

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di carciofi</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con spinaci</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Polpette di bovino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con crema di zucchine</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con patate</li> <li>➤ Polpette di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Frittata con spinaci</li> </ul>
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Rollè di frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Arista di maiale</li> <li>➤ Pura di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli baresi</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine</li> <li>➤ Mozzarella</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Polpette di ricotta e spinaci</li> </ul>
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla bolognese</li> <li>➤ Finocchi gratinati al formaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con passato di verdure</li> <li>➤ Frittata di spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpette di merluzzo</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- quattro volte la settimana pane con farina di grano tenero di tipo 0 e una volta la settimana pane con farina di grano tenero integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di fave e di legumi**. Gli allergeni **soia e alimenti a base di soia** non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali impanature, prodotti da forno e cioccolato. Si rende, perciò, necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

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

<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Melanzane alla parmigiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Filetto di platessa alla mugnaia</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Polpettine di ricotta e spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale alla siciliana</li> <li>➤ Frittelle di zucchini al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con crema di zucchini</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Rollè di frittata con prosciutto cotto</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con patate</li> <li>➤ Polpettine di melanzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta integrale al pomodoro</li> <li>➤ Tortino di merluzzo con patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna con zucca</li> <li>➤ Salsiccia di tacchino</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pizza pomodoro e parmigiano</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con crema di zucchini</li> <li>➤ Sovracoscia di pollo</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta alla siciliana</li> <li>➤ Polpettine di merluzzo</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Scaloppina di maiale al limone</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con passato di verdure</li> <li>➤ Fior di latte</li> <li>➤ Pomodori all'insalata</li> </ul>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con tonno</li> <li>➤ Filetto di merluzzo impanato</li> <li>➤ Bietoline al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lasagna rossa</li> <li>➤ Finocchi gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cous cous con verdure</li> <li>➤ Formaggio primo sale</li> <li>➤ Insalata verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Cotoletta di verdure al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchini</li> <li>➤ Polpettine di bovino</li> <li>➤ Carote al forno gratinate</li> </ul>

È prevista la distribuzione di:

- quattro volte la settimana pane con farina di grano tenero di tipo 0 e una volta la settimana pane con farina di grano tenero integrale.
- frutta fresca di stagione tagliata.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di fave e di legumi**. Gli allergeni **soia e alimenti a base di soia** non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali impanature, prodotti da forno e cioccolato. Si rende, perciò, necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

## *MENU FESTIVI*

<b>NATALE</b>	<b>CARNEVALE</b>	<b>PASQUA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al ragù con mozzarella</li><li>➤ Carne al ragù</li><li>➤ Patate al forno</li><li>➤ Pandorino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lasagna rossa</li><li>➤ Mozzarella</li><li>➤ Chiacchiere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini al ragù</li><li>➤ Spezzatino di tacchino con patate</li><li>➤ Uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di fave e di legumi**. Gli allergeni esclusi (**soia e alimenti a base di soia**) non sono previsti nella preparazione delle pietanze come tali, ma possono essere presenti nei prodotti industriali quali impanature, prodotti da forno e cioccolato. Si rende, perciò, necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

*CESTINI*

<b>Infanzia</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria di I grado</b>	
<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Grammature</b>
Due rosette	50 g/cada uno	Due rosette	80 g/cada uno	Due rosette	100 g/cada uno
Prosciutto cotto	40 g	Prosciutto cotto	50 g	Prosciutto cotto	60 g
Formaggio fresco	25 g	Formaggio fresco	50 g	Formaggio fresco	75 g
Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g	Polpa di frutta (100% frutta)	100 g
Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri	Acqua oligominerale	0,5 Litri