

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA DIETE HALAL PRIMAVERA-ESTATE 2023/2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata (infanzia)/uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrostito di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
	Ceci e carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Pesce* alla pizzaiola
	Pizza margherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Lasagne al pesto vegetale:** con pesto e fagioli frullati

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI GLUTINE QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2023-20234 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Pasta diet** al pesto	Pasta diet** aglio, olio e prezzemolo	Pasta diet** primavera
	Frittata (infanzia)/uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini diet** e carote* con riso	Crema di verdure* e piselli* con riso	Pasta diet** al ragù vegetale (legumi diet**)	Crema di legumi diet** e verdure* con riso
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)**	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno**	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta diet** al ragù di pesce	Riso all'inglese	Crema di verdure* con riso	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrosto di tacchino agli aromi**	Cotoletta di tacchino diet**
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Pasta diet** al pesto	Piatto unico:	Pasta diet** pesto e cannellini diet**
	Ceci diet** e carote in insalata	Formaggio	Pomodori in insalata con ceci diet**	Polpette di manzo diet**
	Pizza margherita (base pizza diet**)	Carote julienne	Pizza margherita (base pizza diet**)	Caponata estiva al sugo
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta diet** zucchine e curcuma (no besciamella)	Pasta diet** al pomodoro e basilico	Pasta diet** alla norma	Ravioli diet** all'olio e salvia
	Totani* gratinati diet**	Filetto di platessa* dorato diet** (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato diet**	Pesce spada* alla liparese diet**
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati diet**	Zucchine al forno
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca

Olio extra vergine di oliva come unico condimento a crudo. Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati – **Diet:** prodotto alternativo/sostitutivo con assenza di glutine, sia tra gli ingredienti sia come presenza in tracce o nello stabilimento

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine **UTILIZZO DI PRODOTTI ALTERNATIVI PRIVI DI GLUTINE

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di glutine o alimenti/ingredienti che possono contenere tracce di glutine/prodotti in stabilimenti dove si utilizza glutine

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI LATTE E DERIVATI QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine* (no burro e grana)	Trofie al pesto** (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata** (no grana) (infanzia)/uova sode (primaria)	Platessa al vapore* **	Frittata semplice (no grana) (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata (no grana)
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria)	Pesce* all'olio	Pesce* all'olio (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'olio	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo** (no burro e grana)
	Pesce* all'olio	Frittata con zucchine* (no grana)	Arrosto di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino spec**
	Pomodori in insalata	Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
GIOVEDÌ	Pizza rossa spec**	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pizza rossa spec**	Pasta integrale al pesto** (olio e basilico) e cannellini
	Ceci in insalata	Legumi in insalata	Ceci in insalata	Polpette di manzo spec**
	Carote julienne	Carote julienne	Pomodori in insalata	Caponata estiva al sugo
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella) **	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	Totani gratinati spec**	Filetto di platessa* dorato spec** (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato spec**	Pesce spada* alla liparese spec**
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati spec**	Zucchine al forno
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca

Olio extra vergine di oliva come unico condimento a crudo. Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Spec:** prodotto alternativo/sostitutivo con assenza di latte, sia tra gli ingredienti sia come presenza in tracce o nello stabilimento - **Pesce:** a rotazione tra merluzzo*, platessa* e totani*

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine **PRODOTTO SENZA LATTE AI PIATTI NON VIENE MAI AGGIUNTO IL GRANA

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di latte o alimenti/ingredienti che possono contenere tracce di latte/prodotti in stabilimenti dove si utilizza latte.

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI LATTOSIO QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine* (no burro)	Trofie al pesto** (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata (infanzia)/uova sode (primaria)	Mozzarella senza lattosio	Frittata semplice (infanzia)** /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo** (no burro)
	Insalata caprese (mozzarella senza lattosio ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrosti di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino spec**
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
GIOVEDÌ	Pizza rossa spec**	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pizza rossa spec**	Pasta integrale al pesto** (olio e basilico) e cannellini
	Ceci in insalata	Legumi in insalata	Ceci in insalata	Polpette di manzo spec**
	Carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata	Caponata estiva al sugo
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella)	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	Totani* gratinati spec**	Filetto di platessa* dorato spec** (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato spec**	Pesce spada* alla liparese spec**
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati spec**	Zucchine al forno
	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca	Pane diet** – frutta fresca

Olio extra vergine di oliva come unico condimento a crudo. Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati – **Spec:** prodotto alternativo/sostitutivo con assenza di lattosio, sia tra gli ingredienti sia come presenza in tracce o nello stabilimento

