MENU' SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA MESI: OTTOBRE - DICEMBRE - FEBBRAIO

PRIMA SETTIMANA

		3) T	
VENERDI	PASTA AL TONNO		BASTONCINI DI PESCE
MARTED! primaria	RISO AL RAGU'	ARISTA (ADDOCTO)	(Oleowic) Stanic
primaria - secondaria	PASTA AL POMODORO	COTOLETTE DI POLLO	
	PRIMO	SECONDO	

SECONDA SETTIMANA

WARTED! VENERD! Drimaria	PASTA AL PESTO RISO AL POMODORO		AFFETTATO E FORMAGGIO FILETTO DI PLATESSA (PANATA)
<u>tÚNEDľ</u> primaria∹secondaria	PASTICCIO ALLA BOLOGNOSE	O SCALOPPINA AL LIMONE O	ALIATTE
	PRIMO	SECONDO	

TERZA SETTIMANA

VENERDI	PASTA AL POMODORO		POLPETTE	
		1		7
MARTEDI	PASTA AL TONNO		BASTONCINI DI PESCE	
				1
ĽUNEDÍ primaria - secondaria	TORTELLINI AL POMODORO	PROSCIUTTO COTTO O	ARROSTO DI TACCHINO	
	PRIMO	SECONDO		

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI' primaria - secondaria	WARTED!	VENERDI
0		HAND THE THE PARTY OF THE PARTY	primaria secondaria
PREMIC	LASAGNA	PASTA IN BIANCO	GNOCCHI DI PATATE AL BONCO
SECONDO	CHIMAGIAN CANIDO ACTO		Onogolistic and the second
			PROSCHITTO CITTO PROSCHO
	ASIAGO/MOZZARFITA	SPEZZATINO DI TACCHINO	Olsoway of the or temper.
			DI TACCHINO
	UNO SOLO		

PORZIONI DI PASTA O RISO PER MINESTRE: 30 GR. PRIMARIA - 40 GR. SECONDARIA I GRADO CONTORNI A BASE DI VERDURA; UNA VOLTA A SETTIMANA CONTORNO DI PATATE FRUTTA FRESCA ANCHE COME MACEDONIA; UNA VOLTA A SETTIMANA YOGURT O GELATO

MENU' SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA MESI: NOVEMBRE - GENNAIO - MARZO

PRIMA SETTIMANA

	LÜNED! primaria - secondaria	MARTEDI primaria		VENERDI' 🚉	
PRIMO	PASTICCIO ALLA BOLOGNOSE	RISO AL POMODORO		PASTA IN BIANCO	
SECONDO	COSCE DI POLLO	 POLPETTE	LI	PLATESSA ALLA MUGNAIA	,

SECONDA SETTIMANA

	LÜNEDI' prīmaria ÷ secondaria	MARTEDI! primaria	VENERD!' primaria - secondaria
PRIMO	RISO ALLA PIZZAIOLA	 PASTA IN BIANCO	 LASAGNE
SECONDO	HAMBURGERS	 FORMAGGIO	 AFFETTATI

TERZA SETTIMANA

	LUNED! primaria - secondaria	:MARTEDI' primaria	VENERDI! primaria - secondaria
PRIMO	PASTA AL POMODORO	 PASTA IN BIANCO	 RISO AL POMODORO
SECONDO	ARISTA (arrosto)	 SPEZZATINO DI TACCHINO	 POLPETTE

QUARTA SETTIMANA

	primaria – secondana	MAKIEDI primaria	V EN EKUJI primaria – secondaria
PRIMO	PASTA AL POMODORO	RISO AL RAGU'	TORTELLINI PANNA PISELLI E PROSCIUTTO COTTO
ECONDO	FORMAGGI	 ARISTA (ARROSTO)	 PLATESSA ALLA MUGNAIA

PORZIONI DI PASTA O RISO PER MINESTRE: 30 GR. PRIMARIA - 40 GR. SECONDARIA I GRADO CONTORNI A BASE DI VERDURA; UNA VOLTA A SETTIMANA CONTORNO DI PATATE FRUTTA FRESCA ANCHE COME MACEDONIA; UNA VOLTA A SETTIMANA YOGURT O GELATO

COMUNE DI CASPERIA

MENU' SCUOLA DELL' INFANZIA MESI: OTTOBRE- NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO-FEBBRAIO-MARZO

PRIMA SETTIMANA

	(118)201			•	
		MARTED!	MEBULIED		
. (The state of the s			GIOVEDI	VENERUL
7.8.8.C	- PASIGNOUS - PONCOCKO	PASTA IN BIANCO	0100 100 100 ONIO		1011)
			MODULAL POINTOUCKU	MINESTRA DI LEGUMI	PASTA A1 POMODOOD
SECONDO	FRITTATA				Ovoco in the second
		SPEZZATINO DI TACCHINO	POLPETTE	COTOLETTE DI POLLO	
			,	(PANATURA E UOVO)	PLATESSA

SECONDA SETTIMANA

:	1/chicocyt	I GUSASA		PASTA AL TONNO	2.5	li 2	BASTONCINI	· top
	Groved!		COCCONOR IN CASE			Troscorio corro	ARROSTO DI TACCHINO	
	MERCOLEDI	VECTITATA DINEBOLISAL CON	LOIN OF VENDONE COIN	MINESIKA	SCALOPPINA ALL ATTE	יייייייייייייייייייייייייייייייייייייי		
MARTEDE		•	PASTA IN BIANCO		FETTINA ALLA PIZZAIOLA		(UZNANCI)	
LUNEDI		TOPTET ON A POSTOR	י סאסמסאסר אל ואנידידינייסי		STATES OF STREETS OF S			
			PRIMO	CUMCOES				

