

## MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
L U N E D I	Pasta al pomodoro fresco Nasello alle olive Fagiolini verdi Pane comune Frutta di stagione	Riso agli spinaci Frittata con verdure di stagione al forno Insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Sogliola al forno Carote lesse Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Frittata al formaggio al forno Verdura cruda mista Pane comune Frutta di stagione
M A R T E D I	Riso all'ortolana Uova al pomodoro Insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Pollo al forno Verdura cruda mista Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro con tonno Hamburger di pollo o tacchino Fagiolini verdi Pane comune Frutta di stagione	Pasta e piselli Sogliola al forno Fagiolini verdi Pane comune Frutta di stagione
M E R C O L E D I	Pasta con zucchine Fior di latte Pomodori Pane comune Frutta di stagione	Pasta e fagioli Palombo al forno Fagiolini misti Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pesto Uovo sodo Insalata Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Pane comune Frutta di stagione Dolce
G I O V E D I	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Melanzane grigliate Pane comune Frutta di stagione	Pasta con patate Formaggi misti (Robiola, Crescenza, Parmigiano) Pomodori Pane comune Frutta di stagione	Riso al pomodoro fresco Roast Beef Piselli stufati Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Bastoncini di merluzzo Carote lesse Pane comune Frutta di stagione
V E N E R D I	Pasta e ceci Sogliola al forno Carote lesse Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Merluzzo alla pizzaiola Piselli stufati Pane comune Frutta di stagione	Pasta con zucchine Polpette di pesce(merluzzo) Melanzane grigliate Pane comune Frutta di stagione	Riso con zucchine Polpettine di Ricotta Insalata Pane comune Frutta di stagione

## MENÙ AUTUNNO-INVERNO

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
L U N E D I	Risotto con la zucca Pollo alla cacciatora Spinaci all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino Cavolfiore gratinato Pane comune Frutta di stagione	Pasta con cavolfiore Formaggi misti (Robiola, Crescenza, Parmigiano) Carote all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Pane comune Frutta di stagione
M A R T E D I	Pasta con piselli Frittata al formaggio al forno Broccoli all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta con broccoletti Merluzzo al forno Carote lesse Pane comune Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Petto di pollo impanato Broccoli all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto Pane comune Frutta di stagione
M E R C O L E D I	Riso con passato di verdure Platessa al forno Purea di patate o patate al forno Pane comune Frutta di stagione	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto magro Finocchi freschi Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo Piselli in umido al prosciutto Pane comune Frutta di stagione	Pasta con broccoletti Platessa al forno Finocchi freschi Pane comune Frutta di stagione
G I O V E D I	Pasta al pomodoro Hamburger di vitello Insalata mista Pane comune Frutta di stagione	Riso verza e fagioli Ricotta di mucca Carote e patate all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta con zucca Polpette di carne Spinaci all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta con patate Roast Beef Biete all'insalata Pane comune Frutta di stagione

V E N E R D I	Pasta e lenticchie Merluzzo alla pizzaiola Carote all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta con patate Frittata di spinaci al forno Pane comune Frutta di stagione	Riso al parmigiano Frittata di patate Tris di verdure crude Pane comune Frutta di stagione	Pasta e piselli Polpettine di ricotta Carote lesse Pane comune Frutta di stagione
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

## MENÙ PRIMAVERA-ESTATE CELIACHIA

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
L U N E D I	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Nasello alle olive Fagiolini verdi Pane senza glutine comune Frutta di stagione	Riso agli spinaci Frittata con verdure di stagione al forno Insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con lenticchie Sogliola al forno Carote lesse Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Frittata al formaggio al forno Verdura cruda mista Pane senza glutine Frutta di stagione
M A R T E D I	Riso all'ortolana Uova al pomodoro Insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Pollo al forno Verdura cruda mista Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al tonno Prosciutto cotto magro Fagiolini verdi Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine e piselli Sogliola al forno Fagiolini verdi Pane senza glutine Frutta di stagione
M E R C O L E D I	Pasta senza glutine con zucchine Fior di latte Pomodori Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine e fagioli Palombo al forno Fagiolini misti Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pesto Uovo sodo Insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro con melanzane Pollo al forno Pomodori Pane senza glutine Frutta di stagione

G I O V E D I	Pasta senza glutine al pesto Bocconcini di tacchino ( con pangrattato senza glutine) Melanzane grigliate Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con patate Formaggi misti (Robiola,Crescenza, Parmigiano) Pomodori Pane senza glutine Frutta di stagione	Riso al pomodoro fresco Roast Beef Piselli stufati Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Palombo Carote lesse Pane comune Frutta di stagione
V E N E R D I	Pasta senza glutine e ceci Sogliola al forno Carote lesse Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Merluzzo alla pizzaiola Piselli stufati Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con zucchine Polpette di pesce(merluzzo) Melanzane grigliate Pane senza glutine Frutta di stagione	Riso con zucchine Fior di latte Insalata Pane senza glutine Frutta di stagione

## MENÙ AUTUNNO-INVERNO CELIACHIA

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
L U N E D I	Risotto con la zucca Pollo al forno/alla cacciatora Spinaci all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro Scaloppina di tacchino Cavolfiore gratinato (con pangrattato senza glutine ) Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con cavolfiore Formaggi misti (Robiola, Crescenza, Parmigiano) Carote all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro Sogliola al forno Insalata mista Pane senza glutine Frutta di stagione
M A R T E D I	Pasta senza glutine con piselli Frittata al formaggio al forno Broccoli all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con broccoli Merluzzo al forno Carote lesse Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine e lenticchie Frittata al pomodoro Broccoli all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Riso e fagioli Frittata di spinaci al forno Pane senza glutine Frutta di stagione
M E R C O L E D I	Riso con passato di verdure Sogliola al forno Purea di patate o patate al forno Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine alla bolognese Prosciutto cotto magro Finocchi freschi Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine al pomodoro Sogliola al forno Piselli in umido Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con broccoli Merluzzo al forno Finocchi freschi Pane senza glutine Frutta di stagione
G I O V E D I	Pasta senza glutine al pomodoro Vitello alla pizzaiola Insalata mista Pane senza glutine Frutta di stagione	Riso senza glutine verza e fagioli Ricotta di mucca Carote e patate all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con zucca Polpette di carne (con pangrattato senza glutine ) Spinaci all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con patate Roast Beef Biete all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione



V E N E R D I	Pasta senza glutine e lenticchie Merluzzo alla pizzaiola Carote all'insalata Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine con patate Frittata di spinaci al forno Pane senza glutine Frutta di stagione	Riso senza glutine con passato di verdure Palombo Carote e patate al forno Pane senza glutine Frutta di stagione	Pasta senza glutine e piselli Ricotta di mucca Carote lesse Pane senza glutine Frutta di stagione
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## GRAMMATURE PRE LA PREPARAZIONE DEI PASTI

	<b>Scuola dell'infanzia</b> <i>Grammi</i>	<b>Scuola primaria</b> <i>Grammi</i>
<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta o riso asciutti	50/60	70/80
Pasta o Riso in brodo vegetale	30	40
<b>CONDIMENTI PER I PRIMI</b>		
Sugo con base di pomodoro	20	30
Parmigiano o grana grattugiato	5	5
Olio extra vergine di oliva	5	5
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Carne	50	60
Pesce	70	100
Uova (Unità)	1	1
Prosciutto cotto	30	40
Formaggi a pasta molle	40	50
Formaggi a pasta dura	20	30
<b>CONTORNI</b>		
Verdura cruda in foglia	40-60	
Verdura cruda	100-150	
Verdura da fare cotta	150-200	
Legumi secchi	20	30
Legumi freschi	40	60
<b>CONDIMENTI CONTORNI</b>		
Olio extra vergine di oliva	5	5
<b>PANE</b>		
Pane comune	40	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>		
Frutta fresca di stagione	100-200	

## **DIETE SPECIALI: PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE**

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati sul vassoio personalizzato recante il nome del bambino
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino