TABELLA DIETETICA QUALITATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2024/2025 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
Frittata semplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	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
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
			·
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*	Arrosto 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
			•
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
Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
			1
Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
Fagiolini* all'olio Pasta integrale zucchine e curcuma	Zucchine trifolate Farfalle al pomodoro e basilico	Fagiolini* gratinati Pasta alla norma	Zucchine al forno Ravioli di magro olio e salvia
	Risotto alle zucchine* Frittata semplice Insalata verde, rossa e mais Pane – frutta fresca Crema di cannellini e carote* con orzo Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione) Patate al forno Pane – frutta fresca Pasta al ragù di pesce* Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano Pane – frutta fresca Piatto unico: Ceci e carote in insalata Pizza margherita Pane – frutta fresca	Risotto alle zucchine* Frittata semplice Insalata verde, rossa e mais Pane – frutta fresca Crema di cannellini e carote* con orzo farro Straccetti di pollo alla mediterranea (½ porzione) Patate al forno Pane – frutta fresca Pasta al ragù di pesce* Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano Pane – frutta fresca Piatto unico: Ceci e carote in insalata Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pietto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno Patate al rosmarino Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Piatto unico: Ceci e carote in insalata Pizza margherita Pane – frutta fresca Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per	Risotto alle zucchine* Trofie al pesto Pasta aglio, olio e prezzemolo Frittata semplice Formaggio spalmabile Frittata al formaggio Insalata verde, rossa e mais Pomodori in insalata Insalata verde Pane – frutta fresca Crema di cannellini e carote* con orzo farro Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno Patate al forno Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pasta al ragù di pesce* Riso all'inglese Crema di verdure* con orzo Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca Piatto unico: Piat

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI GLUTINE QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2024-2025 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine*	Pasta diet** al pesto	Pasta diet** aglio, olio e prezzemolo	Pasta diet** primavera
LUNEDÌ	Frittata semplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	Frittata strapazzata
LOINEDI	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
	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
MARTEDÌ	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
	Pasta diet** al ragù di pesce	Riso all'inglese	Crema di verdure* con riso	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
MERCOLEDÌ	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
	Piatto unico:	Pasta diet** al pesto	Piatto unico:	Pasta diet** pesto e cannellini diet**
GIOVEDÌ	Ceci diet** e carote in insalata	Formaggio	Pomodori in insalata con ceci diet**	Polpette di manzo diet**
GIOVEDI	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
	,			
		Filetto di platessa* dorato diet**		
	Totani* gratinati diet**	(per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato diet**	Pesce spada* alla liparese diet**
VENERDÌ	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati diet**	Zucchine al forno
	Pasta diet** zucchine e curcuma (no besciamella)	Pasta diet** al pomodoro e basilico	Pasta diet** alla norma	Ravioli diet** all'olio e salvia
	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

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

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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNE PRIMAVERA ESTATE 2024-25 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
LUNED)	Frittata semplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	Frittata strapazzata
LUNEDÌ	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
	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
MARTEDÌ	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
			·	·
	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
MERCOLEDÌ	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Pesce* agli aromi	Legumi spadellati
MENCOLLDI	porzione, con origano	Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
	·		·	·
	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
GIOVEDÌ	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
			·	·
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
VENERDÌ	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
				1

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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*

TABELLA DIETETICA QUALITATIVA DIETE HALAL PRIMAVERA-ESTATE 2024/2025 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
LUNEDÌ	Frittata semplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	Frittata strapazzata
LUNEDI	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
	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
MARTEDÌ	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
	•	•		
	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
MERCOLEDÌ	Insalata caprese (mozzarella ½ porzione) con origano	Frittata con zucchine*	Arrosto 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
	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
GIOVEDÌ	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
	Totani* gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
VENERDÌ	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
	. 1 1 1 1 5 1 1 1	1 ('1 ' 1\ 1 11 20 44' \	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	15 1 11 20 44:

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNI E PESCE PRIMAVERA ESTATE 2024-25 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
	Frittata semplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	Frittata strapazzata
LUNEDÌ	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
	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
MARTEDÌ	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
				•
	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
MERCOLEDÌ	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
	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
GIOVEDÌ	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
	Tofu gratinato	Polpettine di legumi gratinate	Polpettine di legumi gratinate	Farinata di ceci
VENERDÌ	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
VEINERDI	Pasta integrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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

TABELLA DIETETICA IN BIANCO O LEGGERA PRIMAVERA ESTATE 2024-2025 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRIMAVERA ESTATE 2024-25 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine* (senza burro e grana)	Trofie al pesto (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
LUNEDÌ	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
	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
MARTEDÌ	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
			·	
	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo (senza burro e senza grana)
MERCOLEDÌ	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
	Pizza rossa	Pasta al pesto (olio e basilico)	Focaccia integrale olio e pomodoro	Pasta integrale al pesto (olio e basilico) e cannellini
GIOVEDÌ	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
	Tofu gratinato	Polpettine di legumi gratinate	Polpettine di legumi gratinate	Farinata di ceci
	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine all'olio
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella)	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI CARNE DI MAIALE PRIMAVERA – ESTATE 2024-25 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

ana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lle zucchine*	Trofie al pesto	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
emplice	Formaggio spalmabile	Frittata al formaggio	Frittata strapazzata
verde, rossa e mais	Pomodori in insalata	Insalata verde	Insalata con mais e olive verdi
rutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
cannellini e carote* con	Crema di verdure* e piselli* con farro	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
•	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di pollo (primaria) al forno	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
forno	Patate al rosmarino	Carote julienne	Pomodori in insalata
rutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
			•
ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo
	Frittata con zucchine*	Arrosto di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino
	Insalata mista con carote	Patate al forno	Carote julienne
rutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
nico:	Piatto unico:	Piatto unico:	Pasta integrale pesto e cannellini
rote in insalata	Carote julienne	Pomodori in insalata con ceci	Polpette di manzo*
rgherita	Lasagne* al pesto vegetale	Focaccia integrale al pomodoro e formaggio	Caponata estiva al sugo
rutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane – frutta fresca
gratinati	Filetto di platessa* dorato (per materna) / Tonno all'olio (per primaria)	Filetto di platessa* dorato	Pesce spada* alla liparese
* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati	Zucchine al forno
	- 6 11 1 1 11	B : !!	B 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
egrale zucchine e curcuma	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Ravioli di magro olio e salvia
i to the transfer of the trans	ana ille zucchine* semplice verde, rossa e mais rutta fresca ii cannellini e carote* con ti di pollo alla mediterranea one) If forno rutta fresca ragù di pesce* caprese (mozzarella ½ e) con origano rutta fresca rico: rote in insalata rgherita rutta fresca gratinati * all'olio	Ille zucchine* Isemplice I	Arrosto di tacchino agli aromi ratta fresca Pane – frutta fresca Parmigiano (½ porzione) Pane – frutta fresca Pane – frutta fresca

Pane a ridotto contenuto di sale. Martedì e giovedì: pane integrale (il giovedì della 3° settimana verrà somministrato pane bianco invertendolo col venerdì della 3° settimana in cui verrà somministrato 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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI LATTOSIO QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2024-2025 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine* (no burro)	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
LUNEDÌ	Frittata semplice	Mozzarella senza lattosio	Frittata semplice	Frittata strapazzata
LONEDI	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
	Crema di cannellini e carote* con	Crema di verdure* e piselli* con	Pasta al ragù vegetale	Crema di legumi e verdure* con farro
	orzo	farro	rasta ai ragu vegetaie	Crema di legami e verdare con fario
MARTEDÌ	Straccetti di pollo alla mediterranea	Petto di pollo (infanzia)/ cosce di	Parmigiano (½ porzione)	Asiago (½ porzione)
WARTEDI	(½ porzione)	pollo (primaria) al forno	rattingiano (/2 porzione)	Asiago (/2 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
	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'inglese	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e
	r asta arragu ur pesce	Niso all Iligiese	crema di verdure con 0120	prezzemolo** (no burro)
MERCOLEDÌ	Insalata caprese (mozzarella senza	Frittata con zucchine*	Arrosto di tacchino agli aromi	Cotoletta di tacchino spec**
WIERCOLLDI	lattosio ½ porzione) con origano	Trictata con zuccinne	Arrosto di taccimio agli aromi	cotoletta ai taccimio 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
				,
	Pizza margherita spec** (base pizza	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pizza margherita spec** (base pizza sg	
	sg con mozzarella sl)	, ,	con mozzarella sl)	basilico) e cannellini
GIOVEDÌ	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
	_		_	·
		Filetto di platessa* dorato spec**		
	Totani* gratinati spec**	(per materna) / Tonno all'olio (per	Filetto di platessa* dorato spec**	Pesce spada* alla liparese spec**
		primaria)		
VENERDÌ	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati spec**	Zucchine al forno
	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella)	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	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

TABELLA DIETETICA PRIVA DI LATTE E DERIVATI QUALITATIVA PRIMAVERA ESTATE 2024-25 (in vigore dal 28 aprile 2025 con la prima settimana)

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	Risotto alle zucchine* (no burro e grana)	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pasta aglio, olio e prezzemolo	Pasta primavera
LUNEDÌ	Frittata semplice (no grana)	Platessa al vapore* **	Frittata semplice (no grana)	Frittata strapazzata (no grana)
LUNEDI	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
	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
MARTEDÌ	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
	•		-	•
	Pasta al ragù di pesce*	Riso all'olio	Crema di verdure* con orzo	Risotto pomodoro fresco e prezzemolo**
,				(no burro e grana)
MERCOLEDÌ	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
	Pizza rossa spec**	Pasta al pesto** (olio e basilico)	Pizza rossa spec**	Pasta integrale al pesto** (olio e basilico) e cannellini
GIOVEDÌ	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
	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**
VENEDD)	Fagiolini* all'olio	Zucchine trifolate	Fagiolini* gratinati spec**	Zucchine al forno
VENERDÌ	Pasta integrale zucchine e curcuma (no besciamella) **	Farfalle al pomodoro e basilico	Pasta alla norma	Pasta olio e salvia
	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.