



REFEZIONE SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA – ESCLUSIONE LATTE E DERIVATI

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta in brodo	Pasta alla bolognese	Riso e Minestrone
Petto di pollo al forno	Prosciutto crudo	Scaloppina di vitello al limone	Coscia di pollo al forno	Platessa impanata al forno
Patate al forno	Insalata verde	Spinaci all'olio	Insalata di pomodori	Carote al forno o Fagiolini
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Pasta	50	Pasta	70	Riso	50
Lenticchie	30	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10	Verdure miste	100
Pelati	20	Olio	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5					Olio	5	Olio	5
									5
Petto di pollo	80	Prosciutto crudo	70	Carne di vitello	80	Coscia di pollo	80	Filetti di platessa	80
Olio	5			Olio/limone	5			Pangrattato e Uovo	q.b.
								Olio	5
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Patate	100	Insalata verde	60/80	Spinaci	100	Pomodori da insalata	100	Carote o Fagiolini	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti – E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva – Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lisce e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)

La frutta di **stagione fresca** e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (**un frutto per scolaro**) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (**due frutti per scolaro**)

Handwritten signature

la Bieta
550 Davide Belle Rora

REFEZIONE SCOLASTICA
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA – ESCLUSIONE LATTE E DERIVATI
 SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Prosciutto crudo	Bastoncini di pesce al forno*	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Petto di pollo al forno
Zucchine lesse	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Verdure miste	100
Piselli	30	Pelati	50-80	Patate	30	Carne in pezzi	20	Pasta	50
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	20	Pelati	20
Olio	5			Olio	5	Olio	5	Olio	3
Fesa di tacchino	80	Prosciutto crudo	70	Bastoncini di pesce		Spezzatino di Vitello	80	Petto di pollo	80
Olio	5			Olio	70	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane	5	Pane	5	Pane	
Zucchine	100			Pomodori da insalata	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata e pomodori	100
Olio	5	Insalata verde	60/80	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sui menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva – Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lisce e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)

La frutta di **stagione fresca** e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (**un frutto per scolastico**) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (**due frutti per scolastico**)

*Verificare in etichetta l'assenza di lattosio

[Firma]

la dieta della casa
di casa della casa

REFEZIONE SCOLASTICA
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA – ESCLUSIONE LATTE E DERIVATI

TERZA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di polpette	Pasta e zucchine
Platessa impanata al forno	Coscia di pollo al forno	Prosciutto crudo	Polpette di vitello al pomodoro	Filetti di merluzzo alla marinara
Patate e carote al forno	Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchine o Fagiolini	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Pasta	50
Fagioli	30	Pelati	50 – 80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchine	80
Pelati	20	Olio	5	Olio	3+3	Olio	5	Olio	5
Olio	5								
Filetti di platessa	80	Coscia di pollo	80	Prosciutto crudo	70	Polpette di vitello	80	Filetti di merluzzo	80
Pangrattato e nuovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5					Olio	5	Olio	5
Pane	Pane			Pane		Pane		Pane	
Patate e Carote	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata verde	60/80			Patate	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine o Fagiolini	100	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva – Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantire l'assenza)

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)

La frutta di **stagione fresca** e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (**un frutto per scolastico**) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (**due frutti per scolastico**)

[Firma]

la Dieta
di 59. Paula alla casa

REFEZIONE SCOLASTICA
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA – ESCLUSIONE LATTE E DERIVATI
QUARTA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta in passato di legumi	Pasta al pomodoro	Riso e Piselli	Pasta all'amatriciana	Pasta e Minestrone
Cotoletta di pollo al forno	Omelette al forno	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto crudo	Brasato di Vitello
Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalate verde	Fagiolini e Carote	Insalata mista e pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	60	Pasta	50
Legumi secchi	30	Pelati	50/80	Piselli	40	Prosciutto crudo	5	Pelati	20
Carote, aromi	q.b.	Olio	5	Olio	5	Pelati/cipolla	50/10	Verdure miste	100
Olio	5					Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	80			Brasato di Vitello	
Petto di pollo	80	Uova	60/70			Prosciutto crudo	70	Brodo Vegetale	80
Pangratto e Uovo	q.b.	Olio	5				Farina	q.b.	20
Olio	5			Pane		Pane		Olio	5
Pane		Pane						Pane	
Pomodori da insalata	100	Patate	100	Insalata verde	100	Fagiolini e Carote	100	Insalata mista e pomodori	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)

La frutta di **stagione fresca** e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (**un frutto per scolaro**) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (**due frutti per scolaro**)

*Verificare in etichetta l'assenza di lattosio