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine **PRODOTTO SENZA LATTOSIO

In questa tabella dietetica sono esclusi alimenti/ingredienti a base di lattosio

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA IN BIANCO O LEGGERA PRIMAVERA ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Riso all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio
	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone
	Carote* all'olio	Carote* all'olio	Patate* all'olio	Patate* all'olio
	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera
MARTEDÌ	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio
	Pollo ai ferri	Pollo ai ferri	Tacchino ai ferri	Tacchino ai ferri
	Patate all'olio	Patate al forno	Carote all'olio	Carote* all'olio
	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera
MERCOLEDÌ	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio	Riso all'olio
	Pollo ai ferri	Pollo ai ferri	Tacchino ai ferri	Tacchino ai ferri
	Carote* all'olio	Carote* all'olio	Patate al forno	Carote all'olio
	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera
GIOVEDÌ	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Pasta all'olio
	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Hamburger di manzo
	Patate* all'olio	Carote all'olio	Carote* all'olio	Patate al forno
	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera
VENERDÌ	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone	Filetto di pesce* olio e limone
	Carote* all'olio	Zucchine all'olio	Carote* all'olio	Zucchine all'olio
	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera	Pane – Mela o pera

Pane a ridotto contenuto di sale. Olio extra vergine di oliva come unico condimento a crudo.

Come frutta sempre mela o pera

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: Pesce: a rotazione tra merluzzo*, platessa* e totani*

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRIMAVERA ESTATE 2023-2024(in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine* (senza burro e grana)	Trofie al pesto (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Polpettine di legumi	Formaggio vegetale	Farinata di ceci	Formaggio vegetale
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Legumi spadellati	Legumi spadellati	Legumi spadellati	Legumi in insalata (1/2 porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo (senza burro e senza grana)
	Formaggio vegetale	Farinata di ceci	Tofu marinato	Legumi spadellati
	Pomodori in insalata	Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Pizza rossa	Pasta al pesto (olio e basilico)	Focaccia integrale olio e pomodoro	Pasta integrale al pesto (olio e basilico) e cannellini
	Ceci in insalata porzione intera	Legumi in insalata	Ceci in insalata	Tofu alla pizzaiola
	Carote julienne	Carote julienne	Pomodori in insalata	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella)	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	Tofu gratinato	Polpettine di legumi gratinate	Polpettine di legumi gratinate	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine all'olio
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNI E PESCE PRIMAVERA ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata semplice (infanzia) /uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Legumi spadellati	Legumi spadellati	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella porzione intere) con origano	Frittata con zucchine*	Tofu marinato	Legumi spadellati
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
	Ceci e carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Tofu alla pizzaiola
	Pizza margherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Tofu gratinato	Polpettine di legumi gratinate	Polpettine di legumi gratinate	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Lasagne al pesto vegetale:** con pesto e fagioli frullati

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNE DI MAIALE PRIMAVERA – ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata semplice (infanzia) /uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrosti di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
	Ceci e carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Polpette di manzo*
	Pizza margherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Lasagne al pesto vegetale:** con pesto e fagioli frullati

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNE PRIMAVERA ESTATE 2023-2024 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata semplice (infanzia) /uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Pesce* alla mediterranea (1/2 porzione)	Pesce* gratinato	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Pesce* agli aromi	Legumi spadellati
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
	Ceci e carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Pesce* alla pizzaiola
	Pizza margherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Lasagne al pesto vegetale:** con pesto e fagioli frullati - **Pesce:** a rotazione tra merluzzo*, platessa* e totani*

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI LODI

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2023/20234 (in vigore dal 15 Aprile 2024 con la terza settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDÌ	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata semplice (infanzia) /uova sode (primaria)	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio (infanzia) /uova sode (primarie)	Frittata strapazzata
	Insalata verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di cannellini e carote* con orzo	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione)	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
	Patate al forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrosti di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino
		Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
GIOVEDÌ	Piatto unico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
	Ceci e carote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Polpette di manzo*
	Pizza margherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale. Sale iodato e olio extra vergine di oliva a crudo come unici condimenti.

Frutta fresca di stagione di almeno 3 varietà ogni settimana, servita a metà mattina

Note esplicative alla tabella dietetica qualitativa: **Pasta primavera:** con sugo di pomodori pelati e peperoni - **Pasta alla norma:** con sugo di pomodori pelati e melanzane - **Pasta al ragù vegetale:** con polpa di pomodoro e legumi tritati - **Lasagne al pesto vegetale:** con pesto e fagioli frullati

*contiene prodotti congelati/surgelati all'origine

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile