mortadella Bologna, Squacquerone D.O.P. o di Romagna.
- Tipici regionali dell'Emilia-Romagna: casatella, piadina romagnola, garganelli, passatelli, tagliatelle, ravioli di ricotta.
- A filiera corta o locali: albicocca della Valle del Santerno, nettarine di Romagna, kiwi, patate di Bologna.
- A filiera nazionale: carne avicola allevata e macellata in territorio nazionale carne bovina, allevata e macellata in territorio nazionale, olio extravergine d'oliva, latte.
- Prodotti del mercato equo e solidale e in quantità residuale convenzionali.

Per una settimana all'anno, in concomitanza della Giornata della Memoria e dell'Impegno in Ricordo delle Vittime di Mafia che ricorre il 21 marzo, in tutte le scuole i menù sono confezionati con almeno un prodotto proveniente dai beni confiscati alle mafie.

In alcune giornate sono previsti Menù a sorpresa con piatti tipici legati alle festività e ricorrenze del momento.

Oltre la fornitura di pasti nutrizionalmente equilibrati, completi e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario, nell'elaborazione dei menù si è prestata attenzione al gradimento e al gusto di bambini e docenti, osservati e rilevati durante i sopralluoghi nei refettori.

Tuttavia, nei menù proposti ci saranno sicuramente alimenti scarsamente apprezzati o forse poco conosciuti dai bambini come, ad esempio, vari tipi di verdura, i legumi e il pesce. L'esposizione alla varietà rappresenta un'opportunità di assaggiare, valutare e fare esperienze gustative che contribuiscono a sviluppare gusti e disgusti, in un'evoluzione del "gusto" che avverrà parallelamente alla crescita dei bambini e continuerà nella vita di ognuno.

Tutti gli attori coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica si impegnano a collaborare, in un ambiente sereno e gioioso, per favorire nei bambini esperienze positive col cibo e l'acquisizione di abitudini alimentari sane.

Siamo consapevoli di quanto sia determinante un corretto stile alimentare, soprattutto in età scolare, per uno sviluppo fisico sano e una crescita armonica.

La mensa scolastica, momento conviviale tra le lezioni della mattina e quelle del pomeriggio, concorre a promuovere la salute, ci auguriamo, a vivere insieme un momento sereno e piacevole.

Dr.ssa Elisabetta Battilani
Dietista - Nutrizionista

IL GUSTO E LA CONVIVIALITÀ DEL CIBO

All'interno della società contemporanea, la scelta del cibo non è più guidata solo da quell'impulso naturale che dovrebbe guidarci ad assumere, in base ai nostri bisogni, la giusta quantità di cibo. Gli scaffali dei supermercati espongono decine e decine di prodotti che solleticano le nostre papille gustative, ma la responsabilità nell'assunzione di tali prodotti è interamente lasciata nelle mani delle persone. Prodotti, appunto, non alimenti. Il cibo si sta riducendo ad un prodotto da consumare, lontano dal suo significato di nutrimento, cioè di alimento che permette al corpo di assumere le sostanze necessarie a produrre energia, e di conseguenza che consente di svolgere le attività che ci interessano.

Anche per invertire questa tendenza e sostenere le persone nella costruzione consapevole della propria dieta quotidiana, all'interno di questo contesto si inserisce il Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2021-2025, che riconosce la salute come un complesso sistema dipendente da fattori e determinanti personali, socioeconomici e ambientali. Questa cornice concettuale viene ulteriormente valorizzata dalla L.R. 19/2018, che al suo interno definisce la strategia delle politiche regionali per la promozione e prevenzione della salute. Il processo che si intende avviare si pone l'obiettivo di promuovere azioni trasversali tra i diversi soggetti che si occupano a vario titolo di educazione e formazione della persona, consentendo alle persone di esercitare un maggiore controllo sulla propria salute e sulla salute delle persone verso le quali si ha una responsabilità di cura.

Ne parlo in questo intervento perché la creazione di ambienti favorevoli alla salute riguarda direttamente anche i servizi educativi per l'infanzia, attraverso i quali è possibile rivolgersi ai genitori per promuovere maggiore consapevolezza rispetto alla propria alimentazione e all'alimentazione dei figli. La mensa scolastica concorre a promuovere la salute, attraverso la proposta di un'alimentazione sana ed equilibrata, che segue la stagionalità e offre menù equilibrati ed appetitosi. Il mangiare a scuola può così diventare un'importante opportunità per nutrirsi bene, scegliere cibi adatti all'età e alle esigenze di ciascuno, al tipo di vita che si conduce, tenendo sempre presente abitudini e tradizioni culturali.

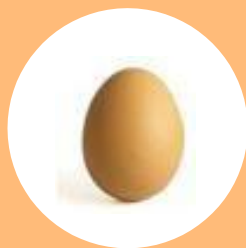
Inoltre, il momento del pasto risulta essere importante non soltanto sotto il profilo dell'educazione alimentare, ma anche, e soprattutto dopo il periodo storico che abbiamo passato, sotto il profilo dall'educazione alla socialità e alla socializzazione. La consumazione del pasto può rappresentare quindi un momento di crescita individuale e collettiva, che si costruisce nella relazione con gli altri.

I menù della scuola, oltre che a nutrire correttamente, possono contribuire a determinare nuove esperienze, nuove scoperte e possono aiutare a riscoprire e a rivitalizzare abitudini alimentari già consolidate nel contesto familiare. Per sostenere lo sviluppo della capacità dei bambini di discriminare ciò che fa bene per sé stessi, iniziando a sviluppare il proprio senso del gusto, si passa attraverso sperimentazioni continue. Rispettando ciò che al bambino o alla bambina non piace, vengono proposte nuove esperienze tramite piccoli assaggi, che permettono loro di esplorare sapori e consistenze differenti, ed in particolare le proprie reazioni in relazione agli alimenti, senza alcuna forzatura.

Come detto, il momento del pasto è anche un'occasione di scambio per i bambini, di condivisione dello stesso cibo, di osservazione degli altri e delle differenti reazioni rispetto alla propria nel momento dell'assaggio del medesimo cibo. Vivere la medesima esperienza degli altri, riconoscendo e rispettando l'altro, è un'esperienza educativa. Inoltre, è un'ulteriore occasione per interiorizzare gradualmente le regole di comunità, la considerazione dei tempi e delle abitudini degli altri.

Che poi lo sappiamo, è un'occasione di socialità che rimane anche da adulti, quella di ritrovarsi seduti attorno ad un tavolo e condividere esperienze passate e prospettive future, sebbene i gusti personali siano già ben definiti!

Il Coordinatore Pedagogico
Servizi Infanzia
Comuni di Casalfiumanese, Borgo Tossignano,
Fontanelice e Castel del Rio
Dott. Ragazzini Francesco



Menù 2022-2023

Scuola Primaria

Menu' Invernale - Estivo* Scuola Primarie A. S. 2022 – 2023

*Per menù estivo si intende il periodo da maggio a ottobre

Settimana del	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
7/11 30/01 10/04	Tagliatelle al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci	Riso alla zucca (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo - Insalata - Maionese monoporzione Frutta di stagione	Maccheroncini al sugo di borlotti (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio Purè di patate (*Patate al forno) Frutta di stagione	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane
14/11 6/02 17/04	Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali	Sedanini olio e parmigiano Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino fresco al sesamo Insalata verde Frutta di stagione	PIATTO UNICO: Cavolfiore gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno (*Pasta pasticciata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane	Risotto ai funghi (*Risotto cremoso alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca scioppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.)
12/09 21/11 13/02 24/04	Pennette alla crema di ceci (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino - Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione	Riso in bianco e parmigiano Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali	Sedanini al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) - Ciliegine di mozzarella (½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane	Gemelli al sugo di sgombro Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane
19/09 28/11 20/02 1/05	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane	Sedanini all'ortolana Polpettine (*Arrosto di lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione	Pennette al pesto Uovo sodo Fagiolini Frutta di stagione Pane	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais Frutta di stagione - Pane	Ravioli ricotta e spinaci olio e parmigiano Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali
26/09 5/12 27/02 8/05	Risotto alla parmigiana (*Insalata di pasta) - Bastoncini di merluzzo al forno (*Cotoletta di pesce al forno) Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane	Gramigna all'uovo al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino) Pane Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro Squacquerone Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione	Conchiglie prosciutto cotto e piselli Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Cuore di merluzzo in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Purè di patate Frutta di stagione

Menu' Invernale - Estivo* Scuola Primarie A. S. 2022 – 2023

Inversione dei martedì con i mercoledì

Settimana del	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3/10 12/12 6/03 15/05	Garganelli al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci	Maccheroncini al sugo di borlotti (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane	Riso alla zucca (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo - Insalata - Maionese monoporzione Frutta di stagione	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio Purè di patate (*Patate al forno) Frutta di stagione	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane
10/10 19/12 13/03 22/05	Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali	PIATTO UNICO: Broccolo gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno (*Pasta pasticcata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane	Sedanini olio e parmigiano Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino fresco al sesamo Insalata verde Frutta di stagione	Risotto ai funghi (*Risotto cremoso alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciroppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.)
17/10 9/01 20/03 29/05	Pennette alla crema di ceci (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane	Riso in bianco e parmigiano Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino -Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione	Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane	Gemelli al sugo di sgombrò Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane
24/10 16/01 27/03 5/06	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane	Pennette al pesto Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane	Sedanini all'ortolana Polpettone (*Arrosto di lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais Frutta di stagione - Pane	Ravioli ricotta e spinaci olio e parmigiano Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali
31/10 23/01 3/04	Risotto alla parmigiana (*Insalata di pasta) - Bastoncini di merluzzo al forno (*Cotoletta di pesce al forno) Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane	Spaghetti al pomodoro Squacquerone Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione	Gramigna all'uovo al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino) Pane Frutta di stagione	Conchiglie prosciutto cotto e piselli Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Halibut in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Purè di patate Frutta di stagione



Menù alternativi e Diete speciali 2022-2023

Scuole dell'Infanzia
e Scuole Primarie

Note:

- I menù caratterizzati dal colore viola si riferiscono alla Scuola dell'Infanzia
 - Il simbolo * indica variazione estiva per tutti da maggio a ottobre
 - Dalla 6° alla 10° settimana: inversione dei martedì con i mercoledì

MENÙ ALTERNATIVO NO MAIALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	<p>Tagliatelle/Garganelli al ragù di proteine vegetali</p> <p>Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione)</p> <p>Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane alle noci</p> <p>Merenda: Banana</p>	<p>Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais)</p> <p>Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo</p> <p>Insalata - Maionese monoporzione</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Grissini e parmigiano</p>	<p>Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane)</p> <p>Bastoncini di pesce al forno (*Tonno)-</p> <p>Insalata mista (*Insalata e ravanelli)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Gemelli al pesto</p> <p>Petto di tacchino alla piastra</p> <p>Spinaci all'olio (No Sc. Inf.)</p> <p>Purè di patate (*Patate al forno)</p> <p>(Sc. Inf. Pane)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano)</p> <p>Frittatina saporita</p> <p>Fagiolini (*Pomodori)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Stregchette</p>
2 ^a settimana	<p>Spaghetti al tonno</p> <p>Casatella</p> <p>Carote julienne (*Carote a bastoncino)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Spianata all'olio</p>	<p>Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale)</p> <p>Hamburger di manzo - Ketchup casalingo</p> <p>Panino - Insalata verde</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Cioccolato fondente e grissini monoporzione</p> <p>(*Gelato)</p>	<p>PIATTO UNICO:</p> <p>Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli)</p> <p>Lasagne al forno con proteine vegetali (*Pasta pasticciata al ragù di proteine vegetali)</p> <p>Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)</p>	<p>Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)-</p> <p>Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico</p> <p>Cotoletta di platessa</p> <p>Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate)</p> <p>Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.)</p> <p>Merenda: Dolce ciocco-borlotto (*Crostata)</p>
3 ^a settimana	<p>Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano)</p> <p>Bastoncini di merluzzo al forno</p> <p>Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Latte e biscotti secchi</p>	<p>Lumache al pesto</p> <p>Piadina I.G.P. con squacquerone D.O.P.</p> <p>Finocchio a spicchi</p> <p>(*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino)</p> <p>Bis di pizza margherita</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini)</p> <p>Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra)</p> <p>Insalata con granella di frutta secca</p> <p>Frutta di stagione - Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Stregchette</p>	<p>Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca)</p> <p>Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.)</p> <p>Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio Clementine, Mandarini)</p>	<p>Gemelli al sugo di sgombro</p> <p>Frittatina gialla</p> <p>Radichio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata)</p> <p>Melone d'inverno (*Melone)</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Yogurt</p>
4 ^a settimana	<p>Riso alla milanese</p> <p>Hamburger di zucca e ceci (*Tonno)</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)</p>	<p>Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura)</p> <p>Casatella</p> <p>Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio)</p> <p>Purè di patate (*Patate al vapore)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Banana (*Gelato)</p>	<p>Pennette al pesto</p> <p>Uovo sodo/Frittatina gialla</p> <p>Fagiolini</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)</p>	<p>Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola)</p> <p>Coscia di pollo arrosto</p> <p>Radichio julienne e mais (Sc. Inf. Purè)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura)</p> <p>Platessa saporita</p> <p>Insalata mista (*Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Crackers</p>
5 ^a settimana	<p>Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) - Bastoncini di merluzzo al forno</p> <p>Insalata mista (*Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Cioccolato ai cereali</p>	<p>Gramigna al ragù di proteine vegetali</p> <p>Crocchette dorate di verdura</p> <p>Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino)</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Squacquerone</p> <p>(Sc. Inf. Caciotta misto pecora)</p> <p>Fagiolini profumati</p> <p>Spianata</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)</p>	<p>Conchiglie gamberetti e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura)</p> <p>Straccetti di pollo croccanti</p> <p>Spinaci gratinati (*Insalata mista)</p> <p>Ananas fresco - Pane</p> <p>Merenda: Crackers al rosmarino</p>	<p>Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano)</p> <p>Cuore di merluzzo/Halibut in crosta di cereali</p> <p>Radichio e insalata julienne (*Pomodori al forno)</p> <p>Purè di patate</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)</p>

MENÙ ALTERNATIVO NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	<p>Tagliatelle/Garganelli al ragù di proteine vegetali</p> <p>Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione)</p> <p>Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane alle noci</p> <p>Merenda: Banana</p>	<p>Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais)</p> <p>Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo</p> <p>Insalata - Maionese monoporzione</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Grissini e parmigiano</p>	<p>Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane)</p> <p>Bastoncini di pesce al forno (*Tonno)- Insalata mista (*Insalata e ravanelli)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Gemelli al pesto</p> <p>Falafel di ceci</p> <p>Spinaci all'olio (No Sc. Inf.)</p> <p>Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano)</p> <p>Frittatina saporita</p> <p>Fagiolini (*Pomodori)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Stregchette</p>
2 ^a settimana	<p>Spaghetti al tonno</p> <p>Casatella</p> <p>Carote julienne (*Carote a bastoncino)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Spianata all'olio</p>	<p>Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale)</p> <p>Hamburger di legumi (cannellini o lenticchie rosse) - Ketchup casalingo</p> <p>Panino - Insalata verde</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato)</p>	<p>PIATTO UNICO:</p> <p>Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli)</p> <p>Lasagne al forno con proteine vegetali (*Pasta pasticciata al ragù di proteine vegetali)</p> <p>Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)</p>	<p>Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Seppie con piselli (*Tonno o sgombrò) (*Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico</p> <p>Cotoletta di platessa</p> <p>Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate)</p> <p>Pesca sciroppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.)</p> <p>Merenda: Dolce ciocco-borlotta (*Crostata)</p>
3 ^a settimana	<p>Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano)</p> <p>Bastoncini di merluzzo al forno</p> <p>Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Latte e biscotti secchi</p>	<p>Lumache al pesto</p> <p>Piadina I.G.P. con squacquerone D.O.P.</p> <p>Finocchio a spicchi</p> <p>(*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino)</p> <p>Bis di pizza margherita</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Frutta</p>	<p>Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini)</p> <p>Filetto di pesce gratinato</p> <p>Insalata con granella di frutta secca</p> <p>Frutta di stagione - Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Stregchette</p>	<p>Sedanini/Polenta al ragù di proteine vegetali (*Farfalle al ragù di proteine vegetali) - Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.)</p> <p>Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio Clementine, Mandarinini)</p>	<p>Gemelli al sugo di sgombrò</p> <p>Frittatina gialla</p> <p>Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata)</p> <p>Melone d'inverno (*Melone)</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Yogurt</p>
4 ^a settimana	<p>Riso alla milanese</p> <p>Tonno</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)</p>	<p>Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura)</p> <p>Casatella</p> <p>Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio)</p> <p>Purè di patate (*Patate al vapore)</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Banana (*Gelato)</p>	<p>Pennette al pesto</p> <p>Uovo sodo/Frittatina gialla</p> <p>Fagiolini</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)</p>	<p>Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola)</p> <p>Spinacina (di patate, spinaci e uova)</p> <p>Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura)</p> <p>Platessa saporita</p> <p>Insalata mista (*Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane ai cereali</p> <p>Merenda: Crackers</p>
5 ^a settimana	<p>Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) - Bastoncini di merluzzo al forno</p> <p>Insalata mista (*Pomodori in insalata)</p> <p>Frutta di stagione - Pane</p> <p>Merenda: Cioccolato ai cereali</p>	<p>Gramigna al ragù di proteine vegetali</p> <p>Crocchette dorate di verdura</p> <p>Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino)</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Squacquerone</p> <p>(Sc. Inf. Caciotta misto pecora)</p> <p>Fagiolini profumati</p> <p>Spianata</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)</p>	<p>Conchiglie gamberetti e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura)</p> <p>Frittatina gialla</p> <p>Spinaci gratinati (*Insalata mista)</p> <p>Ananas fresco - Pane</p> <p>Merenda: Crackers al rosmarino</p>	<p>Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano)</p> <p>Cuore di merluzzo/Halibut in crosta di cereali</p> <p>Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno)</p> <p>Purè di patate</p> <p>Frutta di stagione</p> <p>Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)</p>

MENÙ ALTERNATIVO VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù di proteine vegetali Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con mozzarelline, pomodorini e mais) Hummus di ceci - Panino al sesamo Insalata Maionese monoporzione Frutta di stagione Merenda: Grissini e parmigiano	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Pizza rossa Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli al pesto Falafel di ceci Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette
2ª settimana	Spaghetti al pesto Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio	Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di legumi (cannellini o lenticchie rosse) - Ketchup casalingo Panino - Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno con proteine vegetali (*Pasta pasticciata al ragù di proteine vegetali) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Frittatina gialla (*Uovo sodo) Piselli (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Fagiolata al rosmarino Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Dolce ciocco-borlotto (*Crostatà)
3ª settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Purè Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane Merenda: Latte e biscotti secchi	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con squacquerone D.O.P. Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino – Bis di pizza margherita) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Hamburger vegetale Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette	Sedanini/Polenta al ragù di proteine vegetali (*Farfalle al ragù di proteine vegetali) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio Clementine, Mandarinini)	Gemelli al pomodoro Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt
4ª settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Casatella Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) Purè di patate (*Patate al vapore) Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato)	Pennette al pesto Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Spinacina (di patate, spinaci e uova) Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione - Pane Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao	Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Parmigiano Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers
5ª settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) Piselli al pomodoro Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato ai cereali	Gramigna al ragù di proteine vegetali Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)	Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie ai piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura) Frittatina gialla Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Hamburger di ceci e verdure Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

DIETA SPECIALE IN BIANCO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Tagliatelle/Garganelli olio e parmigiano Parmigiano reggiano D.O.P. Carotine al vapore Mela Pane alle noci Merenda: Banana	Riso olio e parmigiano Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo Insalata - Maionese monoporzione Frutta Merenda: Grissini e parmigiano	Maccheroncini olio e parmigiano (*Sedanini olio e parmigiano) Prosciutto cotto Finocchio a spicchio (*Carota julienne) Frutta - Pane Merenda: Plumcake	Gemelli olio e parmigiano Petto di tacchino alla piastra Carote grattugiate (No Sc. Inf.) Patate al vapore (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Banana Merenda: Mela	Pennette olio e parmigiano Frittatina gialla Carote a bastoncino Frutta Pane Merenda: Stregchette
2 ^a settimana	Spaghetti olio e parmigiano Caciotta Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta Pane Merenda: Spianata all'olio	Sedanini olio e parmigiano Hamburger di manzo - Panino Insalata Frutta Merenda: Marmellata e grissini	PIATTO UNICO: Pasta olio e parmigiano Petto di pollo alla piastra Carote grattugiate Banana - Pane Merenda: Mela	Risotto olio e parmigiano Fettina di tacchino alla piastra (*Bocconcini di tacchino al rosmarino) Finocchio a spicchi Mela - Pane Merenda: Banana	Gnocchetti sardi olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Carota a bastoncino) Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca scioppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Crostatina (*Crostata)
3 ^a settimana	Pennette olio e parmigiano Nasello al limone Carote prezzemolate Frutta Pane Merenda: Thè e biscotti secchi	Lumache olio e parmigiano Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino Spianata con prosciutto cotto) Banana Merenda: Mela	Riso in bianco e parmigiano Petto di pollo alla piastra Patate lesate Frutta - Pane Merenda: Stregchette	Sedanini olio e parmigiano (*Farfalle olio e parmigiano) Parmigiano Finocchio al vapore (*Zucchine fresche trifolate) Mela - Pane Merenda: Banana	Gemelli olio e parmigiano Frittatina gialla Patate lesate Frutta Pane Merenda: Crackers
4 ^a settimana	Riso olio e parmigiano Tonno Carote julienne Frutta - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata	Sedanini olio e parmigiano Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore Patate al vapore Mela Merenda: Banana	Pennette olio e parmigiano Uovo sodo/ frittatina gialla Finocchio Frutta Pane Merenda: Grissini e parmigiano	Fusilli olio e parmigiano Coscia di pollo arrosto Patate lesate e mais Frutta Pane Merenda: Thè e biscotti secchi	Pasta olio e parmigiano Platessa saporita Carote a bastoncino (*Zucchine) Frutta - Pane Merenda: Crackers
5 ^a settimana	Risotto olio e parmigiano (*Pasta olio e parmigiano) Pesce gratinato Patate lesate Frutta - Pane Merenda: Thè e biscotti secchi	Gramigna olio e parmigiano Fettina di tacchino alla piastra Finocchio a spicchi (*Carote a bastoncino) Pane Frutta Merenda: Plumcake	Spaghetti olio e parmigiano Prosciutto cotto Carote julienne Spianata Mela Merenda: Banana	Conchiglie olio e parmigiano Straccetti di pollo croccanti Finocchio a spicchi (*Zucchine) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers	Mezze penne olio e parmigiano (*Chifferini olio e parmigiano) Cuore di merluzzo/Halibut in crosta di cereali Valeriana e mais Banana Merenda: Mela rossa



DIETA SPECIALE NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino Insalata - Maionese monoporzionevole Frutta di stagione Merenda: Grissini e parmigiano	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli olio e parmigiano Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette
2ª settimana	Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane Merenda: Spianata all'olio	Sedanini olio e parmigiano Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino Insalata verde - Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno (*Pasta pasticciata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Dolce ciocco-borlotta (*Crostata)
3ª settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane Merenda: Latte e biscotti secchi	Lumache al pomodoro Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Stregchette	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre - Febbraio Clementine, Mandarinini)	Gemelli al sugo di sgombro Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt
4ª settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotina baby al vapore (*Erbette all'olio) - Patate lessate - Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato)	Pennette al pomodoro Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione - Pane Merenda: Dessert al latte	Ravioli ricotta e spinaci olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Crackers
5ª settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) - Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato fondente	Gramigna al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (*Cetrioli a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)	Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Cuore di merluzzo/Halibut gratinato Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) - Patate lessate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

P. S. Ove non specificato tutti i prodotti utilizzati si intendono privi di frutta a guscio



DIETA SPECIALE NO LATTE E LATTICINI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù Prosciutto cotto (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo - Insalata - Maionese monoporzione Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Dessert senza latte	Gemelli al pesto (no parmigiano) Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette alla pizzaiola (*Pennette all'olio) Frittatina gialla Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette
2ª settimana	Spaghetti al tonno Hamburger vegetale Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio	Sedanini all'olio (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino - Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato senza latte)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo al vapore (Cetrioli) Pasta al ragù Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Tortino senza latte
3ª settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane Merenda: Thè e biscotti secchi senza latte	Lumache al pesto (no parmigiano) Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino - Bis di Pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Cavolo cappuccio julienne e fagioli (*Zucchine fresche trifolate e fagioli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio Clementine, Mandarini)	Gemelli al sugo di sgombrò Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Dessert senza latte
4ª settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Patate al vapore Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato senza latte)	Pennette al pesto (no parmigiano) Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Patate lessate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Dessert senza latte	Pasta all'olio (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers
5ª settimana	Risotto all'olio (*Pasta all'olio) Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato fondente e grissini	Gramigna al ragù Fettina di tacchino alla piastra Finocchio a spicchi (Cetrioli a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Tortino senza latte (*Gelato senza latte)	Spaghetti al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci all'olio (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini all'olio) Halibut in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Patate lessate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

P.S. Salvo prescrizioni specifiche non aggiungere parmigiano alla pasta - Ove non specificato tutti i prodotti utilizzati si intendono privi di latte e latticini



DIETA SPECIALE NO POMODORO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù senza pomodoro Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, olive e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo Insalata - Maionese monoporzione Frutta di stagione - Pane Merenda: Grissini e parmigiano	Maccheroncini olio e parmigiano (*Sedanini olio e parmigiano) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette olio e parmigiano Frittatina saporita Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette
2 ^a settimana	Spaghetti al tonno senza pomodoro Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio	Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo – Maionese monoporzione - Panino Insalata verde - Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Tortellini di carne olio e parmigiano Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi senza pomodoro (Sc. Inf. Riso in passato di verdura senza pomodoro) (*Risotto alle-zucchine)- Fettina di tacchino alla piastra (*Bocconcini di tacchino al rosmarino) Piselli saltati Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Dolce ciocco-borlotto (*Crostata)
3 ^a settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione Pane Merenda: Latte e biscotti secchi	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino – Spianata con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso olio e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca senza pomodoro (*Farfalle al ragù di carne bianca senza pomodoro) CilieGINE di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre - Febbraio Clementine, Mandarini)	Gemelli olio e parmigiano Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt
4 ^a settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana senza pomodoro (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura senza pomodoro) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato)	Pennette al pesto Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli all'olio e parmigiano Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione - Pane Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao	Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Platessa gratinata Insalata mista Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers
5 ^a settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato ai cereali	Gramigna al ragù senza pomodoro Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (*Cetriolo a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)	Spaghetti olio e parmigiano Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura senza pomodoro) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Halibut in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne - Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

P. S. Ove non specificato tutti i prodotti utilizzati si intendono sempre privi di pomodoro



DIETA SPECIALE NO PESCE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con mozzarelline, pomodorini e mais) Hamburger di manzo - Panino al sesamo Insalata Maionese monoporzionata Frutta di stagione - Pane Merenda: Grissini e parmigiano	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette olio e parmigiano Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette
2ª settimana	Spaghetti al pomodoro Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio	Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno (*Pasta pasticciata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Fagiolata al rosmarino Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Dolce ciocco-borlotta (*Crostata)
3ª settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Hamburger di carne Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane Merenda: Latte e biscotti secchi	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino - Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio, Clementine, Mandarini)	Gemelli olio e parmigiano Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt
4ª settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Prosciutto cotto) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Polpettine di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato)	Pennette al pesto Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli olio e parmigiano) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione - Pane Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao	Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Parmigiano Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers
5ª settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) Prosciutto cotto Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato ai cereali	Gramigna al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (Cetrioli a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato)	Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Hamburger di ceci e verdura Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)



DIETA SPECIALE NO UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	<p>Pasta al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana</p>	<p>Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo - Insalata - Ketchup monoporzione Frutta di stagione - Pane Merenda: Grissini e parmigiano</p>	<p>Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Prosciutto cotto Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta</p>	<p>Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta</p>	<p>Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Caciotta misto pecora Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette</p>
2ª settimana	<p>Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio</p>	<p>Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino - Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini (*Gelato senza uovo)</p>	<p>PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Pasta al ragù Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)</p>	<p>Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta</p>	<p>Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciroppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Tortino senza uovo</p>
3ª settimana	<p>Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione - Pane Merenda: Latte e biscotti secchi senza uovo</p>	<p>Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta</p>	<p>Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Petto di pollo alla piastra Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette</p>	<p>Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio) Clementine, Mandarini)</p>	<p>Gemelli al sugo di sgombro Nasello al limone Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt</p>
4ª settimana	<p>Riso alla milanese Dadolata di zucca e ceci all'olio al basilico (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Fette biscottate e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)</p>	<p>Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato senza uovo)</p>	<p>Pennette al pesto Caciotta Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)</p>	<p>Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione - Pane Merenda: Crema alla vaniglia/cacao senza uovo</p>	<p>Pasta olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers</p>
5ª settimana	<p>Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (*Pasta olio e parmigiano) Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato ai cereali</p>	<p>Gramigna al ragù Fettina di tacchino alla piastra Finocchio a spicchi (Cetrioli a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato senza uovo)</p>	<p>Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)</p>	<p>Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino</p>	<p>Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Cuore di merluzzo in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) - Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)</p>

P.S. Ove non specificato tutti i prodotti utilizzati si intendono sempre privi di uovo.



DIETA SPECIALE PER CELIACHIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Banana	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino s. glut. Insalata - Maionese monoporzione Frutta di stagione Merenda: Grissini s. glut. e parmigiano	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio (No Sc. Inf.) Purè di patate (*Patate al forno) (Sc. Inf. Pane) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Taralli s. glut.
2ª settimana	Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Spianata all'olio s. glut.	Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo - Ketchup casalingo - Panino s. glut. Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente e grissini s. glut. (*Gelato s. glut.)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato s. glut. (*Cetrioli) Lasagne al forno s. glut. (*Pasta pasticciata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate s. glut.) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Banana (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Platessa gratinata s. glut. Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciroppata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Crostata al cioccolato s. glut.
3ª settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Riso in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati s. glut.) Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Latte e biscotti secchi s. glut.	Lumache al pesto Piadina s. glut. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino Pizza margherita s. glut. e pizza rossa s. glut. con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini s. glut.) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Taralli s. glut.	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Banana (Dicembre-Febbraio Clementine, Mandarini)	Gemelli al sugo di sgombrò Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane s. glut. Merenda: Yogurt
4ª settimana	Riso alla milanese Dadolata di zucca e ceci all'olio al basilico (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Fette biscottate s. glut. e marmellata (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione Merenda: Banana (*Gelato s. glut.)	Pennette al pesto Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Grissini s. glut. e parmigiano (*Giugno-Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais (Sc. Inf. Purè) Frutta di stagione Pane s. glut. Merenda: Crema alla vaniglia/al cacao s. glut.	Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Riso in crema di verdura) Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Crackers di riso
5ª settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (* Pasta olio e parmigiano) Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane s. glut. Merenda: Cioccolato fondente	Gramigna al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (Cetrioli a bastoncino) Pane s. glut. Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato s. glut.)	Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata s. glut. Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane s. glut. Merenda: Crackers s. glut.	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Cuore di merluzzo/Halibut gratinato s. glut. Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) - Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

P.S. Ove non specificato tutti i prodotti utilizzati si intendono privi di glutine – Nell'impossibilità di reperire uno specifico formato di pasta senza glutine può essere scelto un formato diverso.



DIETA SPECIALE PER DIABETE DI TIPO 2

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Tagliatelle/Garganelli al ragù Parmigiano reggiano D.O.P. (½ porzione) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine al forno) Frutta di stagione Pane alle noci Merenda: Banana g 100	Riso alla zucca (Sc. Inf. Vellutata di zucca con riso) (*Insalata di riso con tonno, pomodorini e mais) Hamburger di merluzzo - Panino al sesamo Insalata - Maionese monoporzionevole Frutta di stagione Merenda: Grissini g 12 e parmigiano g 20	Maccheroncini al sugo di borlotti (Sc. Inf. Pasta e fagioli) (*Sedanini al sugo di melanzane) Salsiccia di suino (*Prosciutto cotto) Insalata mista (*Insalata e ravanelli) Frutta di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	Gemelli al pesto Petto di tacchino alla piastra Spinaci all'olio Purè di patate (*Patate al forno) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Pennette alla pizzaiola (*Pennette olio e parmigiano) Frittatina saporita Fagiolini (*Pomodori) Frutta di stagione Pane Merenda: Stregchette g 25
2 ^a settimana	Spaghetti al tonno Casatella Carote julienne (*Carote a bastoncino) Frutta di stagione Pane ai cereali Merenda: Spianata all'olio g 35	Sedanini olio e parmigiano (Sc. Inf. Pastina in brodo vegetale) Hamburger di manzo - Maionese monoporzionevole - Panino - Insalata verde Frutta di stagione Merenda: Cioccolato fondente g 20 e grissini g 12 (*Gelato coppetta fior di latte g 50)	PIATTO UNICO: Cavolfiore/broccolo gratinato (*Cetrioli) Lasagne al forno (*Pasta pasticciata al ragù) Insalata mista con mele (*Verdure estive gratinate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana g 100 (*Pera, Albicocche, Susine)	Risotto ai funghi (Sc. Inf. Riso in passato di verdura) (*Risotto alle-zucchine)- Spezzatino di tacchino con piselli (*Bocconcini di tacchino al rosmarino e Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Platessa gratinata Insalata di finocchi e arancia (*Insalata mista) - Patate al forno (*Patate prezzemolate) Pesca sciropata (*Nettarina di Romagna I.G.P.) Merenda: Yogurt alla vaniglia
3 ^a settimana	Pennette alla crema di ceci (Sc. Inf. Farro in crema di ceci) (*Pennette piselli e zafferano) Bastoncini di merluzzo al forno Carote prezzemolate (*Pomodori gratinati) Frutta di stagione Pane Merenda: Latte g 120 e biscotti secchi g 18	Lumache al pesto Piadina I.G.P. con prosciutto crudo (Sc. Inf. Prosciutto cotto) - Finocchio a spicchi (*PIATTO UNICO: Carote a bastoncino) Pizza margherita e pizza rossa con prosciutto cotto) Frutta di stagione Merenda: Frutta	Riso in bianco e parmigiano (Sc. Inf. Crema di carote con crostini) Cotoletta di pollo (*Petto di pollo alla piastra) Insalata con granella di frutta secca Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Stregchette g 25	Sedanini/Polenta al ragù di carne bianca (*Farfalle al ragù di carne bianca) Ciliegine di mozzarella (½ porz.) (Sc. Inf. Crescenza ½ porz.) Cavolo cappuccio julienne (*Zucchine fresche trifolate) Frutta di stagione - Pane Merenda: Banana g 100 (Dicembre - Febbraio Clementine, Mandarini)	Gemelli al sugo di sgombro Frittatina gialla Radicchio rosso julienne e mais (*Pomodori in insalata) Melone d'inverno (*Melone) Pane Merenda: Yogurt
4 ^a settimana	Riso alla milanese Hamburger di zucca e ceci (*Tonno) Insalata Frutta di stagione - Pane Merenda: Grissini g 12 e cioccolato fondente g 20 (*Prugne, Fragole, Albicocche)	Sedanini all'ortolana (Sc. Inf. Pastina in passato di verdura) Hamburger di manzo (*Lombo al forno) Carotine baby al vapore (*Erbette all'olio) - Purè di patate (*Patate al vapore) - Frutta di stagione Merenda: Banana g 100 (*Gelato coppetta fior di latte g 50)	Pennette al pesto Uovo sodo/Frittatina gialla Fagiolini Frutta di stagione Pane Merenda: Grissini g 12 e parmigiano g 20 (*Giugno - Luglio Melone)	Fusilli integrali al sugo di lenticchie rosse (*Fusilli alla pizzaiola) Coscia di pollo arrosto Julienne di radicchio e mais Frutta di stagione - Pane Merenda: Stregchette g 25	Ravioli ricotta e spinaci all'olio e parmigiano (Sc. Inf. Cous cous in crema di verdura) Platessa saporita Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane ai cereali Merenda: Crackers g 25
5 ^a settimana	Risotto alla parmigiana (Sc. Inf. Riso in crema di broccoli e porri) (* Pasta olio e parmigiano) Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista (*Pomodori in insalata) Frutta di stagione - Pane Merenda: Cioccolato ai cereali g 20/23	Gramigna al ragù Crocchette dorate di verdura Finocchio a spicchi (Cetrioli a bastoncino) Pane Frutta di stagione Merenda: Yogurt alla frutta (*Gelato coppetta fior di latte g 50)	Spaghetti al pomodoro Squacquerone (Sc. Inf. Caciotta misto pecora) Fagiolini profumati Spianata Frutta di stagione Merenda: Mela, Clementine (*Nettarina di Romagna I.G.P., Susine)	Conchiglie prosciutto cotto e piselli (Sc. Inf. Grattini in passato di verdura) Straccetti di pollo croccanti Spinaci gratinati (*Insalata mista) Ananas fresco - Pane Merenda: Crackers al rosmarino g 25	Mezze penne aglio e olio (*Chifferini olio e parmigiano) Halibut in crosta di cereali Radicchio e insalata julienne (*Pomodori al forno) Purè di patate Frutta di stagione Merenda: Mela rossa (*Albicocche, Cocomero, Prugne)

P.S. Il menù e le grammature dei cibi saranno valutate e personalizzate in base alla tipologia di terapia insulinica che il bambino effettua





COMUNE DI CASALFIUMANESE

(CITTA' METROPOLITANA DI BOLOGNA)

Piazza Armando Cavalli n° 15 - tel. 0542/666122-666223 - fax 0542/666251

e-mail urp@comune.casalfiumanese.bo.it – pec: comune.casalfiumanese@cert.provincia.bo.it

Vademecum per il pagamento dei buoni pasto

Per procedere con il pagamento dei buoni pasto è possibile:

- a) recarsi presso il Comune di Casalfiumanese negli orari di apertura al pubblico (con le nuove disposizioni non è necessario, ad oggi, prendere appuntamento)
- b) in alternativa si deve mandare una email a rettescolastiche@comune.casalfiumanese.bo.it richiedendo l'avviso di pagamento e specificando **nome e cognome** del bambino + numero blocchetti che si desiderano acquistare. In seguito la Segreteria provvederà ad inviarti l'avviso di pagamento. Una volta effettuato il pagamento ci si deve recare in Comune per il ritiro del blocchetto.

Ciò premesso, il pagamento per le pubbliche amministrazioni può avvenire soltanto attraverso il sistema PagoPA con le seguenti modalità.

Con l'avviso di pagamento alla mano si può pagare:

- 1) Attraverso il portale nel link che segue <https://portale-casalfiumanese.entranext.it/home>
- 2) Presso le tabaccherie, istituti bancari accreditati utilizzando o il codice o il QR code riportati nell'avviso di pagamento (vedi BANCHE E ALTRI CANALI)
- 3) Presso l'Ufficio postale utilizzando il codice riservato (vedi BOLLETTINO POSTALE PAGO PA riportato nell'avviso di pagamento ultima pagina)

Ufficio Scuola

Mail: scuola@comune.casalfiumanese.bo.it

Tel. 0542666223 interno 4

Orari Ufficio

LUN –MAR – MERC – VEN - SAB : dalle 8.30 alle 12.30

GIO: dalle 15:00 alle 18:00

chiuso ultimo sabato del mese

L'Ufficio Scuola

*Comune di Casalfiumanese
Piazza Armando Cavalli n. 15*

UFFICIO SCUOLA

tel: 0542 666122

scuola@comune.casalfiumanese.bo.it