

Unione Rubicone e Mare

Allegato B

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

PREMESSA

I menù sono predisposti dal servizio dietetico della Pediatria di Comunità dell'Azienda Sanitaria Romagna.

La predisposizione del menù deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze di mantenimento e di crescita dei bambini, evitando che l'organismo attivi meccanismi di adattamento in risposta a carenze ed eccessi nutrizionali.

I "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana" (LARN) IV Revisione 2014 costituiscono il principale riferimento per costruire una dieta adeguata che concorra a evitare carenze, conservare al meglio le funzioni dell'organismo, diminuire il rischio di malattia e promuovere salute e benessere.

Nelle indicazioni che seguono, le alternanze delle preparazioni proposte sono state costruite sul fabbisogno calorico-nutrizionale distinto per fasce di età, alla luce delle più recenti indicazioni scientifiche di riferimento:

- L.A.R.N. "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana" IV Revisione 2014 elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana),
- "Linee guida per una sana alimentazione italiana" formulate dal Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA) Revisione 2018
- Linee guida del Ministero della Salute sulle "Strategie di educazione alimentare e nutrizione",
- Direttive emanate a livello regionale: L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione" – "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" (2009) - DGR n° 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo.
- Dieta mediterranea, in quanto modello alimentare scientificamente validato e per questo iscritta riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

I LARN rappresentano il documento primario di riferimento in quanto riportano in modo dettagliato i fabbisogni energetici dei principali macronutrienti, della maggior parte dei micronutrienti suddivisi per fasce di età, sesso, peso e attività fisica praticata. Le raccomandazioni fornite sono elaborate tenendo conto delle variazioni fisiologiche esistenti nell'ambito di classi o collettività di individui omogenei e prevedono un "intervallo di sicurezza" in eccesso, rispetto al fabbisogno medio in energia e nutrienti, valido per l'intera popolazione italiana o per gruppi di popolazione in buona salute. Per questo sono appropriate per la ristorazione collettiva in cui il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo.

La valutazione complessiva dei menù tiene conto non solo della qualità nutrizionale, ma anche della qualità igienicosanitaria e del gusto/gradimento degli utenti. Ciò premesso, a seguire, si riportano i principi base a cui le proposte di menù devono fare riferimento:



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- rispetto degli apporti raccomandati dai LARN, da garantire considerando la dieta media settimanale, soprattutto per quanto concerne i micronutrienti e sempre attraverso un'ampia varietà di alimenti proposti;
- compatibilità sia nutrizionale sia organolettica delle ricette proposte;
- menù da ruotare su 8 settimane e per stagionalità, così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione;
- massima variabilità e rotazione, per quanto riguarda sia le ricette che gli ingredienti (è consigliato evitare ricette con nomi di fantasia per favorire la comprensione degli ingredienti presenti nelle preparazioni da parte degli utenti e delle famiglie);
- garanzia e salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;
- indicazione delle preparazioni in base all'apporto dei principali nutrienti
- preparazioni e metodi di cottura semplici;
- offerta costante sia di frutta sia di verdura, cotta e cruda, per favorirne il consumo;
- alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo anche in funzione della stagionalità;
- uso di carni e pesci di tipo magro e di formaggi a minor contenuto di grassi;
- proposta di piatti unici (esempio legumi e verdure associati ai cereali), in alternativa al tradizionale pasto composto di un primo piatto e di un secondo, abbinati a contorno, frutta;
- uso raccomandato di cereali/prodotti integrali.

Il fornitore dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menù di base del mese corrente, nonché i menù speciali, qualora richiesto dall'amministrazione contraente. Il fornitore mette a disposizione delle famiglie anche le ricette, complete di grammature distinte per fascia di età. Dovranno anche essere riportate le caratteristiche dell'ingrediente "principale" (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) e gli eventuali allergeni presenti.

REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' PER BAMBINI DI ETA' SUPERIORE A 12 MESI E ADULTI - MENU' PER BAMBINI DI ETA'SUPERIORE A 12 MESI E ADULTI

I menù devono rispondere ai criteri di una dieta equilibrata sotto il profilo nutrizionale, quindi devono tenere conto della ripartizione percentuale del fabbisogno calorico indicata dai LARN (colazione 15/20%; spuntino 5%; pranzo 35/40%; merenda 5/10%, cena 30/35%).

Il fornitore deve avere cura che i pasti somministrati ai bambini siano adeguati alla loro capacità di masticazione. Pertanto deve adottare le misure idonee ad evitare incidenti di ostruzione delle prime vie aeree, come, in relazione alle diverse età: utilizzo di formati minuscoli di pasta, verdure cotte passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno, verdure crude tagliate a julienne, o scelte tra quelle più tenere come insalatine miste, pesci senza spina.

Possono essere utilizzate tutte le tipologie di cereali, meglio se integrali; per alcuni cereali in grani come orzo e farro può risultare più difficile la somministrazione per la consistenza e la dimensione dei chicchi, quindi possono essere proposti in forme diverse, come farro spezzato.



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

I menù potranno essere periodicamente soggetti a modifiche al fine di:

- aumentare la gradevolezza dei piatti;
- favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
- affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
- garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
- rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo;
- essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico.

Qualunque modifica ai menù indicati dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque piatto potrà essere aggiunto e/o sostituito nelle diverse classi solo se di valore nutrizionale equivalente e previo accordo con l'Amministrazione.

Per i minori frequentanti il nido d'infanzia di età compresa tra i 12 e i 36 mesi il cibo dovrà essere predisposto in vassoi, già tagliato in pezzature adeguate alle età dei bambini e già pronto per lo sporzionamento e il consumo dei bambini. Si fa comunque presente che durante il periodo di inserimento dei bambini, poiché alcuni bimbi nonostante l'età anagrafica (quindi anche superiore ai 12 mesi) non sono ancora in grado di mangiare pezzature più grandi, al fine di mantenere inizialmente le abitudini familiari, le cuoche dei nidi dovranno concordare con le educatrici diverse modalità di preparazione del cibo.

COMPOSIZIONE DEI PASTI

I singoli piatti devono essere preparati in conformità alle grammature pro capite dei generi alimentari al netto degli scarti di cui alla **SCHEMA GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**.

La composizione dei pasti è data da:

- SPUNTINO DI METÀ MATTINO;
- EVENTUALE MERENDA DI METÀ POMERIGGIO;
- PRANZO.

L'importo pagato da ogni singola Amministrazione contraente sarà calcolato in funzione del numero di pranzi (comprensivi delle merende del mattino), ed eventualmente delle merende per il pomeriggio, ordinate e prodotte giornalmente.

Il pranzo può essere composto in una delle 2 seguenti ipotesi: "A" o "B".

Ipotesi "A"

- un primo che garantisce in prevalenza l'apporto di carboidrati, a base di cereali in chicchi (es. riso, orzo, farro, miglio...) o derivati (es. pasta di semola o all'uovo), alternando primi piatti asciutti con brodi/passati/minestre/zuppe;
- un secondo che garantisce in prevalenza l'apporto di proteine: carne, pesce, legumi, uovo o formaggio;



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- un **contorno** a base di verdure fresche di stagione che garantisce l'apporto di sali minerali, vitamine, antiossidanti e fibre;
- **pane** che garantisce l'apporto di carboidrati;
- **olio extravergine di oliva** che garantisce l'apporto di grassi di origine vegetale;
- **frutta fresca di stagione** che garantisce l'apporto di sali minerali, vitamine, antiossidanti e fibre;
- **acqua** che garantisce una corretta idratazione.

Al primo piatto si può aggiungere piccole quantità di formaggio grattugiato come parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P.

Per variare la composizione del pasto, anche in linea con le tradizioni delle cucine locali deve essere proposto almeno 2 volte al mese il cosiddetto "piatto unico", che costituisce l'**ipotesi B**.

La frequenza di 2 volte al mese vale solo per i piatti unici costituiti da cereali e proteine animali.

Il piatto unico con cereali e proteine vegetali (legumi) va garantito una volta a settimana

ipotesi "B" - "PIATTO UNICO" costituito da cereali e proteine vegetali (legumi) o cereali e proteine di origine animale (carne, pesce, formaggio, uovo). Questo piatto, nutrizionalmente corretto, sostituisce il primo e il secondo ed è accompagnato da:

- un **contorno** a base di verdure fresche di stagione che garantisce l'apporto di sali minerali, vitamine, antiossidanti e fibre;
- **pane** che garantisce l'apporto di carboidrati;
- **olio extravergine di oliva** che garantisce l'apporto di grassi di origine vegetale;
- **frutta fresca di stagione** che garantisce l'apporto di sali minerali, vitamine, antiossidanti e fibre;
- **acqua** che garantisce una corretta idratazione.

I menù sono predisposti dal servizio dietetico della Pediatria di Comunità dell'Azienda Sanitaria Romagna.

SPUNTINI E MERENDE

Gli spuntini del mattino devono essere costituiti da **frutta fresca di stagione che deve essere lavata e igienizzata e pronta al consumo da parte dei minori**.

Le merende pomeridiane ove richieste devono essere varie e opportunamente alternate fra loro.

Gli alimenti proposti dovranno essere scelti in modo "integrato" rispetto ai pasti principali e adeguatamente integrati fra loro. La merenda pomeridiana deve essere composta dai seguenti alimenti:

- frutta fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata o spremuta al momento) e/o frutta secca oleosa;
- yogurt (senza aggiunta di crema di latte);
- latte: intero fino all'età di 3 anni e parzialmente scremato per i più grandi (eventualmente dolcificato con poco miele);
- prodotti da forno salati, a ridotto contenuto di sale meglio se preparati con farine integrali ed eventualmente olio extravergine di oliva, come pane, spianate, pizza al pomodoro, piadina, grissini, crackers, ecc..;

Sede Amministrativa. P.zza Borghesi 9 – 47039 Savignano sul Rubicone – Sede Legale – Via Moretti 5 - Cesenatico
Settore Servizi Educativi per l'Infanzia- 0541/809692 – e-mail : servizi.scolastici@unionerubiconemare.it



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- prodotti da forno dolci freschi (biscotti secchi, torte, crostate ecc...);
- bevande: acqua, karkadè, caffè d'orzo, spremuta d'arancia.

I menù sono predisposti dal servizio dietetico della Pediatria di Comunità dell'Azienda Sanitaria Romagna.

OCCASIONI PARTICOLARI: CESTINO PER GITE

In occasioni di gite, è possibile la fornitura di un "cestino" al medesimo costo a pasto previsto per la tipologia di scuola di riferimento costituito da:

Bambini 1-3 anni

- 2 panini (g 30) di cui 1 con prosciutto cotto (g 15) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 10);
- 1 banana (piccola);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 30/40);
- acqua in bottiglia;

Merenda se richiesta:

- 1/2 pacchetto crackers o grissini (g 25/2);
- 1 brick succo frutta 100% frutta (ml 200).

Bambini 3-6 anni

- 2 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- acqua in bottiglia;

Merenda se richiesta:

- 1 pacchetto crackers o grissini (g 25);
- 1 brick succo frutta 100% frutta (ml 200).

Bambini oltre 6 anni

- 3 panini (g 50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- acqua in bottiglia.

Merenda se richiesta:

- 1 pacchetto crackers o grissini (g 25);
- 1 brick succo frutta 100% frutta (ml 200).

REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' PER BAMBINI DI ETA' INFERIORE A 12 MESI - MENU' PER BAMBINI DI ETA' INFERIORE A 12 MESI

Fino ai sei mesi di vita, è prevista la sola assunzione di latte secondo le prescrizioni del pediatra. Per il neonato e per il lattante l'allattamento materno esclusivo rappresenta il modello di riferimento con il quale si devono confrontare gli alimenti ad esso alternativi, deve quindi essere valutata la fattibilità di garantire anche nei nidi per l'infanzia e strutture assimilabili la

Sede Amministrativa. P.zza Borghesi 9 – 47039 Savignano sul Rubicone – Sede Legale – Via Moretti 5 - Cesenatico
Settore Servizi Educativi per l'Infanzia– 0541/809692 – e-mail : servizi.scolastici@unionerubiconemare.it



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

possibilità per i bambini di nutrirsi con latte materno, a condizione che siano rigidamente monitorate e rispettate procedure di trasporto, conservazione e preparazione.

Sin dal divezzamento è necessario proporre un'alimentazione varia ed equilibrata nel rispetto dei fabbisogni nutrizionali del bambino, garantendo un adeguato apporto calorico e una corretta ripartizione dei nutrienti attraverso la varietà delle scelte alimentari.

La ditta si dovrà comunque interfacciare con la pediatria di comunità dell'azienda Sanitaria Romagna in merito alle preparazioni e procedure di svezzamento.

A partire dall'inizio del sesto mese i menù giornalieri di cui alla presente sezione, sono composti da:

- SPUNTINO DEL MATTINO;
- PRANZO;
- MERENDA DEL POMERIGGIO (ove dovuta). La merenda è comunque "quotata" a parte.

Dopo i 6 mesi di età possono essere proposte le stesse preparazioni già previste nelle tabelle dietetiche per l'età 12 mesi, nel rispetto delle precise grammature e avendo cura, nella fase iniziale del divezzamento, di prestare massima attenzione, oltre che ai componenti del pasto, alla consistenza degli alimenti proposti utilizzandoli in purea o passati o tritati fino a quando il bambino sarà in grado di avere una masticazione sufficiente. Si potranno utilizzare alimenti morbidi, tritati o schiacciati (non necessariamente frullati) o di piccolo formato, aumentandone gradualmente la consistenza e le dimensioni. Gli alimenti proposti nel divezzamento possono essere offerti separati in un primo, un secondo ed un contorno, fin dalle prime settimane del divezzamento.

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto **IPOTESI A** di cui alla presente è composto da:

- **Un Primo (che garantisce in prevalenza l'apporto di carboidrati)** Cereali: es. crema di cereali, pasta di semola o all'uovo, cereali in chicchi (riso, cous-cous, miglio...). I primi piatti asciutti devono essere alternati con brodi/passati;
- **Un Secondo (che garantisce in prevalenza l'apporto di proteine)** Carne magra, pesce, legumi, uovo o formaggio;
- **Verdure fresche di stagione (sali minerali, vitamine e fibre);**
- **Pane (carboidrati);**
- **Olio extravergine di oliva (grassi di origine vegetale);**
- **Frutta fresca di stagione (sali minerali, vitamine e fibre);**
- **Acqua dell'acquedotto (sotto l'anno di età è necessario utilizzare acqua minerale in bottiglia).**

Al primo si possono aggiungere piccole quantità di parmigiano reggiano.



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Per variare la composizione del pasto, può essere proposto un “**piatto unico**” (**IPOTESI B**) in sostituzione del tradizionale abbinamento di primo e secondo piatto. Costituito da cereali e proteine vegetali (legumi) o cereali e proteine di origine animale (carne, pesce, formaggio, uovo)

Esempi di piatto unico

cereali + legumi pasta e fagioli o ceci, zuppa di legumi misti, risotto con lenticchie, ...

cereali + carne lasagna al ragù di carne, pasta con besciamella e ragù di carne, ...

cereali + pesce pasta o risotto con ragù di pesce,

cereali + formaggio/uovo pasta all'uovo ripiena con ragù vegetale, pasta ai formaggi, ...

Oltre ai due pasti principali e alla colazione (costituita fino all'anno di età da latte materno o latte formulato), al bambino deve essere proposta la merenda e lo spuntino: uno a metà mattina, a base di frutta, e uno al pomeriggio, a base di latte (materno o artificiale) o yogurt (massimo 1-2 volte la settimana).

Un esempio di giornata

SPUNTINO MATTINO Frutta fresca di stagione: matura, grattugiata, schiacciata

PRANZO

- Passato di verdure miste con cereali (con formati pasta piccoli adatti a bimbi di tali età)
- Carne o pesce o uovo o legumi o formaggio (il secondo, come tutti gli altri alimenti, deve essere tagliato in piccole pezzature)
- Verdura fresca di stagione
- Pane
- Frutta fresca di stagione

Olio extra vergine di oliva come condimento

MERENDA POMERIGGIO Latte

OBBLIGHI DEL FORNITORE

Nella preparazione di pasti, il fornitore deve attenersi alle seguenti indicazioni:

- è vietata l'aggiunta di sale in quanto già presente nei cibi;
- non va aggiunto zucchero, miele;
- il latte vaccino va introdotto dopo il 1° anno di vita; può essere utilizzato solo in piccole quantità come ingrediente nelle preparazioni;
- non vanno aggiunti biscotti al latte formulato, perché è già un alimento completo;
- le patate sono da proporre come contorno non più di 1 volta a settimana;
- possono essere utilizzate tutte le tipologie di cereali, anche semi-integrali; per alcuni cereali in grani come orzo e farro può risultare più difficile (riferendosi alle prime fasi dello svezzamento) la somministrazione per la consistenza e la dimensione dei chicchi, pertanto possono essere proposti in forme diverse, come farro spezzato, ecc.....;
- nei cibi non devono essere presenti frammenti di ossa, spine e noccioli;
- non va proposto il tonno fino all'anno di età;
- non vanno proposti tal quali alcuni tipi di alimenti molto duri e/o a superficie liscia: acini d'uva,

Sede Amministrativa. P.zza Borghesi 9 – 47039 Savignano sul Rubicone – Sede Legale – Via Moretti 5 - Cesenatico
Settore Servizi Educativi per l'Infanzia– 0541/809692 – e-mail : servizi.scolastici@unionerubiconemare.it



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

piselli, pomodorini, olive, pezzi di mela cruda, frutta secca oleosa sgusciata;

- la frutta secca oleosa, tritata molto finemente, può essere proposta nel primo anno di vita in varie preparazioni: condimento per primi piatti, nelle insalate di frutta e verdura, in dolci da forno, in abbinamento a pane, yogurt;
- i condimenti devono essere aggiunti a fine cottura (a crudo), tra questi è ammesso solo l'olio extravergine di oliva.
- sono vietati condimenti come il dado da brodo, mentre è ammesso l'utilizzo di spezie ed erbe aromatiche fresche e/o secche per insaporire i piatti.

SCELTA DEGLI ALIMENTI

Nella prima fase del divezzamento qualora non sia possibile utilizzare gli alimenti freschi si può ricorrere occasionalmente ai prodotti dietetici per l'infanzia facendo attenzione alle quantità e alla qualità (prodotti senza sale e zuccheri aggiunti, grassi idrogenati e tropicali, coloranti, aromi artificiali, provenienti da agricoltura biologica ...), tenendo ben presente che questi prodotti, anche se adeguati dal punto di vista nutrizionale, per consistenza e sapore non aiutano il bambino ad imparare a masticare e a formare il gusto.

REGOLE SULLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI SOLIDI A 6 – 12 MESI DI ETÀ'

ALIMENTI:

- PASTA (di vario formato) tagliare a pezzettini
- PESCE utilizzare filetto di pesce senza spine e sminuzzare
- CARNE DI VARIO TIPO tritare con un comune trita-tutto domestico
- VERDURE CRUDE tagliare a pezzettini o grattugiare
- VERDURE COTTE eliminare eventuali filamenti fibrosi, schiacciare con una forchetta e sminuzzare
- LEGUMI (per fagioli, ceci, lenticchie, piselli, soia, fave) dopo la cottura, passare con un passaverdura (eliminare la buccia)
- PROSCIUTTO togliere il grasso visibile e tagliare a pezzettini
- UOVA (sode o in omelette al forno) ridurre a pezzettini
- PANE scegliere pane comune che può essere dato a pezzi
- FRUTTA (alcuni esempi):
 - mela, pera sbucciare e grattugiare
 - banana schiacciare con la forchetta
 - mandarini, arance sbucciare, tagliare a pezzettini gli spicchi, eliminare accuratamente i noccioli
 - uva sbucciare, tagliare a pezzettini e togliere i semi
 - pesche, prugne, susine scegliere frutti maturi perché più morbidi, sbucciare, tagliare a pezzettini la polpa
 - frutta secca oleosa (es. noci) tritare con il trita-tutto.

REGOLE DI COTTURA PER TUTTE LE FASCE DI ETÀ'- METODI DI COTTURA E DIVIETI

Per una ristorazione di qualità non è sufficiente la fornitura di materie prime adeguate, risulta fondamentale anche la modalità con cui esse vengono cucinate.

Sede Amministrativa. P.zza Borghesi 9 – 47039 Savignano sul Rubicone – Sede Legale – Via Moretti 5 - Cesenatico
Settore Servizi Educativi per l'Infanzia– 0541/809692 – e-mail : servizi.scolastici@unionerubiconemare.it



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici e non troppo prolungati, che limitino l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

- ✓ **LESSATURA:** comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite potranno essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione);
- ✓ **COTTURA A VAPORE:** consente una minore perdita di sali minerali e di vitamine rispetto alla lessatura;
- ✓ **COTTURA AL FORNO:** consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati ...) pur con un ridotto utilizzo di grassi;
- ✓ **COTTURA ALLA GRIGLIA/PIASTRA:** consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici;
- ✓ **COTTURA BRASATA O STUFATA:** consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale (ottenuto da verdure fresche), quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali.

Sono vietati i FRITTI e gli ALIMENTI PREFRITTI INDUSTRIALI (es. cotolette, cordon-blue, bastoncini di pesce, patatine, verdure impanate o pastellate ...).

Sono vietate le carni al sangue, i conservanti e gli additivi chimici, le derrate cucinate all'esterno delle cucine, le uova crude, la carne cruda e il pesce crudo.

Gli alimenti devono risultare indenni al loro interno da frammenti di ossa, spine e noccioli.

Nelle pagine che seguono vengono riportati:

1. le **grammature** degli alimenti suddivise per fasce di età in SCHEMA GRAMMATURE DI REFERIMENTO;
2. i **menù** di nidi d'infanzia, scuole infanzia, primarie e secondarie di 1^a grado predisposti dal servizio dietetico della Pediatria di Comunità dell'Azienda Sanitaria Romagna utilizzati nell'anno scolastico 2019/2020.



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Tabella grammature 6-24 mesi

Tabella 3. Porzioni orientative in grammi (peso a crudo) degli alimenti da 6 a 24 mesi di età		
Alimenti	6-12 mesi	1-2 anni
PASTA, RISO, FARINA DI MAIS, COUS COUS... (per brodi dimezzare le quantità)	20-30 g	35-40 g
CARNI MAGRE (rosse, bianche) CARNI STAGIONATE (prosciutto, bresaola)	15-20 g 10 g	25-30 g 15-20 g
PESCE (ad es. platessa, sogliola, merluzzo, rana pescatrice, alici, sarda, sgombrò...)	20-30 g	30-40 g
FORMAGGI <ul style="list-style-type: none">• freschi molli (ricotta, casatella);• freschi da taglio (caciotta, mozzarella);• a media-alta stagionatura (pecorino, parmigiano...);• parmigiano grattugiato per condimento.	25-30 g 15-20 g 10 g 3-5 g	30-35 g 25-30 g 15 g 5 g
LEGUMI <ul style="list-style-type: none">• secchi• freschi	15 g 45 g	15-20 g 45-60 g
UOVA	n. ½ - 1	n. 1
OLIO extravergine di oliva	5-10 g	5-10 g
ORTAGGI e FRUTTA <ul style="list-style-type: none">• verdure crude/cotte non a foglia (es. carote, finocchio, zucchine, patate);• verdure crude a foglia;• verdure a foglia da cuocere; (es. spinaci, bietole, cicoria...);• verdure miste per zuppe;• frutta fresca.	50-70 g 15-20 g 40-60 g 70-80 g 50-100 g	80 g 20-25 g 70 g 80-100 g 100-120 g