TERZA SETTIMANA

		•			-
	1) INEDI				
		MAKIEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	
()					VENERDI
2	MINESTRA DI LEGUMI	PASTA IN BIANCO	PASTA AL POMODORO	PASTA AI PESTO	
				2	AISO AL PUMODORO
SECONDO	ם מיידים ו				
}	111330	COSCIO DI POLLO	FRITIATA	SPEZZATINO DI TACCHINO	
			•		PLATESSA

QUARTA SETTIMANA

		GIOVEDI	VENERLI	VELLUTATA DI VERDURE CON	PASTA IN BIABLO	MINESTRA	5	ACA EXCE	_
	, and Carrier	MERCOLEDI*		LASAGNA			MOZZARELLA O FORMAGGIO		
	MARTERIA			PASTA IN BIANCO		OTOT PARTY OF THE	בסומביוב מו למנום		
121477751	LOBED		DACTE ATT & DISC. O.	FASTA ALLA PIZZAJOLA	***************************************	PROSCIUTTO COTTO			
_)		SECONDO			

Porzioni di Pasta o riso per minestre: 25 gr.

CONTORNÍ A BASE DI VERDURA; UNA VOLTA A SETTIMANA CONTORNO DI PATATE

FRUTTA FRESCA ANCHE COME MACEDONIA; UNA VOLTA A SETTIMANA YOGURT O GELATO

MENU' SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA MESI: APRILE - MAGGIO - GIUGNO

PRIMA SETTIMANA

SD OF	M. N	3/
VENERD! primaria - secondaria	PASTA IN BIANCO	SPEZZATINO DI TACCHINO
MARTEDI' primaria	PASTA ALLA NORMA	PROSCIUTTO E FORMAGGIO
LUNEDI primaria - secondaria	PASTA CON ZUCCHINE	ARISTA (ARROSTO)
	PRIMO	SECONDO

SECONDA SETTIMANA

	primaria ~ secondaria		WAKTEDI primaria		VENEKDI primarja - secondaria
PRIMO	PASTA AL RAGU -BIANCO E PISELLI	!	PASTA AL POMODORO E BASILICO		RISO AL POMODORO
SECONDO	COTOLETTE DI POLLO (PANATE)		SCALOPPINE LIMONE O LATTE	L	PLATESSA (PANATA)

TERZA SETTIMANA

	LUNED! primaria - secondaria	įVIARTEDI' primaria		VENERDI primaria secondaria
PRIMO	LASAGNA	PASTA AL PESTO		PASTA BURRIO E SALVIA
SECONDO	CAPRESE	HAMBURGERS DI MANZO	l	COTOLETTE DI POLLO (PANATURA-UOVO)

QUARTA SETTIMANA

PRIMO PASTA FREDDA FETTUCCINE AL POMODORO E BASILICO PASTA AL RAGU - BIANCO E PISELLI SECONDO PROSCIUTTO COTTO O CAPRESE POLPETTE		Libnebl' primaria - secondaria	MARTEDI' primaria		VENERDI! primaria – secondaria	1. S. A. S. 14.
PROSCIUTTO COTTO O ARROSTO DI TACCHINO	PRIMO		 FETTUCCINE AL POMODORO E BASILICO		PASTA AL RAGU -BIANCO E PISELLI	·
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO 0 ARROSTO DI TACCHINO	 CAPRESE	<u>l </u>	POLPETTE	

PORZIONI DI PASTA O RISO PER MINESTRE: 30 GR. PRIMARIA - 40 GR. SECONDARIA I GRADO CONTORNI A BASE DI VERDURA; UNA VOLTA A SETTIMANA CONTORNO DI PATATE FRUTTA FRESCA ANCHE COME MACEDONIA; UNA VOLTA A SETTIMANA YOGURT O GELATO

i i

MENU' SCUOLA INFANZIA MESI; APRILE- MAGGIO -GIUGNO

 $\mathbf{Y}_{j-i}^{-\mathbf{r}}$

PRIMA SETTIMANA

	Ş			5 PE 17	i 	_		_			_,.	~
1	์ เ		OFNERDI' VENERDI		PASTA AL TONNO				Di ATITOCA (DANIELE)	(ALANAT) ANGELATION		
		GIO!/Enr!	SIGNED!	DASTA IN MACO				:	COTOCETTE DI POLI O		PANATIJRA-10VO	(0.00)
	MERCOLEDI' VELLUTATA DI VERDURE CON			MINESIKA		-	THE COL	רטגינוד				
	hftoren	IVERTICAL COL		RISO AL POMODORO			•	PROSCIUTTO COTTO O)	ARROSTO DI TACCHINO		······································
	LUNED!		かんりょう にんじゅう かんしょう	TASSA CON COCHINE				ARISTA (ARROSTO)				
-	-		CMIRE	>			0 10000	SECONDO -				

SECONDA SETTIMANA

	Γ-	Т	_	Т			
	VENERDE				PASTA AL POMODORO E BASILICO		BASTONCINI
	GIOVED!			CONSIGNATION OF STATEMENT OF ST	O Sivia Ni Ciou		STRACCETTI DI MANZO
MERCOLEDY				PASTA FREDDA		ARROSTO DI TACCHINO	O PROSCILITION COTTO
MARTEDI				MINESTRA DI LEGUMI		HAMBURGERS DI MANZO	
TUNEDI				OND ON THE POST		FRITZATA	
			CIMINA			SECONDO	

TERZA SETTIMANA

			RISO AL POMODORO		PLATESSA
	GROVEDI	VELLUTATA DI VERDURE CON	MINESTRA	COTOL STEEL STORY	מיייים וכי מיייים מיייים
,	MERCOLEDI			SPEZZATINO DI TACCHINO	
	. MARTED!	PASTA IN BIANCO		POLPETTE	
	רסאבסז	LASAGNA		CAPRESE	
		PRIMO		SECONDO	

QUARTA SETTIMANA

	VENERDI		TASTA IN BIANCO		PLATESSA
GOVEN	107000	PASTA POMODORO E BASILICO		To a state of state	railata
WERCOLED!		PASTA IN BIANCO		STRACCETTI DI MARNIZO	
MARTEDI		FASIA ALLA NORMA		POLPETTE	
LUNEDY	MINESTRA DI LEGINAL		COETAVATION OF THE COMPANY	A LACATING DI LACCEING	
	PRIMO		SECONDO		

PORZIONI DI PASTA O RISO PER MINESTRE: 25 GR.

CONTORNI A BASE DI VERDURA; UNA VOLTA A SETTIMANA CONTORNO DI PATATE

FRUTTA FRESCA, ANCHE COMÉ MACEDONIA; UNA VOLTA A SETTIMANA YOGURT O GELATO

GRAMMATURE VARI ALIMENTI AL NETTO SCARTI PER FASCE D'ETA'

PRANZO

Control of the second state of the control of the second state of the second state of the second sec			
ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA INF
PANE	30	40	βο
PASTA ORISO (asciutti)	50	. 70 .	во ,
PASTA O RISO (minestre)	25	30 .	40
RAVIOLI	60	80 .	100
TORTELLINI (asciutti)	60	80	100
TORTELLINI (brodo).	40	50	60
GNOCCHI	150	180	210
BASE PER PIZZA	80	120	160
PARMIGIANO GRATT.	-5	5	5
OLIO extravergine di oliva(per condire a pasto in totale)	15	.15	5
POMODORI PELATI	60	70	80 ',
TONNO.PER PASTA	20	20 - ;	30
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	60	80	90
PISELLI (freschi o surgelati)	40	60	70
CARNE BOVINO/SUINO (arrosto-fettine)	60	80	100
CARNÉ MACINATA (polpette)	50	60	70.
CARNE PER RAGU'	20	30	40
POLLO O TACCHINO (petti)	70	90	120
POLLAME CON OSSA	120	140	180
PESCE CONDIMENTO	15	20	30,
FILETTO PESCE	80	100	120
POLPETTE PESCE	50	60 1	70 .
TONNO AL NATURALE O SOTTOLIO	60/50	80/70	100/90
UOVA (SODE O OMELETTE)	1	1 e mezzo	2
FORMAGGI MOLLI	70	80	100
(mozzarella,stracchino,caciottella,yocca,ecc)		. !	
RICOTTA PER PASTA	20	30	40
MOZZARELLA PER PIZZA	40	50	60
PROSCIUTTO (crudo e cotto)-BRESAOLA	50	60	70
VERDURA COTTA	90	120	150
VERDURA PER MINESTRONE	60	70	100
CAROTE CRUÇE	80	90	100
ang repaga merungan 1944 - Aran ngarapanan penarah penarah penarah bahan negarah penarah di bang 1953 - na biba Tanggarah		مغو و د	

RICETTARIO RISTORAZIONE COLLETTIVA

MENSA SCOLASTICA
COMUNE DI CASPERIA

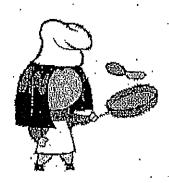
crizione Alvo nazio

Dott.ssa Vanessa Bianchetti

Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. An. 063201



PATATE (PURE')	100	120	, 130)
PATATE (LESSE O FORNO)	120	150	20	
INSALATA VERDE	80	100	12)
INSALATA DI POMODORI	80	100	12	j
INSALATA DI FINOCCHI	80	001	120	, ,45,1) (
FRUTTA DI STAGIONE	120-130	130-150	150-2	00
SUCCO DI FRUTTA (non zuccherato)	120	150	200	1, 1
YOGURT	125	125	125	ina ina ari
GELATO	75	75	75	



STAGIONALITA' FRUTTA E VERDURA

CEN สเสตะอ

arance clementho dementing kayl (iv) ligroai linomi เนอกซีลผินโ mandaridi wale mele pere pere

FEB

MAR

क्षा क्षा) दार kiwi limont mele ជ្រាស់ស្រាយ APR

कार्यग्रह fugole Livi limoni naspola gere touliqui MAG

albicocche สตาสเยาก cillegie fichi fragolé तार्जीक meloni pescho

alblcocche

amarebe annonie ((c)ii (ragula meloni pesche ក្រយព្រម รบรโบช

400

anyude lichi tranulo mele noton pene bezejio bezejio susing uva

SET

fich maponi meloni mete pere pescho pragati SUSPILE GVD

OTT

castagae donientbre castagoe **ઇલપ્રદેશમાં**મદ kaki kiwi kilki kixsi ได้หลด (non) ពរពីនៅនារា nieloní तामक्षात्वातात aute pere pompelnio pompeloi (ISS

WOW

агансо

11

arance chementine ƙaki kivn lintani mandailiil mele 1,646 pompehal tiva











rucola

cillegie bagole

lampont nespote

pompelni

Dere



รูตรโลย











uva





NEED PERSON A N I

astraradi bigtole. bietole raciuli carclofi carolu carote cavoli cayoli bioccofi thoccoli Ver23 cicoria çlemia cime di rapa chne di rapa finocchi tipolle finacchi insolata porro insolata neazemolo potro rayaned demossaig rucola iucola sedano sedano splaaci ระบบสนา zucka

asparagi bietole curcioft का०स cavoli broccos **6219**4 cicoria cetrioli cipole fingachi insalala DOOR prezzemolo rucola sedano

splisaci

asparatji blatola cardoli carote cicorie cetriali cipale finacchi insalala oring salnaci racala

bieszemoja

asparagi caroselil bletole cetrioli circlog lagiolini melanzane carole cetávli patate bonyoqoq bebetoni Initoigal Jave melanzaneprezzemolu patate Hightweit nicola piselli zucchine znechine ravanolli

camselli faglofini melanzane patate ререкові pontodoul rayathilit zucchine

carosélli fagiofish melanzano Protected nobomen prezzemolo ravanelli iucula zucchine

blatele retrioli cipolle lagiclini insulata melanzane putate peperoni. pomodori bieszainajo rayanelli

rucola

ន្ទជាំងដូច

zucchine

bletolo cicofla cavoli procesti clootle faglolini molanzane pátátic peperoni prezzenrolo ikondyst nuccia sedano spinaci 211000

zucchlne yetza

aglio bietole carciofi Carole falvoli braccoli clootle lingcoll pani preczemolo ravanolic sucola ระปลหอ iseniqe zucca

bletole çatçlofi carote cayoli trroccoli cipolle linocchi insalati (XXII ravanelli Floorin spinaci RUCUA

INDICE

PRIMI PIATTI

Minestra di legumi	5
Vellutata di verdure con minestra	5
Pasta al pomodoro	6
Pasta pomodoro e basilico	6
Pasta in bianco	6
Riso al pomodoro	7
Pasta al pesto	7
Pasta alla pizzaiola	8
Pasta con zucchine	8
Pasta alla Norma	9
Pasta fredda	9
Tortellini al pomodoro	10
Pasta al tonno	10
Lasagna/Pasticcio alla bolognese	11
Tortellini panna, piselli, prosciutto cotto	12
Pasta ragù bianco e piselli	12
Pasta burro e salvia	13
Fettuccine pomodoro e basilico	13

	Riso al ragù	14
	Gnocchi di patate al pomodoro	15.
SEC	ONDI PIATTI	16
	Frittata	.16
	Spezzatino di tacchino	.16
	Cotolette di pollo panate al forno	.17
	Polpette	.17
	Fettina di manzo alla pizzaiola	.18
	Platessa al limone	.18
	Platessa alla mugnaia	.18
	Bastoncini di pesce/Platessa panata	19
	Scaloppine al latte	19
	Coscio di pollo al limone	.20
	Arista di maiale arrosto	20
	Hamburgers di manzo	.21
	Straccetti di manzo	
	Caprese	.22
	Formaggio	.22
	Affettati	
	Prosciutto e formaggio	

CONTORNI	23
Verdure cotte	23
Verdure crude	24
Patate lesse o al forno	24
Purea di patate	25
PANE	25
FRUTTA	25
DESSERT	26
Yogurt	26
Gelato	26

PRIMI PIATTI

MINESTRA DI LEGUMI

INGREDIENTI	Grammature
	INFANZIA
Pasta di semola* (glutine)	25
Legumi freschi o in scatola	30
(lenticchie, ceci, fagioli)	
Carota, cipolla	10
Olio EVO	5
Grana padano (latte,	2-5
uova)	
Sale iodato	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale i legumi con le verdure tagliate a piccoli cubetti e l'aglio. Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere la pasta e rimettere sul fuoco. Condire con l'olio e grana.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: u utilizzare pastina senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o pastina di mais o di riso inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

VELLUTATA DI VERDURE CON MINESTRA

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA
Pasta di semola* (glutine)	25
Verdura per minestrone	60
Carota, cipolla	10
Olio EVO	5
Grana padano (latte,	2-5
uova)	
Sale iodato	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le verdure. Cuocerle in acqua salata. Frullare o passare le verdure al passaverdura e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e ollo extravergine a crudo.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pastina senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o pastina di mais o di riso inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di nova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da novo (controllare l'etichetta) o parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo naz bnale del Biologi sez, A n. 063201

PASTA AL POMODORO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2+5	2,5
uova)			
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
		NAMES OF THE PARTY	l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	5	5	5
Basilico	q.b.	q.b.	g.b.
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Sale iodato	q.b.	q,b	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro, l'olio e il grana grattugiato. Nel periodo estivo, se gradito, aggiungere al sugo di pomodoro del basilico fresco tritato. MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattuglato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA IN BIANCO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Ollo EVO/ Burro (latte)	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

6

Dott.ssa Vanessa Bianchetti

Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con ollo extravergine di oliva o burro. Nel periodo estlvo, se gradito, insaporire l'olio con prezzemolo o basilico freschi crudi tritati finemente, e nel periodo invernale con salvia

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cul scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: sostituire con pasta all'olio EVO senza formaggio grana o altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

RISO AL POMODORO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Riso	50	70	80
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	1,0	15	20
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2.5	2-5	2-5
uova)			
Sale iodato	q.b.	q,b,	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare grossolanamente le cipolle e le carote, aggiungere l pelati, salare e portare a cottura, per ultimo frullare, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva. Lessare il riso, scolarlo e condirlo col sugo di pomodoro e il grana. Se gradito, nel periodo estivo, aggiungere del basilico fresco tritato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA AL PESTO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			I grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	
Pesto (prodotto	5	10	10
preconfezionto)		.S.A. Olevier Electron	nunun era sterr igner graf er
Olio EVO		5.5.	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova) Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

Lessare la pasta e condirla con il pesto e il grana grattugiato MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute C o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana. Accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

Esclusione di fave: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

PASTA ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2.5
uova)			
Origano	q.b.	d.b.	q.b.
Sale iodato	g,b;	q.b,	q b

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto unendo l'olio EVO e l'origano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa alla pizzalola e il grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta, Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati; eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
		And the second s	l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Zucchine	40	50	60
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Sale iodato	q،b.	q.b.	q.b.

Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Tritare la cipolla e stufarla con un po' di brodo vegetale. Aggiungere le zucchine e verso fine cottura prezzemolo o menta tritati. Frullare insieme all'olio crudo. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con la crema di zucchine.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA ALLA NORMA

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
wash dal (dalah sebera menggaran persanan seberah kecaman kecaman kecaman beranan beranan kecaman beranan berana beranan beran			l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Melanzane	20	30	30
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	10	1 5	20
Olio EVO	3 (1 5 2 1 1 1 1	5	5
Ricotta di mucca (latte)	10	20	30
Sale iodato	q.b,	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle in tegame con poco brodo vegetale assieme alle melanzane precedentemente mondate, lavate e tagliate a cubetti. Aggiungere i pelati frullati, salare e lasciare cuocere il tutto. A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva e la ricotta precedentemente setacciata. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata condire col sugo alla Norma.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Esclusione di latte e derivati: eliminare la ricotta. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica

PASTA FREDDA

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Tonno all'olio sgocciolato	8	10	10
(pesce)			
Pomodori maturi	8	10	10
Carote	8	10	10
Zucchine	8	10	10
Piselli (surgelati)	8	10	10
Caclotta o fontina (latte)			
Olio EVO	5	5	5
Basilico e/o prezzemolo	q.b.	d.b,	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

∥ Dott.ssa Vanessa Bianchetti

Q

Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. An. 063201

Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare, raffreddare e condire con l'olio extra vergine d'oliva. Aggiungere il tonno sgocciolato, il formaggio tagliato a cubetti, i piselli bolliti, le carote e le zucchine precedentemente lessate e i pomodori crudi tagliati a dadini.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica. Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio come ingrediente. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica, Esclusione di fave: nessuna modifica.

TORTELLINI AL POMODORO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
			161600
Tortellini	\$4.1% 60 \$4.5%	80.0	100
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere i tortellini in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro, l'olio e il grana grattugiato. Nel periodo estivo, se gradito, aggiungere al sugo di pomodoro del basilico fresco tritato. MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire con riso o utilizzare tortellini senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine,

Esclusione di latte e derivati: controllare in etichetta "tortellini" presenza di latte e derivati ed eventualmente sostituire con pastina di semola di grano duro o riso. Eliminare il formaggio grana.

Esclusione di nova e derivati: sostituire i tortellini con pastina di semola di grano duro o riso; utilizzare formaggio grana senza lisozíma da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: scheda tecnica ed etichetta prodotto "tortellini" devono garantire l'assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

PASTA AL TONNO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
	Marakan kanan		l grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
Tonno al naturale (pesce)	20	20	30
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure (carota, cipolla)	10	15	20
Olio EVO	5.7	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	g,b,

Dott.ssa Vanessa Blanchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Aggiungere il tonno. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro con tonno e olio.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.

LASAGNA/ PASTICCIO ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
Pasta di semola* (glutine)	50	70	80
oppure:			
Pasta all'uovo secca			
(glutine, uova)			
Pomodoro pelato	40	50	60
Carne di manzo/ maiale o	20	30	40
carni bianche			
Verdure per soffritto	10	15	20
Olio EVO	100 100 100 100 100 100 100 100 100 100	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Besciamella	40	50	60
Sale lodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Pulire tritare le verdure e stufarle con brodo vegetale. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare con sale aromatizzato. Quando la carne si è rosolata aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con l'olio extravergine d'oliva. A parte preparare la besciamella: stemperare la farina a freddo con un po' di latte fino ad ottenere una crema omogenea; fare bollire il rimanente latte con il sale, aggiungere il composto avendo cura di cuocere mescolando per almeno cinque minuti. A fine cottura togliere dal fuoco la besciamella così preparata, aggiungere il burro e unirla al ragù di carne. Preparare la teglia del pasticcio alternando uno strato dì lasagne ad uno strato di sugo, spolverizzando con grana. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine Esclusione di latte e derivati: sostituire il platto con altra preparazione permessa

Esclusione di uova e derivati: eliminare la pasta fresca all'uovo e sostituire con pasta di semola di grano duro o altra preparazione permessa; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: scheda tecnica ed etichetta prodotto "pasta all'uovo" devono garantire l'assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

TORTELLINI PANNA, PISELLI E PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
	Constitution of the second state of the second seco	l grado
Tortellini	80	100
Panna (latte)	30	40
Prosciutto cotto	30	30 202
Piselli surgelati	30	30
Olio EVO	The state of the s	5 4 1 5 4 1 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5
Grana padano (latte,	2-5	2-5
uova)		
Sale iodato]\\\q.b.\\\	g.b .

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata con i piselli già sbollentati. A fine cottura aggiungere prosciutto cotto, panna e mescolare il tutto. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa e il parmigiano.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire con riso o utilizzare tortellini senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Utilizzare prosciutto cotto con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel Prontuario degli Alimenti AIC.

Esclusione di latte e derivati: controllare in etichetta "tortellini" presenza di latte e derivati ed eventualmente sostituire con pastina di semola di grano duro o riso. Eliminare il formaggio grana e la panna. Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte

Esclusione di uova e derivati: sostituire i tortellini con pastina di semola di grano duro o riso; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: scheda tecnica ed etichetta prodotto "tortellini" devono garantire l'assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

PASTA RAGU' BIANCO E PISELLI

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
Pasta di semola* (glutine)	70	80
Panna (latte)	30	40
Carne per ragù	30	40
Piselli surgelati	30	30
Verdure (carota, cipolla)	10	N=4715
Olio EVO	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5
uova)		
Sale iodato	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucclare lavare e tagliare cipolla, carota e piselli e stufarli con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere la carne macinata. Cuocere la carne con le verdure, salare. Portare a cottura e condire con olio extravergine d'oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col ragù di carne e piselli e panna

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez, An. 063201

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana e la panna o sostituire con altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA BURRO E SALVIA

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
Pasta di semola* (glutine)	70	80
Burro (latte)	7	
Salvia	q.b,	d.p.
Grana padano (latte,	2-5	2-5
uova)		
Sale iodato	a.g.b.	d.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con il burro aromatizzato con qualche foglia di salvia fresca mondata e lavata e scaldato a bagnomaria. Se gradito, servire con il grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con pasta all'olio EVO o altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

FETTUCCINE POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
Pasta all'uovo secca	Paralli Original	80
(glutine, uova)	THE REPORT OF THE PARTY OF THE	
Pomodoro pelato	50	60
Verdure per soffritto	0.55/45	20 00
Olio EVO	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5
uova)	1800 B. W.	
Sale lodato	q.b.	q.b.

MODALITA' DÍ PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro, l'olio e il grana grattugiato. Nel periodo estivo, se gradito, aggiungere al sugo di pomodoro del basilico fresco tritato.

Dott.ssa Vanessa Blanchetti Iscrizione Albo nazi male del Biologi sez. An. 063201

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine Esclusione di latte e derivati: eliminare formaggio grana

Esclusione di uova e derivati: eliminare la pasta fresca all'uovo e sostituire con pasta di semola di grano duro o altra preparazione permessa; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: scheda tecnica ed etichetta prodotto "pasta all'uovo" devono garantire l'assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa.

RISO AL RAGU'

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
		l grado
Riso	70	80
Carne per ragù	30	40
Pomodoro pelato	50	60
Verdure per soffritto	15	20
Olio EVO	5 5 5	5,
Grana padano (latte,	2-5	2-5
uova)		
Sale iodato	dip.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tritare le verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne, aggiungerla alle verdure insieme al pomodori pelati e frullati e agli aromi tritati; cuocere aggiustando di sale. A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Gnocchi di patate freschi	150	180	210
o surgelati* (glutine)			NAME OF STREET
Pomodoro pelato	40	50	60
Verdure per soffritto	(4.10.44	11.000	20 5 1
Olio EVO	5	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2.5	2-5
uova)			
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro, l'olio e il grana grattugiato. Nel periodo estivo, se gradito, aggiungere al sugo di pomodoro del basilico fresco spezzettato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare gnocchi senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana. Verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di latte e derivati. Se presenti, sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di uova e derivati. Se presenti, sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di fave: verificare in etichetta degli gnocchi l'assenza di fave e derivati. Se presenti, sostituire con altra pietanza permessa.

SECONDI PIATTI

FRITTATA

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA I grado
	110000000000000000000000000000000000000	Committee of the Commit	507 1070 1070
Uova	Takanaka Makasak	n,1,5	2 n 2 m 2 m
, _,	deposit of the factor and and	and the same of the first property for the first	The first state of the first state of the
Latte	10	10	15
Oll- ruo	0.0000000000000000000000000000000000000		
Olio EVO	THE STATE OF THE S		Managara Canada da Maria
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
•	Reventante and the control of the co	and a finite state of the Lower school and	NEWSTREET PROPERTY OF THE PROP
Sale iodato	q.b.	a.b.	a.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mescolare con la frusta le uova, il latte, il sale e il grana grattugiato. Ungere una placca da forno con poco olio extra vergine di oliva, riscaldarla e versarvi il composto. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di giutine Esclusione di latte e derivati: eliminare dalla ricetta latte e formaggio oppure sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

SPEZZATINO DI TACCHINO

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	•		l grado
			Control Control Control Control Control
Tacchino	70.	90	120
Farina di frumento	2	4	4
(glutine)			
Olio EVO	5	5	5
Brodo vegetale	g.b.	q.b.	q.b.
Sale lodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare la carne di tacchino a bocconcini e infarinarli leggermente. Sistemarli in una placca precedentemente oliata, salare e irrorare con il brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 180° C per circa 20 minuti. Spremere i limoni, aggiungere alla carne il succo di limone e completare la cottura per altri 5 minuti.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione di carne di tacchino, in tal caso sostituire con carne di manzo o di malale o coniglio.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

COTOLETTE DI POLLO PANATE AL FORNO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado_
Petto di pollo	70	80	100
Uova	10	20	20
Pane grattugiato (glutine)	3	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)			
Olio EVO	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale lodato	a b	q.b.	ab,

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare i petti di pollo a fettine e batterli. A parte mescolare il pane grattugiato, il parmigiano, il sale e impanarle. Disporle nelle placche, passarle con un filo d'olio e cuocerle in forno caldo a 180° per circa 20 minuti fino a quando saranno ben dorate.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: escludere le uova e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

POLPETTE

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Carne macinata di vitello	50	60	70
Uova	10	20	20
Latte	6	8	8
Pane grattugiato (glutine)	3	5	5
Grana padano (latte,	2-5	2.5	2.5
uova)			
Olio EVO	5	5	5 {
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Versare in una ciotola il grana, l'uovo, il pangrattato e un pizzico di sale. Aggiungere la carne macinata, Confezionare le polpettine e disporle nella teglia con poco olio. Infornare a 180 °C fino a cottura ultimata. Se necessario, irrorare con brodo vegetale.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di nova e derivati: escludere le nova e utilizzare formaggio grana senza lisozima da novo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. An. 063201

FETTINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
	7545-1-177-1-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1-177-1		l grado
Carne di manzo	60.	80	-100
Pomodoro pelato	30	40	50
Verdure (carota, cipolia)	10	20	20
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	q:b;	q.b.	a b

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Sistemare le fettine di manzo in una placca unta con un filo d'olio, salarli e cuocerle in forno a 150° per circa 15/20 minuti. Aggiungere il sugo di pomodoro e terminare la cottura per altri 10 minuti circa.

PLATESSA AL LIMONE

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
ROTES DAMA Interest of Report Amendment of the Company of the Comp			l grado
Platessa surgelata (pesce)	80	100	120
Olio EVO	5	5	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	qb.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

In una teglia da forno appena unta d'olio, adagiare i filetti di platessa, irrorare con succo di limone spremuto, spolverare un pizzico di sale e infornare per 15 minuti circa a 180°. Condire successivamente con olio extravergine d'oliva.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica

PLATESSA ALLA MUGNAIA

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	Infanzia	PRIMARIA	SECONDARIA
WOOD LINE DO NOT THE REAL PROPERTY OF THE PROP		a de unido a Mariana de Antono de la composicio con processo de la composicio della composi	l grado
Platessa surgelata (pesce)	80	100	120
Latte	7	10	10
Farina di frumento	2	4	4
(glutine)			
Olio EVO	5	5	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	g.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	d'pysons

INCOEDIENTI

Cuocere in forno a 160º la platessa precedentemente infarinata con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata, frullare la salsa di cottura, cospargere sul pesce e servire.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta

Esclusione di latte e derivati: eliminare il latte dalla ricetta o sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di nova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

BASTONCINI DI PESCE/ PLATESSA PANATA

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARÍA
			f grado
		22.2	
Prodotto preconfezionato	90	100	120
di merluzzo/ platessa			

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre il prodotto surgelato in forno e cuocere a 180°C fino ad ottenere una doratura omogenea.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare preparati con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di uova: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

Esclusione di fave: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

SCALOPPINA AL LATTE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
	1341 531 47417 1		l grado
Carne bovino o tacchino	60,	80	100
Latte	7	10	10
Farina di frumento	2	4	4
(glutine)			
Verdure (carota, cipolla)	5	10	10
Olio EVO	311.5	5	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b,	q.b.	g.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere in forno a 160° la carne con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata, frullare la salsa di cottura, cospargere sulla carne e servire.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta

Esclusione di latte e derivati: eliminare il latte dalla ricetta o sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

COSCIO DI POLLO AL LIMONE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
to the second control who are a second control who are a second control with the second control with t			I grado
Coscio pollo	120	140	180
Verdure (carota, cipolla)	10	20	20
Olio EVO	5	5	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	d.b.
Brodo vegetale	dia q.b.	q.b.	q b.
Sale lodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre in una teglia da forno unta il pollo già tagliato a pezzi con l'aglio, le carote, le cipolle tritate e infornare. A metà cottura girare le parti e bagnare con il vino facendolo sfumare bene ed eventualmente con del brodo vegetale. Terminare la cottura, aggiungere succo di limone e olio.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione di carne di pollo, in tal caso sostituire con carne di manzo o di maiale.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

ARISTA DI MAIALE ARROSTO

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Lonza di maiale	60	80	100
Verdure (carota, cipolla)	10	20	20
Ollo EVO	5	5	5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	y q b	q.b.
Sale lodato	q.b.	ď.p′	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre su una placca da forno unta con poco olio extravergine di oliva la lonza di maiale, con la cipolla tritata. Unire il sale ed infornare a 180°C per 20 minuti; quindi girare la carne e far rosolare per altri 20 minuti; bagnare con brodo vegetale e portare a fine cottura. Aggiungere olio e limone.

20

Dott.ssa Vanessa Bianchetti

Iscrizione Albo nazionale dei Biologi sez. An. 063201

HAMBURGERS DI MANZO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Carne macinata di manzo	50	60	70
Uova	10	20	20
Pane grattugiato/ mollica	3	5	5
pane (glutine)			
Verdure (carota, cipolla)	10	20	20
Grana padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)	New York Control of the Control of t	Nachawayana Nachawayana	
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	3	ALE (d,p	q.b ,

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Versare in una ciotola il grana, l'uovo, il pangrattato e un pizzico di sale. Aggiungere la carne macinata. Confezionare gli hamburgers e disporli nella teglia con poco olio. Infornare a 180 °C fino a cottura ultimata. Se necessario, irrorare con brodo vegetale.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: escludere le uova e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

STRACCETTI DI MANZO

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
			100
Carne di manzo	60	CONTRACTOR	TOO
Verdure (carota, cipolla)	10 ·	20	20
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare le fettine di manzo. Sistemare gli straccetti in una placca precedentemente oliata, salare con sale aromatizzato e irrorare con il brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 180° C per circa 20 minuti. Spremere i limoni, aggiungere alla carne il succo di limone e completare la cottura per altri 5 minuti.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica (salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione della carne di manzo; in tal caso sostituire con carne di pollo, tacchino o maiale).

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

CAPRESE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
			l grado
Mozzarella (latte)	70	80	100
Pomodori da insalata	50	60	80
Basilico o origano	g.b.	q.b.	g,b.
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Scolare e tagliare la mozzarella a fette o a dadiní. Mondare, lavare e tagliare i pomodori facendoli scolare dall'acqua di vegetazione. Servire separatamente la mozzarella ed i pomodori, dopo aver condito quest'ultimi con un pizzico di sale, olio EVO e basilico fresco tritato oppure origano.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati: sostituire la mozzarella con altra preparazione permessa.

Esclusione di nova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

FORMAGGIO

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
	Labella de la Calabanda		Mark Construction and Assessment
Formaggi molli	70:	80	100
(mozzarella, stracchino,			
caclottella, etc)	A MANAGE A COMPANY		

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati; sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

AFFETTATI

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	History and Cost Till Wallet Think of Gar Trees	p. 600-14-1-15-00-40-V/Resol (1-40-00-00-00-40-40-40-40-40-40-40-40-40-	l grado
Prosciutto crudo o cotto o	50	60	70
bresaola			

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare prosciutto cotto con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel Prontuario degli Alimenti AIC.

Esclusione di latte e derivati: utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazi nale del Blologi sez. A n. 063201

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARI
POPULATION AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN		A I grado
Prosciutto crudo o cotto	50	60
Formaggi molli	50	60
(mozzarella, stracchino,		
caciottella, etc)		

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare prosciutto cotto con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel Prontuario degli Alimenti AIC,

Esclusione di latte e derivati: utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte. Sostituire i formaggi con altra preparazione.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

CONTORNI

VERDURE COTTE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
	SISTING THE THE ANTONION OF THE PROPERTY OF TH	**************************************	I grado
Carota***	90	120	150
Bieta*			
Spinacì*			
Verza*			
Zucca*			
Cavolflori*			
Finocchio*			
Asparagi**	2007 H 244 V A 144 A 22 A 22 A 24 A 24 A 24 A 24 A 2	and allow the discount of the control of the contro	
Carclofi**			
Fagiolini**			
Melanzane**			
Peperoni**			
Zucchine**			
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	g,b.	q.b.	qb,
		****	2 - K

Stagionalità: *autunno/inverno, **primavera/estate, *** tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare la verdura e lavarla accuratamente sotto l'acqua corrente. Cuocerla al vapore o lessarla in acqua salata, sminuzzare a seconda della tipologia e condirla con olio EVO e sale iodato. Le singole grammature delle verdure possono essere dimezzate nel caso di contorni misti.

23

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. An. 063201

VERDURE CRUDE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
The second secon	normal long and the control of the c		l grado
Insalata***	80	100	120
Radicchlo*			
Carota***			
Cappuccio***			
Finocchio*			
Peperoni **			
Pomodoro**			
Cetrioli**			
Zucchine**			
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b:	q.b.

Stagionalità: *autunno/inverno, **primavera/estate, *** tutto l'anno MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare la verdura e lavaria accuratamente sotto l'acqua corrente. Sminuzzaria a seconda della tipologia (a cubetti, listarelle, grattugiata o a julienne), condirla con ollo EVO, sale iodato e, a piacere, erbe aromatiche tritate. Le singole grammature delle verdure possono essere dimezzate nel caso di contorni misti.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PATATE LESSE O AL FORNO

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Patate	120	150	200
Olio EVO	5	5	5
Sale iodato	g.b./\\	q.b.	q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE lesse

Mondare, lavare e cuocere le patate in abbondante acqua salata. Scolarle, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Condirle con olio EVO, Nel periodo estivo, se gradito, spolverizzare le patate con prezzemolo fresco tritato.

MODALITA' DI PREPARAZIONE al forno

Sbucciare, lavare le patate e tagliarle a pezzi, profumare con il rosmarino tritato e condire con un filo di olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. Infornare a 180°C mescolando all'occorrenza.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazi nale del Biologi sez. A n. 063201

PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
To the second se			I grado
Patate	120	150	200
Latte parzialmente	30	40	50
scremato (latte)			
Grana Padano (latte,	2-5	2-5	2-5
uova)	NEW YORK		
Burro	5	5	5
Sale iodato	d.p.	q.b.	10. q.b.()

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare le patate. Dopo aver passato le patate al passaverdura amalgamare con il latte, salare e far addensare leggermente il composto. A fine cottura aggiungere il burro e il grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con "patate lessate" o altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PANE

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Pane preconfezionato (glutine)	30	40	60

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Servire il pane intero o tagliato a fette, preferibilmente insieme al secondo piatto.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire con pane senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica. Esclusione di uova e derivati nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.

FRUTTA

INGREDIENTI	Grammature	Grammature	Grammature
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
			l grado
Frutta fresca di stagione	120-130	130-150	150-200

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare accuratamente la frutta fresca di stagione prima di servire, per la scuola dell'infanzia sbucciare e tagliare a pezzetti o a spicchi a seconda della tipologia della stessa.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: nessuna modifica, Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica, Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.

Dott.ssa Vanessa Bianchetti Iscrizione Albo nazionale del Biologi sez. A n. 063201

DESSERT

YOGURT

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
STATE OF THE PARTY			l grado
1 yogurt intero	125	125	125
preconfezionato			

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare preparati con la dicitura "senza giutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di nova: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

Esclusione di fave: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

GELATO

INGREDIENTI	Grammature INFANZIA	Grammature PRIMARIA	Grammature SECONDARIA
Gelato preconfezionato	75	75	l grado 75
(latte)			

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare preparati con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC. Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di uova: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

Esclusione di fave: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

