

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	➤ Pasta con zucca ➤ Formaggio spalmabile ➤ Cavolfiore gratinato	➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone	➤ Risotto allo zafferano ➤ Frittata ➤ Spinaci al parmigiano	➤ Pasta con broccoletti ➤ Rustichelle di pollo ➤ Patate novelle	➤ Sartù di riso <u>senza piselli</u> ➤ Carote olio e limone
SECONDA SETTIMANA	➤ Risotto con zucca ➤ Nasello impanato ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta con patate ➤ Frittata ➤ Spinaci all'olio	➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pizza al pomodoro e parmigiano ➤ Carote olio e limone ➤ Budino al cioccolato	➤ Gnocchi di patate al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Scarole stufate
TERZA SETTIMANA	➤ Ravioli ricotta e spinaci ➤ Uova strapazzate	➤ Gâteau di patate ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con zucca ➤ Fior di latte ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Patate al forno	➤ Pasta con cavolfiore ➤ Cotoletta di lonza di maiale ➤ Lattughino olio e limone
QUARTA SETTIMANA	➤ Pasta al forno ➤ Broccoletti olio e limone	➤ Pasta con patate ➤ Prosciutto cotto ➤ Scarole stufate	➤ Pasta con zucca ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con broccoletti ➤ Provola ➤ Carote olio e limone	➤ Risotto al pomodoro ➤ Crocchette di nasello ➤ Pura di patate

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 utilizzare **legumi** nelle preparazioni. 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 necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

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

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Risotto con zucchini ➤ Crocchette di nasello ➤ Patate novelle	➤ Frittata di maccheroni ➤ Carote alla julienne	➤ Pasta al pomodoro ➤ Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste	➤ Pasta con patate ➤ Tocchetti di parmigiano ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta tricolore ➤ Scarole stufate	➤ Risotto con patate ➤ Polpette di bovino ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Ravioli capresi al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con broccoli ➤ Prosciutto cotto ➤ Patate e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zucchini
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con zucchini ➤ Fior di latte ➤ Pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio	➤ Riso all'insalata ➤ Broccoli gratinati	➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello impanato ➤ Insalata mista	➤ Pasta con patate ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Carote alla julienne
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta alla bolognese ➤ Patate e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpette di tonno ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con broccoli ➤ Frittata ➤ Carote alla julienne	➤ Risotto con zucchini ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Pizza al pomodoro e parmigiano ➤ Zucchini olio e limone ➤ Gelato

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 utilizzare **legumi** nelle preparazioni. 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 necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

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

MENÙ FESTIVI

<i>NATALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>PASQUA</i>
➤ Gnocchi di patate al pomodoro ➤ Polpettone di bovino ➤ Patate al forno ➤ Pandorino privo di legumi	➤ Lasagna alla bolognese ➤ Salsiccia di tacchino con patate al forno ➤ Graffette prive di legumi	➤ Cannelloni ricotta e spinaci ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Carciofi indorati e fritti ➤ Ovetto di cioccolato al latte con sorpresa privo di legumi

È fatto divieto di utilizzare **legumi** nelle preparazioni. 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 necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

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

CESTINI

Alimenti	Grammature		
	<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
Prosciutto cotto	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 privi di legumi	25 g	25 g	25 g

È fatto divieto di utilizzare **legumi** nelle preparazioni. 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 necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.