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena



ALLEGATO B Al Capitolato Speciale di Appalto

Schema grammature di riferimento

	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
PRIMI IN BRODO				
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola o all'uovo passati vegetali/legumi	15/20	20/25	25/30	35/40
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20	20/25	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30
Condimenti:				
verdura fresca per passati	120	150	200	250
legumi secchi per passati / sughi	20/25	25/30	30/35	35/40
PRIMI ASCIUTTI				
Pasta di semola, pasta all'uovo fresca, riso, mais, orzo e altri cereali	40/50	50/60	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	35/45	45/55	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena	/	120	140	160
Condimenti:				
sughi vegetali	50/70	65/90	80/110	90/130
carne / pesce per ragù	15/20	20/25	25/30	30/35
Parmigiano Reggiano per primi piatti	5/6	6/7	7/8	8/9
SECONDI				
Carne	40/50	50/60	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	20/25	25/30	30/35	35/40
Pesce	50/60	60/70	80/100	100/150
Uova (unità)	1	1	1	1
Formaggi freschi molli	40	50/60	60/70	80/100
Mozzarella (fiordilatte) / caciotta	30/40	40/50	70/80	80
Formaggio media stagionatura	20	40	50	60
Formaggio ad alta stagionatura	15/20	30	40	50
CONTORNI				
Ortaggi freschi	80	100	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
OLIO				
Olio extravergine d'oliva per primi, secondi piatti e contorni: quantitativo totale	12/15	12/15	15/18	18/20
VARIE				
Pane	30	40	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa	10	15	20/25	25/30
COLAZIONE E MERENDE				
Latte per colazione	200/250	250	250	250
Latte per merenda	100/150	150	200	200
Yogurt (unità da gr 125)	1	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10	10
Miele da spalmare	10	15	20	20
Marmellata/confettura	20	25	30	30
Cereali in fiocchi	15	20	25	30
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, crackers	25	30	35	40
Torta	30/40	50/60	70/80	90/100

NOTE:

- Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle
- In caso di pasti veicolati, a garanzia di miglior qualità del servizio (es. per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori, ecc..) si ritiene opportuno che le grammature fornite siano incrementate di circa il 10%
- Per la voce carne, in base ai tipi (es. coniglio) e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino al 10%



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Cesena
DIPARTIMENTO CURE PRIMARIE
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE

NIDI D'INFANZIA

AZIENDA U.S.L. di CESENA
DIPARTIMENTO CURE PRIMARIE
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO
FAMILIARE
Piazza A. Magagnoli, 1/6 - 47023 CESENA

TABELLA DIETETICA ASILO NIDO D'INFANZIA

1° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Tagliatelle al ragù di carne Crostini misti Verdura cruda	Pasta al sugo di verdure Spiedini di pesce Verdura cruda	Passato di legumi con orzo Hamburger vegetale Verdura cruda	Mezze penne al pomodoro e basilico Hallbut al pane profumato Verdura cruda	Crema di verdura con pastina Scaloppina di tacchino Verdura cotta
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda yogurt, frutta fresca	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: karkadè, grissini sturati	Merenda: pane e frutta secca oleosa
VARIANTI PER LATTANTI	Tagliatelle al ragù di carne Verdure cotte miste Verdura cruda	Pastina al sugo di verdure Spiedini di pesce Verdura cruda	Passato di legumi con riso Hamburger vegetale Verdura cruda	Pastina al pomodoro e basilico Hallbut al pane profumato Verdura cruda	Crema di verdura con pastina Scaloppina di tacchino Verdura cotta
2° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Gobbe di pomodoro Seppie con piselli Verdura cruda	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura cruda	Sedani in brodo vegetale Anzisa al latte Verdura cotta	Minestra di verdura con orzo Cotoletta di pesce Verdura cruda	Gnocchi di patate al ragù di carne Verdure in gratin Verdura cruda
MERENDA	Merenda latte, pane e marmellata	Merenda karkadè, frutta fresca, crackers	Merenda yogurt, pane	Merenda latte, crosticina	Merenda frutta fresca, pane e olio
VARIANTI PER LATTANTI	Pastina al pomodoro Seppie con piselli Verdura cruda	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Verdura cruda	Pastina al sugo di verdure Anzisa al latte Verdura cotta	Minestra di verdura con riso Cotoletta di pesce Verdura cruda	Pastina al ragù di carne Verdure in gratin Verdura cruda
	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda yogurt	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento

TABELLA DIETETICA ASILO NIDO D'INFANZIA



3° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Pasta alla parmigiana	Spelline in brodo di carne	Risotto al sugo di pesce	Makragliati con fagioli	Spaghetti alla pizzaiola
	Rotolo di fritata	Spezzatino di manzo con verdura e patate	Crostini misti	Verdura al forno con besciamella	Bocconcini di pesce misto al forno
MERENDA	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
	Merenda latte, ciambella	Merenda: pane, frutta secca oleosa	Merenda latte, plumcake	Merenda: yogurt, pane	Merenda: karakade, frutta fresca, schiacciata
VARIANTI PER LATTANTI	Pastina alla parmigiana	Spelline in brodo di carne	Risotto al sugo di pesce	Pastina all'uovo con fagioli	Pastina alla pizzaiola
	Rotolo di fritata	Spezzatino di manzo con verdura e patate	Verdure cotte	Verdura al forno con besciamella	Bocconcini di pesce misto al forno
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda: latte materno o di proseguimento	Merenda yogurt	Merenda latte materno o di proseguimento
4° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Risotto allo zafferano	Pasta alla parmigiana	Crema di piselli con pastina	Fusilli al sugo di pomodoro	Pastina in brodo di verdura
	Coniglio al forno	Filetto di pesce in guazzetto	Crocchette di patate o di miglio	Filetto di halibut al forno	Pizza margherita
MERENDA	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
	Merenda latte, biscotti	Merenda karakade, spianata	Merenda yogurt, pane	Merenda: frutta fresca, grissini sovrati	Merenda latte, pane e crema di nocciole
VARIANTI PER LATTANTI	Risotto allo zafferano	Pasta alla parmigiana	Crema di piselli con pastina	Pastina al sugo di pomodoro	Pastina in brodo di verdura
	Coniglio al forno	Filetto di pesce in guazzetto	Crocchette di patate o di miglio	Filetto di halibut al forno	Fornaggio fresco
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda yogurt	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento

TABELLA DIETETICA ASILO NIDO D'INFANZIA

5° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Lasagne al ragù di carne Fagiolini e patate Frutta di stagione	Zuppa di cereali e legumi Stornato di verdure Verdura cruda	Spaghetti al pesto o salsa verde Filetto di platessa al pomodoro Verdura cotta	Gnocchetti al sugo di carote Cosce di pollo al limone e capperi Verdura cruda	Crema di zucca con dadini di pane Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda latte, plumcake	Merenda karkadè, pane e olio	Merenda: macedonia di frutta fresca con semi oleosi	Merenda latte, fette biscottate
VARIANTI PER LATTANTI	Lasagne al ragù di carne Fagiolini e patate Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Stornato di verdure Verdura cruda	Pastina al pesto o salsa verde Filetto di platessa al pomodoro Verdura cotta	Pastina al sugo di carote Cosce di pollo al limone e capperi Verdura cruda e noci tritate	Crema di zucca con dadini di pane Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt	Merenda: latte materno o di proseguimento	Merenda: latte materno o di proseguimento	Merenda: latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento
6° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Pasta alla parmigiana Bocconcini di coda di rospo al forno Verdura cruda	Minestrina di verdura con pasta Scaloppina al limone Purè di patate	Risotto all'ortolana Gamberetti e halibut al forno Verdura cruda	Rigatoni al pomodoro Polpettine di carne Verdura cotta	Passato di legumi con orzo Torta salata al formaggio Verdura cruda
MERENDA	Merenda latte, torta preparata dai cuochi	Merenda karkadè, schiacciata	Merenda: frutta fresca, spanacata	Merenda yogurt, pane	Merenda latte, crostolina
VARIANTI PER LATTANTI	Pastina alla parmigiana Bocconcini di coda di rospo al forno Verdura cruda	Minestrina di verdura con pasta Scaloppina al limone Purè di patate	Risotto all'ortolana Gamberetti e halibut al forno Verdura cruda	Pastina al pomodoro Polpettine di carne Verdura cotta	Passato di legumi con riso Torta salata al formaggio Verdura cruda
MERENDA	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda yogurt	Merenda: latte materno o di proseguimento

TABELLA DIETETICA ASILO NIDO D'INFANZIA

7° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Passatelli in brodo di verdure Verdure miste con patate e piselli Frutta di stagione	Risotto all'ortolana Cotoletta di pesce Verdura cruda	Crema di zucca e patate con farro Arosio di tacchino al forno Verdura cruda	Spaghetti al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda	Gnocchi alla romana Formaggio Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda yogurt, pane	Merenda frutta fresca, grissini	Merenda latte, biscotti	Merenda, karfadè, pane alle noc
VARIANTI PER LATIANTI	Passatelli in brodo di verdure Verdure miste con patate e piselli Frutta di stagione	Risotto all'ortolana Cotoletta di pesce Verdura cruda	Crema di zucca e patate con pastina Arosio di tacchino al forno Verdura cruda	Pastina al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda	Gnocchi alla romana Formaggio Verdura cruda
8° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Pastina in brodo vegetale Hallbut al forno con aromi Verdura cruda	Pasta all'uovo con sugo di verdure e piselli Patate gratinate Verdura cruda	Minestra di verdura con riso Pizza farcita Verdura cruda	Farfalle alle erbe aromatiche Petto di pollo ai ferri Verdura cotta	Sedani alla pizzaiola Crochette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda yogurt, pane	Merenda latte, ciambella	Merenda macedonia di frutta fresca con semi oleosi	Merenda karfadè, crackers	Merenda latte, plumcake
VARIANTI PER LATIANTI	Pastina in brodo vegetale Hallbut al forno con aromi Verdura cruda	Pastina all'uovo con sugo di verdure e piselli Patate gratinate Verdura cruda	Minestra di verdura con riso Pizza farcita o formaggio Verdura cruda	Pastina alle erbe aromatiche Petto di pollo ai ferri Verdura cotta	Pastina alla pizzaiola Crochette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda yogurt	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento	Merenda latte materno o di proseguimento

MENÙ SCUOLE D'INFANZIA COMUNE DI SAVIGNANO			
1° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ
SPUNTINO PRANZO	Frutta di stagione Crema di verdura con pastina Casatella con piadina Verdura cruda	Frutta di stagione Pastina al sugo di verdure Spiedini di pesce Verdura cruda	Frutta di stagione Passato di legumi con riso Hamburger vegetale Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda: latte, pane e crema di nocciole
2° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ
SPUNTINO PRANZO	Frutta di stagione Gobbetti al pomodoro Pesce fresco azzurro (sardoncini) al forno Verdura cruda	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura cruda	Frutta di stagione Sedani al sugo di verdure Arista al latte o prosciutto crudo Verdura cotta
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: karkadè, frutta fresca, crackers	Merenda: yogurt, pane
3° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ
SPUNTINO PRANZO	Frutta di stagione Pastina alla parmigiana Rotolo di frittata Verdura cruda	Frutta di stagione Stalline in brodo di carne Spezzatino di manzo con verdura e patate	Frutta di stagione Risotto al sugo di pesce o spaghetti al tonno Crostini misti Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, ciambella	Merenda: pane, frutta secca oleosa	Merenda: latte, plumcake
4° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ
SPUNTINO PRANZO	Frutta di stagione Risotto allo zaiferrano Coniglio al forno Verdura cotta	Frutta di stagione Pastina alla parmigiana Bocconcini di coda di rospo al forno Verdura cruda	Frutta di stagione Crema di piselli con pastina Crocchette di patate o di miglio Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, biscotti	Merenda: karkadè, spianata	Merenda: yogurt, pane
	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda
	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda
	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: karkadè, frutta fresca, schiacciata	Merenda: yogurt, pane
	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda	Frutta di stagione Verdura cruda
	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: latte, pane e crema di nocciole

		MENÙ SCUOLE D'INFANZIA COMUNE DI SAVIGNANO			
5° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Zuppa di cereali e legumi Sformato di verdure Verdura cruda	Lasagne al ragu' di carne Fagiolini e patate Frutta di stagione	Spaghetti al pesto o salsa verde Filetto di platessa al pomodoro Verdura cotta	Gnocchetti al sugo di carote Cosce di pollo al forno o insalata di pollo con verdure Verdura cruda	Crema di zucca o di verdure con dadini di pane Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda: latte, plumcake	Merenda: karkadè, pane e olio	Merenda: macedonia di frutta fresca con frutta secca	Merenda: latte, fette biscottate
6° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Pasta alla parmigiana Pesce fresco azzurro (sardoncini) al forno Verdura cruda	Minestra di verdura con pasta Scaloppina al limone Purè di patate	Risotto all'ortolana Gamberetti e halibut al forno Verdura cruda	Sedani al pomodoro Polpettine di carne di manzo o zucchine ripiene Verdura cotta	Passato di legumi con orzo Torta salata al formaggio Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda: karkadè, schiacciata	Merenda: frutta fresca, spianata	Merenda: yogurt, pane	Merenda: latte, crostina
7° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Passatelli in brodo di verdure Verdure miste con patate e piselli Frutta di stagione	Risotto all'ortolana Cotoletta di pesce Verdura cruda	Crema di verdure con farro Arrostio di tacchino al forno Verdura cruda	Spaghetti al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda	Ravioli al ragu' di carne Verdura cotta Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: yogurt, pane	Merenda: frutta fresca, grissini	Merenda: latte, biscotti	Merenda: karkadè, pane e noci
8° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Riso in brodo vegetale Halibut al forno con aromi Verdura cruda	Tagliatelle con sugo di verdure e piselli Patate gratinate Verdura cruda	Minestra di verdura con pasta Pizza farcita Verdura cruda	Farfalle alle erbe aromatiche Petto di pollo ai ferri Verdura cotta	Sedani alla pizzaiola Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt, pane	Merenda: latte, ciambella	Merenda: macedonia di frutta fresca con frutta secca	Merenda: karkadè, crackers	Merenda: latte, plumcake

MENÙ SCUOLE D'INFANZIA COMUNE DI SAN MAURO PASCOLI

1° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Crema di verdura con pastina Casatella con piadina Verdura cruda	Pasta al sugo di verdure Spiedini di pesce Verdura cruda	Passato di legumi con riso Hamburger vegetale Verdura cruda	Mezze penne al pomodoro e basilico Hallbut al pane profumato Verdura cruda	Pasta in bianco Scaloppina di tacchino o tacchino con bocconcini di verdure gratinate Verdura cotta
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: karkadè, grissini strati	Merenda: pane e frutta secca oleosa
2° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Gobbetti al pomodoro Pesce fresco azzurro (sardine) al forno Verdura cruda	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura cruda	Sedani al sugo di verdure Arista al latte o prosciutto crudo Verdura cotta	Minestra di verdura con orzo Cotoletta di pesce Verdura cruda	Gnocchi di patate al ragù di carne Verdure in gratin Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: karkadè, frutta fresca, crackers	Merenda: yogurt, pane	Merenda: latte, crosticina	Merenda: frutta fresca, pane e olio
3° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Pasta alla parmigiana Rotolo di frittata Verdura cruda	Stelline in brodo di carne Spezzatino di manzo con verdura e patate	Risotto al sugo di pesce o spaghetti al tonno Crostini misti Verdura cruda	Maltagliati con fagioli Crocchette di verdura Verdura cruda	Pasta alla pizzaiola Bocconcini di pesce misto al forno Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, ciambella	Merenda: pane, frutta secca oleosa	Merenda: latte, plumcake	Merenda: yogurt, pane	Merenda: karkadè, frutta fresca, schiacciata
4° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione	Fruita di stagione
PRANZO	Risotto allo zafferano Coniglio al forno Verdura cotta	Pasta alla parmigiana Bocconcini di coda di rospo al forno	Crema di piselli con pastina Crocchette di patate o di miglio Verdura cruda	Filletto di halibut al forno Verdura cruda	Pastina in brodo di verdura Pizza margherita Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, biscotti	Merenda: karkadè, spianata	Merenda: yogurt, pane	Merenda: frutta fresca, grissini strati	Merenda: latte, pane e crema di nocciole

MENÙ SCUOLE D'INFANZIA COMUNE DI SAN MAURO PASCOLI

5° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Zuppa di cereali e legumi Sformato di verdure Verdura cruda	Lasagne al ragù di carne Fagiolini e patate Frutta di stagione	Spaghetti al pesto o salsa verde Filetto di platessa al pomodoro Verdura cotta	Gnocchetti al sugo di carote Cosce di pollo al forno o insalata di pollo con verdure Verdura cruda	Crema di zucca o di verdure con dadini di pane Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda: latte, plumcake	Merenda: karkadè, pane e olio	Merenda: macedonia di frutta fresca con frutta secca	Merenda: latte, fette biscottate
6° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Pasta alla parmigiana Pesce fresco azzurro (sardoncini) al forno Verdura cruda	Minestra di verdura con pasta Scaloppina al limone Purè di patate	Risotto all'ortolana Gamberetti e halibut al forno Verdura cruda	Sedani al pomodoro Polpettine di carne di manzo o zucchine ripiene Verdura cotta	Passato di legumi con orzo Torta salata al formaggio Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda: karkadè, schiacciata	Merenda: frutta fresca, spianata	Merenda: yogurt, pane	Merenda: latte, crostafina
7° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Passatelli in brodo di verdure Verdure miste con patate e piselli Frutta di stagione	Risotto all'ortolana Cotoletta di pesce Verdura cruda	Crema di verdure con farro Arrostito di tacchino al forno Verdura cruda	Spaghetti al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda	Ravioli al ragù di carne Verdura cotta Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: yogurt, pane	Merenda: frutta fresca, grissini	Merenda: latte, biscotti	Merenda: karkadè, pane e noci
8° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
PRANZO	Riso in brodo vegetale Halibut al forno con aromi Verdura cruda	Tagliatelle con sugo di verdure e piselli Patate gratinate Verdura cruda	Minestra di verdura con pasta Pizza farcita Verdura cruda	Farfalle alle erbe aromatiche Petto di pollo ai ferri Verdura cotta	Sedani alla pizzaiola Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: yogurt, pane	Merenda: latte, ciambella	Merenda: macedonia di frutta fresca con frutta secca	Merenda: karkadè, crackers	Merenda: latte, plumcake

MENÙ NIDO RODARI, SCUOLA D'INFANZIA PETER PAN, SCUOLA PRIMARIA M. MORETTI COMUNE DI GATTEO

1° SETTIMANA SPUNTINO PRANZO MERENDA	LUNEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MARTEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MERCOLEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA SPUNTINO PRANZO MERENDA	LUNEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MARTEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MERCOLEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA SPUNTINO PRANZO MERENDA	LUNEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MARTEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MERCOLEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA SPUNTINO PRANZO MERENDA	LUNEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MARTEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MERCOLEDÌ	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERENDA	LUNEDÌ	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: karkadè, crackers	Merenda: frutta fresca, pane e olio	Merenda: latte, crosticina	Merenda: yogurt, pane	Merenda: yogurt, pane
	MARTEDÌ	Merenda: pane, frutta secca oleosa	Merenda: latte, plumcake	Merenda: latte, pane e crema	Merenda: karkadè, frutta fresca, schiacciata	Merenda: yogurt, frutta fresca	Merenda: yogurt, frutta fresca
	MERCOLEDÌ	Merenda: latte, biscotti	Merenda: karkadè, spianata	Merenda: latte, pane e crema di nocciole	Merenda: frutta fresca, grissini strati	Merenda: yogurt, pane	Merenda: yogurt, pane

LE RICETTE POSSONO VARIARE MANTENENDO LA STESSA CATEGORIA ALIMENTARE

Marzo 2018

MENÙ NIDO RODARI, SCUOLA D'INFANZIA PETER PAN, SCUOLA PRIMARIA M. MORETTI COMUNE DI GATTEO

5° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPUNTINO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PRANZO	Lasagne al ragu' di carne Fagiolini e patate Frutta di stagione	Zuppa di cereali e legumi Sformato di verdure Verdura cruda	Spaghetti al pesto o salsa verde Filetto di platessa al pomodoro Verdura cotta	Gnocchetti al sugo di carote Cosce di pollo al forno o insalata di pollo con verdure Verdura cruda	Crema di zucca o di verdure con pastina Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, fette biscottate	Merenda: latte, plumcake	Merenda: karkadè, pane e olio	Merenda: frutta fresca con frutta secca	Merenda: yogurt, frutta fresca
6° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPUNTINO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PRANZO	Gobbeiti al sugo di piselli Formaggio Verdura cruda	Minestra di verdura con pastina Scaloppina al limone Patate lessate	Risotto all'ortolana Gamberetti e halibut al forno Verdura cruda	Rigatoni al pomodoro Polpettine di carne di manzo Verdura cotta	Pasta alla parmigiana Bocconcini di coda di rospo al forno Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, torta preparata dai cuochi	Merenda: karkadè, schiacciata	Merenda: frutta fresca, splanata	Merenda: latte, crostata	Merenda: yogurt, pane
7° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPUNTINO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PRANZO	Pasta al sugo di verdure Frittata o uova sode Verdura cotta	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pesce Verdura cruda	Crema di verdure con farro Arrosti di tacchino al forno Verdura cruda	Spaghetti al pomodoro Filetto di halibut al forno Verdura cruda	Passato di legumi con pastina Torta salata al formaggio o polpettine di ricotta Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, pane e marmellata	Merenda: karkadè, pane e noci	Merenda: frutta fresca, grissini	Merenda: latte, biscotti	Merenda: yogurt, frutta fresca
8° SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	SPUNTINO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PRANZO	Passatelli in brodo vegetale Patate gratinate Verdura cruda	Risotto all'ortolana con piselli Filetto di salmone al forno con aromi Verdura cruda	Farfalle alle erbe aromatiche Straccetti di pollo con verdure al forno Verdura cruda	Minghista di verdura con orzo Pizza margherita Verdura cruda	Sedanini alla pizzaiola Crocchette di pesce Verdura cruda
MERENDA	Merenda: latte, plumcake	Merenda: latte, ciambella	Merenda: frutta fresca con frutta secca	Merenda: karkadè, crackers	Merenda: yogurt, pane

LE RICETTE POSSONO VARIARE MANTENENDO LA STESSA CATEGORIA ALIMENTARE

U.O. Pediatria e Consultorio Familiare
Piazza Anna Magnani, 146 - 47522 Cesena (FC)
Direttore f.f.: Dott.ssa Antonella Brunelli
Tel. 0547 394286 - Fax 0547 394215
e-mail ped.comunita.ce@auslromagna.it
posta certificata ped.comunita@pec.ausl-cesena.emr.it

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Sede legale: via De Gasperi, 8 - 48121 Ravenna (RA)
C.F. e P.IVA 02483810392
Sito WEB: www.auslromagna.it

Melissa Pasini
Dietista
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento Cure Primarie
e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE
DIETISTA

Cordiali saluti.

A disposizione per eventuali chiarimenti.

per l'esposizione alle famiglie e al personale scolastico.

Si chiede al Referente dell'Ufficio Scuole di voler cortesemente consegnare il menù alle scuole interessate commissione mensa.

Con la presente si invia in allegato la tabella dietetica modificata in seguito a richieste pervenute in sede di

Rodari" e per la secondaria di I grado di Savignano per l'anno scolastico 2019/2020

OGGETTO: modifica tabella dietetica per le scuole primarie "Montessori", "Aldo Moro", "G.

UNIONE RUBICONE E MARE
SEGRETERIA SERVIZI EDUCATIVI
Nr.0043323 Data 12/11/2019
Tit. VII-1 Arrivo

ALLA C.A. DELLA DOTT. SSA ALESSANDRA VIOLA
DITTA DUSSMANN SERVICE
SAN DAMASO (MO)
a.viola@dussmann.it

UNIONE RUBICONE E MARE
SERVIZIO SCOLASTICI
P.zza Borgo
47039 SAVIGNANO SULLA ROMAGNA (FC)

UFFICIO SCUOLE
UNIONE RUBICONE E MARE
COMUNE DI SAVIGNANO

DIPARTIMENTO TRASVERSALE SALUTE DONNA,
INFANZIA E ADOLESCENZA - FORLÌ-CESENA
U.O. Pediatria e Consultorio Familiare - Cesena
Direttore f.f.: Dr.ssa Antonella Brunelli



A.U.S.L. della Romagna
Prot: 2019/0318242/P
del 11/12/2019

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

DIPARTIMENTO TRASVERSALE SALUTE DONNA, INFANZIA E ADOLESCENZA - FORLÌ-CESENA
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE - CESENA

TABELLA DIETETICA
**SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE**
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 06/01/20	MARTEDI 07/01/20	MERCOLEDI 08/01/20	GIOVEDI 9/01/20	VENERDI 10/01/20
///	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Lasagne al ragù di carne ▶ Patate al vapore con prezzemolo ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchetti sardi al pesto di verdura di stagione e frutta secca ▶ Pesce azzurro già sfilettato (sarde) ▶ arrostato al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Orzo in passato di legumi ▶ Pizza al pomodoro ▶ Insalata a foglia ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al pomodoro ▶ Pollo arrosto ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Dietista
Dr.ssa Melissa Pasini
Azienda USL della Romagna
Dipartimento Cure Primarie
e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
SSB DIETETICA E NUTRIZIONE/AZIENDALE
DIETISTA
Melissa Pasini

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 13/01/20	MARTEDI 14/01/20	MERCOLEDI 15/01/20	GIOVEDI 16/01/20	VENEDI 17/01/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Sedani con olio extravergine d'oliva ▶ Polpette di vitellone al pomodoro ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro, aglio e prezzemolo ▶ Boccoccini di coda di rospo in crosta di mais al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli in brodo vegetale ▶ Patate arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Farfalle al pomodoro ▶ Filetto di platessa dorata al forno ▶ Verdure miste gratinate ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riso semi-integrale in passato di fagioli ▶ Burger di verdura ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI



TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
 SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 20/01/20	MARTEDI 21/01/20	MERCOLEDI 22/01/20	GIOVEDI 23/01/20	VENERDI 24/01/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al sugo di zucca ▶ Petto di tacchino arrosto al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle al sugo di piselli ▶ Verdure gratinate al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto semintegrale allo zafferano ▶ Crescenza ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Penne al pomodoro ▶ Pesce azzurro già sfilettato (sarde) arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata con noci ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Minestrina in brodo vegetale ▶ Polenta con spezzatino di vitellone (no pane) ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 27/01/20	MARTEDI 28/01/20	MERCOLEDI 29/01/20	GIOVEDI 30/01/20	VENERDI 31/01/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coroncine/granigna in minestra di patate ▶ Frittata arrotolata con fontina e spinaci ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto con radicchio rosso o altra verdura di stagione ▶ Burger o crocchette di salmone al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Orzo perlato in passato di verdure con piselli ▶ Pizza margherita semi-integrale (no pane) ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sedani al pomodoro ▶ Lombo di maiale a fettine arrosto in forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette con olio extravergine d'oliva ▶ Filetti di platessa/merluzzo/halibut arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Dietista

Azienda Unita Sanitaria Locale della Romagna
 Dipartimento Cure Primarie
 e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
 SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE
 DIFEFISTA
 Melisa Pastini



TABELLA DIETETICA
**SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE**
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 03/02/20	MARTEDI 04/02/20	MERCOLEDI 05/02/20	GIOVEDI 06/02/20	VENERDI 7/02/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al pomodoro ▶ Pollo arrosto al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Farro in passato di legumi misti ▶ Burger di verdure ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Lasagne al ragù di carne ▶ Patate al vapore/lessate con prezzemolo ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchetti sardi al pesto di verdura di stagione e frutta secca ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) ▶ Verdure crude in forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Carote crude a bastoncino con salsa di ceci (hummus) ▶ Crostini di pane con passato di verdura ▶ Frittata con erbe ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 10/02/20	MARTEDI 11/02/20	MERCOLEDI 12/02/20	GIOVEDI 13/02/20	VENEDI 14/02/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passato di verdura con pastina ▶ Casatella ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Sedanini con olio extravergine d'oliva ▶ Filetto di platessa dorata al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al sugo di carciofi e piselli ▶ Coniglio arrosto/alla cacciatore al forno ▶ Verdura cotta gratinata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli in brodo vegetale ▶ Patate arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro aglio e prezzemolo ▶ Boccconcini di coda di rospo al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Dietista

Azienda USL Melissa Rosina

Dipartimento Cure Primarie

e Medicina di Comunità Forlì-Cesena

SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE

DIETISTA

Melissa Rosini



TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 17/02/20	MARTEDI 18/02/20	MERCOLEDI 19/02/20	GIOVEDI 20/02/20	VENEDI 21/02/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Minestrina in brodo vegetale ▶ Polenta e spezzatino di vitellone (no pane) ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette alla pizzaiola ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) ▶ Arrosto in forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle al sugo di piselli ▶ Verdure gratinate al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto con carciofi o altra verdura di stagione ▶ Petto di tacchino arrosto al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gobbetti al pomodoro ▶ Crescenza ▶ Verdura cruda di stagione ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 24/02/20	MARTEDI 25/02/20	MERCOLEDI 26/02/20	GIOVEDI 27/02/20	VENEDI 28/02/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riso allo zafferano ▶ Coda di rospo al forno ▶ Verdura cotte di stagione con pinoli ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli/cappelletti in brodo vegetale ▶ Patate e verdura lessate ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti all'olio extravergine d'oliva ▶ Cotoletta di platessa al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Sedani al pomodoro ▶ Fusilli di pollo alla cacciatore ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maccheroncini al sugo di lenticchie pasticciate con besciamella ▶ Polpettine di spinaci e ricotta ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITTE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 02/03/20	MARTEDI 03/03/20	MERCOLEDI 04/03/20	GIOVEDI 05/03/20	VENEDI 06/03/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Minestrina con crema di lenticchie rosse ▶ Frittata con erbe ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al pomodoro e basilico ▶ Pollo arrosto ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cous-cous in passato di verdure ▶ Pizza margherita semi-integrale (no pane) ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle al ragu ▶ Verdure di stagione gratinate/trifolate al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchetti sardi al pesto di verdura di stagione e frutta secca ▶ Pesce azzurro, già sfilettato (sarde) arrosto al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

DIPARTIMENTO TRASVERSALE SALUTE DONNA, INFANZIA E ADOLESCENZA - FORLÌ - CESENA
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE - CESENA

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 09/03/20	MARTEDI 10/03/20	MERCOLEDI 11/03/20	GIOVEDI 12/03/20	VENERDI 13/03/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sedani semi-integrali al pomodoro ▶ Calamari e gamberetti al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riso in passato di fagioli ▶ Burger di verdura ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette con sugo di verdura di stagione in bianco ▶ Boccoccini di pollo o tacchino a spiedino al forno ▶ Verdure cotte ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti all'olio extravergine d'oliva ▶ Filetti di halibut o platessa/merluzzo arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata con noci ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchi di patate al pomodoro ▶ Frittata arrotolata con fontina e spinaci al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 16/03/20	MARTEDI 17/03/20	MERCOLEDI 18/03/20	GIOVEDI 19/03/20	VENERDI 20/03/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Fatto in passato di verdure ▶ Casatella con piadina (no pane) ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro ▶ Pesce azzurro già sfilettato (sarde) arrosto al forno ▶ Verdure crude miste in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Farfalle con olio extravergine d'oliva ▶ Fettine di vitellone alla pizzaiola ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto in bianco con carciofi o altra verdura di stagione ▶ Petto di tacchino al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Coroncine in passato di legumi misti ▶ Burger di verdure ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
 SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 23/03/20	MARTEDI 24/03/20	MERCOLEDI 25/03/20	GIOVEDI 26/03/20	VENEDI 27/03/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Gobbetti al pomodoro ▶ Lombo di maiale al latte al forno ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pesto ▶ Coriotta di platessa al forno ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli/cappelletti in brodo vegetale ▶ Patate arrosto al forno ▶ Tris di verdure di stagione lessate/gratinate ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto allo zafferano ▶ Burger o crocchette di salmone al forno ▶ Verdure cotte di stagione con pinoli ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli con olio extravergine d'oliva ▶ Polpette di ceci al rosmarino ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
 SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 30/03/20	MARTEDI 31/03/20	MERCOLEDI 01/04/20	GIOVEDI 02/04/20	VENEDI 03/04/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riso con salsa di carote ▶ Bocconcini di pollo o tacchino gratinati al forno ▶ Verdura cotta ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle con lenticchie rosse ▶ Verdure gratinate al forno con besciamella e parmigiano ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette con olio extravergine d'oliva ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) ▶ Arrosto al forno ▶ Verdure crude in insalata/pinzimonio ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Sedani semi-integrali al pomodoro e basilico ▶ Vitellone a fettine alla pizzaiola ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passato di verdure con crostini di pane ▶ Pizza semi-integrale margherita ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 06/04/20	MARTEDI 07/04/20	MERCOLEDI 08/04/20	GIOVEDI 09/04/20	VENERDI 10/04/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli in brodo vegetale ▶ Patate arrosto al forno ▶ Verdure di stagione lessate/gratinate ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli al pomodoro e basilico ▶ Coda di rospo al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riso in passato di fagioli ▶ Burger di verdura ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	///	///

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 13/04/20	MARTEDI 14/04/20	MERCOLEDI 15/04/20	GIOVEDI 16/04/20	VENEDI 17/04/20
///	///	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli all'olio ▶ Extravergine d'oliva ▶ Fettine di vitellone alla pizzaiola ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) ▶ Arrosto al forno ▶ Verdure miste crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle al sugo di piselli ▶ Verdure gratinate ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Dietista
Dr.ssa Melissa Pasini
Azienda USL della Romagna
Dipartimento Cure Primarie
e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE
DIETISTA

Melissa Pasini

DIPARTIMENTO TRASVERSALE SALUTE DONNA, INFANZIA E ADOLESCENZA - FORLÌ - CESENA
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE - CESENA

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 20/04/20	MARTEDI 21/04/20	MERCOLEDI 22/04/20	GIOVEDI 23/04/20	VENNERDI 24/04/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sedanini al sugo di verdure ▶ Lombo di maiale al latte ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli all'olio extravergine d'oliva ▶ Polpette di ceci al profumo di rosmarino ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro ▶ Filetti di platessa arrosto al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli in brodo vegetale ▶ Patate e verdura lessate ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto allo zafferano ▶ Coniglio arrosto alla cacciatora al forno ▶ Verdure cotte di stagione con pinoli ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
**SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,**
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 27/04/20	MARTEDI 28/04/20	MERCOLEDI 29/04/20	GIOVEDI 30/04/20	VENEDI 01/05/20 ///
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gobbetti semi-integrali al pesto ▶ Prosciutto crudo ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette con olio extravergine d'oliva ▶ Pesce azzurro fresco, già sfilettato (sarde) arrosto, al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata / pinzimonio ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchi di patate al pomodoro ▶ Lovo a frittata al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto con salsa di carote o altra verdura di stagione ▶ Boccconcini di pollo o tacchino gratinati al forno ▶ Piselli ▶ Frutta fresca di stagione 	

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 11/05/20	MARTEDI 12/05/20	MERCOLEDI 13/05/20	GIOVEDI 14/05/20	VENERDI 15/05/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Tagliatelle con lenticchie rosse ▶ Burger di verdura ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto in bianco con zuccchine ▶ Polpettine di salmone al forno ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Farro in passato di verdure ▶ Pizza semi-integrale margherita ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli all'olio extravergine d'oliva ▶ Fettine di vitellone alla pizzaiola ▶ Verdure cotte di stagione ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) arrosto, al forno ▶ Verdure miste crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
 SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 18/05/20	MARTEDI 19/05/20	MERCOLEDI 20/05/20	GIOVEDI 21/05/20	VENERDI 22/05/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Farfalle al sugo di verdure ▶ Lombo di maiale al latte al forno ▶ Verdure miste crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fusilli all'olio extravergine d'oliva ▶ Polpettine di ceci al profumo di rosmarino ▶ Verdure crude in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto allo zafferano ▶ Straccetti di pollo o tacchino al forno con erbe aromatiche ▶ Verdure cotte di stagione con pinoli ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spaghetti al pomodoro ▶ Filetti di merluzzo in crosta di mais, al forno ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Passatelli asciutti con zucchini e pomodorini ▶ Patate lessate ▶ Verdura lessata ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 25/05/20	MARTEDI 26/05/20	MERCOLEDI 27/05/20	GIOVEDI 28/05/20	VENERDI 29/05/20
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Orzo freddo in insalata di verdure miste con piselli ▶ Mozzarella ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verdura cruda di stagione a bastoncino ▶ Sedanini semi-integrali al pomodoro e basilico ▶ Scaloppine di maiale al limone ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pennette con olio extravergine d'oliva ▶ Pesce azzurro fresco già sfilettato (sarde) arrosto, al forno ▶ Verdure crude di stagione a bastoncino ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gnocchi di patate al pomodoro ▶ Frittata al latte ▶ Verdure crude di stagione in insalata ▶ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Risotto con salsa di zucchine ▶ Coda di rospo al forno ▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Azienda USL della Romagna
Dipartimento Cure Primarie
e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE
DIPITISTA
Melissa Parini

Assessorato alla Pubblica Istruzione
Sanseverino - Cesena - San Mauro Pascoli

TABELLA DIETETICA
SCUOLE PRIMARIE DI SAVIGNANO SUL RUBICONE,
SAN MAURO PASCOLI,
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO SAVIGNANO SUL RUBICONE
SERVITE CON PASTO VEICOLATO

LUNEDI 01/06/20	MARTEDI 02/06/20	MERCOLEDI 03/06/20	GIOVEDI 04/06/20	VENEDI 05/06/20
<ul style="list-style-type: none">▶ Verdure crude di stagione a bastoncino▶ Lasagne al ragù▶ Verdure gratinate/trifolate al forno▶ Frutta fresca di stagione	<p>///</p>	<ul style="list-style-type: none">▶ Verdure crude di stagione a bastoncino▶ Gobbetti con piselli▶ Uovo a frittata con erbe▶ Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">▶ Fusilli freddi con pomodorini e basilico▶ Pollo arrosto al forno▶ Verdure cotte di stagione▶ Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">▶ Orzo in passato di verdure miste▶ Pizza semi-integrale margherita▶ Verdure crude di stagione in insalata▶ Frutta fresca di stagione

IL PANE VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI

Azienda USL della Romagna
Dipartimento Cure Primarie
e Medicina di Comunità Forlì-Cesena
SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALE
DIETISTA

Melissa Pasini



