

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2025/2026 PRIMARIE COMUNE DI CATTOLICA



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;

IL PANE, (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi);

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

Fino ai 4 anni la FRUTTA SECCA deve essere finemente tritata e i LEGUMI (se serviti interi) cuocerli fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

	5° 29/09 - 03/10	6° 06/10 - 10/10	7° 13/10 - 17/10	8° 20/10 - 24/10
1	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
2	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	RISOTTO CON SPINACI o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	CORONCINE IN MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE, PARMIGIANO
3	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO	PATATE ARROSTO, AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO ARROSTO, AL FORNO	MOZZARELLA
4	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
5	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO, PARMIGIANO o PASTA AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO
6	UOVO A FRITTATA (LATTE E PARMIGIANO) ARROTOLATA (CON FONTINA E SPINACI)	POLPETTINE DI PESCE	STRACCHINO CON FORMARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE IN BIANCO
7	VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
8	RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO o ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE INTEGRALI/SEMI-TEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
9	BOCCONCINI DI POLLO o TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	CASATELLA	GAMBERI ARROSTO o FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO --PANE BIANCO--	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o BOCCONCINI DI MERLUZZO ARROSTO
10	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE TRIFOLATE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
11	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCAMELLA, PARMIGIANO	RAVIOLI OLIO E SALVIA, PARMIGIANO
12	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA	STRACCETTI DI POLLO o TACCHINO GRATINATI, AL FORNO CON ERBE AROMATICHE	VERDURE GRATINATE DI STAGIONE	PATATE E ZUCCA GRATINATE, IN FORNO
13	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE TRIFOLATE DI STAGIONE
14	SEDANINI INTEGRALI/SEMI-TEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	SPAGHETTI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO, PARMIGIANO	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO
15	PETTO DI POLLO o TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO --PANE BIANCO--	SARDONCINI ARROSTO AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	UOVO SODO CON SALSINA VERDE	POLLO ARROSTO, AL FORNO

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO

TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2025/2026 PRIMARIE COMUNE DI CATTOLICA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;

IL PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carni rosse arancione=carni bianche legumi

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute
Fino ai 4 anni la FRUTTA SECCA deve essere finemente tritata e i LEGUMI (se serviti interi) cuocerli fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

9°	27/10 - 31/10	10°	03/11 - 07/11	11°	10/11 - 14/11	12°	17/11 - 21/11
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	FUSILLI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO		FARFALLE CON LENTICCHIE ROSSE, E ZUCCA O ALTRA VERDURA DI STAGIONE E AROMI, PARMIGIANO (IN BIANCO)	SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO		SPAGHETTI AL POMODORO, PARMIGIANO
	LOMBO DI MAIALE AL LATTE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATESSA ARROSTO		CROCCHETTE DI VERDURE AL FORNO			BURGER DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO
	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	CAROTE CRUDE A BASTONCINO CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE TRIFOLATE DI STAGIONE
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASTINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO		RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO			MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO
	BOCCONCINI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO	UOVO SODO (no salsa)		POLLO ALLA CACCIATORA			POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE		ERBE COTTE (SPINACI/BIETE)			VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	PASTINA DI PICCOLO FORMATO INTEGRALE/SEMIINTEGRALE IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA		FARRO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO			RISOTTO AL POMODORO, PARMIGIANO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROSTATA CON FONTINA E SPINACI, AL FORNO -PANE BIANCO-	PETTO DI POLLO O TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO		CASATELLA CON FORMAGNA (FARINA SEMI-INTEGRALE INTEGRALE)			PETTO DI POLLO/ TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA, AL FORNO
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE GRATINATE DI STAGIONE		LATTUGA E POMODORO CRUDO			VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
	RISOTTO CON ZUCCA, PARMIGIANO	CROSTINI DI PANE (serviti a parte) IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO		GOBBETTI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO			FUSILLI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO A SPEZZATINO CON PISELLI	CRESCENZA		SWIZZERA DI VITELLONE + PANE PER HAMBURGER			FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO
	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE		VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA			ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE, PARMIGIANO		PENNETTE INTEGRALI/SEMIINTEGRALI AL POMODORO PARMIGIANO			PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO
	PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE, AL FORNO		FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO -PANE BIANCO-			PATATE E ZUCCA, AL FORNO

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRÀ ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI METÀ MATTINA AI BAMBINI DI INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2025/2026 PRIMARIE COMUNE DI CATTOLICA

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;

il PANE (piedina, forarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nid),

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carni rosse arancione=carni bianche=legumi

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

Fino ai 4 anni la FRUTTA SECCA deve essere finemente tritata e I LEGUMI (se serviti interi) cuocerli fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

13°	24/11 - 28/11	14°	01/12 - 05/12	15°	08/12 - 12/12	16°	15/12 - 19/12
u n d i	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	GOBBETTI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURA, PARMIGIANO
	PIZZA POMODORO E MOZZARELLA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	UOVO SODO CON SALSA VERDE
m a r t e d i	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PARMIGIANO	FUSILLI AL POMODORO, PARMIGIANO	PASTINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	PASTINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	PASTINA IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO
	COTOLETTA DI MAIALE, AL FORNO	GAMBERI ARROSTO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) CON ERBETTE, AL FORNO	PETTO DI POLLO O TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO	PETTO DI POLLO O TACCHINO A FETTINE A COTOLETTA, AL FORNO
m e r c o l e	VERDURE CRUDE DI STAGIONE A BASTONCINO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSA DI CECI (HUMMUS)	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
	FARFALLE AL POMODORO, PARMIGIANO	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	GOBBETTI AL POMODORO, PARMIGIANO	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI, PARMIGIANO
	POLPETTINE DI PESCE	PATATE GRATINATE, IN FORNO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO ARROSTO, AL FORNO o A SPEZZATINO IN BIANCO	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO	POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA, AL FORNO
g i o v e d i	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTINA DI PICCOLO FORMATO INTEGRALE/SEMINTTEGRALE IN PASSATO DI LEGUMI, PARMIGIANO	GNOCCETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	RISOTTO CON PISELLI, PARMIGIANO	RISOTTO CON PISELLI, PARMIGIANO	RISOTTO CON PISELLI, PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA O CON FONTINA E SPINACI -PANE BIANCO-	POLLO O TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	SQUACQUERONE	SQUACQUERONE	SQUACQUERONE	POLPETTONE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLONE AL POMODORO
v e n e r d i	VERDURE TRIFOLATE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA
	PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	RISO IN PASSATO DI VERDURE, PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	FUSILLI INTEGRALISEMINTTEGRALI AL POMODORO, AGLIO E PREZZEMOLO PARMIGIANO	SPAGHETTI AL SUGO DI VONGOLE	SPAGHETTI AL SUGO DI VONGOLE
	POLLO ARROSTO, AL FORNO	STRACCHINO CON FORMARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	BURGER DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO -PANE BIANCO-	BURGER DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO -PANE BIANCO-	BURGER DI PESCE o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO -PANE BIANCO-	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRÀ ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI METÀ MATTINA AI BAMBINI DI INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO



TABELLA DIETETICA - anno scolastico 2025/2026 PRIMARIE COMUNE DI CATTOLICA



FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate, nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) a settimane alterne;

il PANE (piadina, focaccia e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per ridi);

I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne tosta arancione=carne bianca viola=legumi

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

Fino ai 4 anni la FRUTTA SECCA deve essere finemente tritata e i LEGUMI (se serviti interi) cuocerli fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

17°	22/12 - 26/12	18°	29/12 - 02/01	19°	05/01 - 09/01	20°	12/01 - 16/01
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ERBE COTTE (SPINACIBIETE)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO
LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCAMELLA, PARMIGIANO	ORZO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO o CROSTINI DI PANE/RISOTTO/COUS COUS	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SEDANINI CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATESSA ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI PLATESSA ARROSTO
VERDURE GRATINATE DI STAGIONE + PANDORO	CASATELLA CON PIADINA/FORNARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	POLPETTINE DI VITELLONE AL POMODORO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE IN INSALATA CON FRUTTA SECCA	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO	CORONCINE IN PASSATO DI LEGUMI MISTI, PARMIGIANO
ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, PARMIGIANO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA	UOVO SODO CON SALSINA VERDE	UOVO SODO CON SALSINA VERDE
PIZZA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE) POMODORO E MOZZARELLA	POLLO ARROSTO, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	POLLO ARROSTO, AL FORNO	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE
ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	FUSILLI AL SUGO DI ZUCCA (BIANCO), PARMIGIANO	FUSILLI AL SUGO DI ZUCCA (BIANCO), PARMIGIANO
SEDANINI INTEGRALI/SEMI-INTTEGRALI AL POMODORO, PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	FUSILLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	SVIZZERA DI TACCHINO IN BIANCO o AL POMODORO	SVIZZERA DI TACCHINO IN BIANCO o AL POMODORO
TACCHINO A FETTINE A SCALOPPINA AL LIMONE, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO o FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA
VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON SALSINA DI CECI (HUMMUS)	RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO, IN BIANCO	RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE, PARMIGIANO, IN BIANCO
PENNETTE CON OLIO EXTRA VERGINE E PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)	CASATELLA CON FORNARINA (FARINA SEMI-INTEGRALE / INTEGRALE)
FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) SEMPLICE, AL FORNO	VERDURE CRUDE IN INSALATA	VERDURE CRUDE IN INSALATA
VERDURE CRUDE IN INSALATA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO	PASTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	SEDANINI AL POMODORO, PARMIGIANO	POLenta (in sostituzione del pane) E VITELLONE A STRACCETTI ALLA PIZZAIOLA	POLenta (in sostituzione del pane) E VITELLONE A STRACCETTI ALLA PIZZAIOLA
UOVO A FRITTATA (LATTE, PARMIGIANO) ARROTOLATA CON FONTINA (CON FONTINA E SPINACI)	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarda, cefalo, capponne) ARROSTO, AL FORNO		

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA AI BAMBINI DI INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO