

**MENU INVERNALE**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con zucca Frittata con spinaci*	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugginaia* Tris di verdure	Pasta aglutinata con lenticchie Pomodori e mais	Pasta aglutinata con crema di carciofi* Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta aglutinata con crema di zucchini* Polpette di tacchino al forno* Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con piselli Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta aglutinata con cavolo* Sovracoscia di pollo Patate al forno	Pasta aglutinata al pomodoro* Frittata con zucchine*	Pasta aglutinata con fagioli Spinaci al limone	Riso con patate * Prosciutto cotto* Insalata verde al limone
LUNEDI*	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci * Scaloppina di maiale al limone* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con legumi Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Riso con verza* Polpette di pollo al forno* Piselli	Pasta aglutinata al pomodoro* Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata con ceci Polpette di melanzane al forno*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con lenticchie Carciofi	Pasta aglutinata con passato di verdure Uova strapazzate *	Pasta aglutinata con piselli Salsiccia di tacchino* Broccoli baresi al limone	Pasta aglutinata con cavolo* Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Carote lesse
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro* Sovracoscia di pollo Spinaci al limone	Pasta aglutinata con fagioli Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata al pomodoro * Filetto di pesce alla mugginaia* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con broccoli baresi * Arista di maiale Patate brasate	Riso con minestrone* Uova strapazzate* Pomodori e mais

Tutti i giorni sono previsti:

☞ Pane aglutinato

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

TABELLE DIETETICHE **PRIVE DI GLUTINE E PLV** SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA **1° CICLO**  
 N.B. \* = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacci) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

**MENU ESTIVO**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone* Fagiolini al limone	Pasta aglutinata con fagioli Spinaci al limone	Pasta aglutinata con crema di zucchine* Insalata di tonno e pomodori	Pizza aglutinata olio e pomodoro* Sovrascoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con legumi Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta aglutinata con crema di zucchine* Sovrascoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso al pomodoro * Frittata con zucchine*	Pasta aglutinata con fagioli Filetto di pesce alla mughnaia*	Pasta aglutinata con patate* Prosciutto cotto* Carciofi
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Risotto con spinaci* Arista di maiale Patate al forno	Pasta aglutinata con piselli Uova strapazzate* Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla mughnaia* Fagiolini al limone	Pasta aglutinata con tonno Prosciutto cotto* Insalata di pomodori	Pasta aglutinata con ceci Coniglio al pomodoro Spinaci al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Pasta aglutinata con crema di zucchine* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata alla siciliana* Prosciutto cotto* Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata con lenticchie Scaloppina di maiale al limone* Carote lesse	Pasta aglutinata con zucca Filetto di pesce impanato* Pomodori e mais	Riso al pomodoro* Frittata con zucchine*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta aglutinata con zucca Sovrascoscia di pollo Pomodori e mais	Pasta aglutinata al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con piselli Prosciutto cotto* Bietoline	Pasta aglutinata con crema di zucchine* Polpette di tacchino al forno* Fagiolini al pomodoro	Insalata di riso* Piselli al prosciutto*

Tutti i giorni sono previsti:

☞ Pane aglutinato

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

TABELLE DIETETICHE **PRIVE DI GLUTINE E PLV** SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA **1° CICLO**  
 N.B. \* = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

## MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi aglutinati di patate al pomodoro*	Pasta aglutinata al pomodoro*	Pasta aglutinata al pomodoro*
Salsiccia di tacchino*	Sovracoscia di pollo	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno	Dolcetto privo di glutine e PLV	Un uovo di cioccolato
Dolcetto privo di glutine e PLV		aglutinato e privo di PLV con sorpresa

Tutti i giorni sono previsti:

- ✂ Pane aglutinato
- ✂ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

TABELLE DIETETICHE **PRIVE DI GLUTINE E PLV** SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° CICLO  
 N.B. \* = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

## CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due panini aglutinati da g. 50 Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 40 (due confezioni) Succo di frutta 200 mL (tetrabrik) Acqua oligominerale da 0.5 l	Due panini aglutinati da g. 80 Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 50 (due confezioni) Succo di frutta 200 mL (tetrabrik) Acqua oligominerale da 0.5 l	Due panini privi di glutine da g. 100 Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 60 (due confezioni) Succo di frutta 200 mL (tetrabrik) Acqua oligominerale da 0.5 l

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ Pane aglutinato
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. \* = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

Le tabelle dietetiche per patologie e le diete personalizzate sono formulate per quanto possibile simili alla tabella standard al fine di ridurre le disuguaglianze percepite dai piccoli utenti.

Nella preparazione della filiera di pasti speciali e diete personalizzate si rende necessario, per alcune preparazioni, sostituire uno o più ingredienti previsti nel ricettario con prodotti privi dell'allergene interessato:

- il burro deve essere sostituito con olio extravergine d'oliva o altro olio su specifiche richieste;
- le impanature previste devono essere preparate con ingredienti privi dell'allergene interessato, in caso non fosse possibile l'alimento dovrà prevedere cottura in umido o al forno;
- per i prodotti industriali è necessario verificare nelle schede tecniche la presenza dell'ingrediente da non utilizzare e l'etichettatura ai sensi del Regolamento (UE) 1169\2011.

Tutti i giorni sono previsti:

☒ Pane aglutinato

☒ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)