

**Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado**  
**Tabella Dietetica priva di carne: Menù Invernale**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Cavolfiore gratinato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Lattughino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto allo zafferano</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con broccoletti</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Patate novelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto al pomodoro</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote olio e limone</li> </ul>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con zucca</li> <li>➤ Nasello impanato</li> <li>➤ Songino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Broccoletti gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza al pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Carote olio e limone</li> <li>➤ Budino al cioccolato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ravioli ricotta e spinaci</li> <li>➤ Uova strapazzate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gâteau di patate</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolfiore</li> <li>➤ Fior dilatte</li> <li>➤ Lattughino olio e limone</li> </ul>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Broccoletti olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pesto</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Provola</li> <li>➤ Carote olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto al pomodoro</li> <li>➤ Crocchette di nasello</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

È fatto divieto di somministrare **carne e prodotti a base di carne**. Sostituire l'ingrediente prosciutto cotto con affettato vegetale Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo **Regolamento (UE) 1169/2011**.

**Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado**  
**Tabella Dietetica priva di carne: Menù Estivo**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con zucchine</li> <li>➤ Crocchette di nasello</li> <li>➤ Patate novelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Frittata di maccheroni</li> <li>➤ Carote alla julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Lattughino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pesto</li> <li>➤ Tocchetti di parmigiano</li> <li>➤ Songino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>
<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta tricolore</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con patate</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Pomodori alla mediterranea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ravioli capresi al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Lattughino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Frittata con zucchine</li> </ul>
<b>TERZA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Pomodori all'insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Crocchette di nasello</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso all'insalata</li> <li>➤ Broccoletti gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Nasello impanato</li> <li>➤ Insalata mista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Carote alla julienne</li> </ul>
<b>QUARTA SETTIMANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di tonno</li> <li>➤ Lattughino olio e limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con broccoletti</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Carote alla julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con zucchine</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Pomodori alla mediterranea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza al pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Zucchine olio e limone</li> <li>➤ Gelato</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrare due volte la settimana mela di IV gamma).

È fatto divieto di somministrare **carne e prodotti a base di carne**. Sostituire l'ingrediente prosciutto cotto con **affettato vegetale** Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo **Regolamento (UE) 1169/2011**.

***Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado***  
***Tabella Dietetica priva di carne***

***MENÙ FESTIVI***

<b><i>NATALE</i></b>	<b><i>CARNEVALE</i></b>	<b><i>PASQUA</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Patate al forno</li> <li>➤ Pandorino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li> <li>➤ Provolone</li> <li>➤ Patate al forno</li> <li>➤ Graffette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cannelloni ricotta e spinaci</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Carciofi indorati e fritti</li> <li>➤ Ovetto di cioccolato al latte con sorpresa</li> </ul>

È fatto divieto di somministrare **carne e prodotti a base di carne**. Sostituire l'ingrediente prosciutto cotto con **affettato vegetale** Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

**Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado**  
**Tabella Dietetica priva di carne**

**CESTINI**

<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>		
	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria di I grado e adulti</i>
2 panini all'olio	40 g/cada uno	50 g/cada uno	60 g/cada uno
Affettato vegetale	30 g	50 g	60 g
Formaggio spalmabile	25 g	50 g	75 g
Polpa di frutta (100 % frutta)	100 g	100 g	100 g
Una bottiglia di acqua naturale in PET	500 ml	500 ml	500 ml
Una confezione di biscotti frollini	25 g	25 g	25 g

È fatto divieto di somministrare **carne e prodotti a base di carne**. Sostituire l'ingrediente prosciutto cotto con **affettato vegetale** Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.