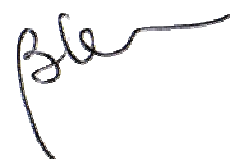


### **3. TABELLE DIETETICHE E RICETTE RELATIVE AI MENU**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ple' followed by a long horizontal stroke.

### 3.1 Tabelle dietetiche primi piatti

#### 101 - AGNOLOTTI DI CARNE AL POMODORO

Ricetta: Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare gli agnolotti in acqua salata e scolarli. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Scuola	Scuola	Scuola secondaria
		Infanzia	primaria	1° grado/ Adulti
		g	g	g
	Agnolotti di carne	65	90	100
	Carote	4	5	5
	Cipolla	3	5	5
	Sedano	2	2	2
	Pomodori pelati	60	85	100
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

#### 102 - CREMA DI CECI CON PASTA

Ricetta: Cuocere in abbondante acqua i ceci (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini; l'aglio ed il rosmarino devono essere tolti a cottura ultimata. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di ceci. Condire con olio.	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte	Infanzia	primaria	secondaria
		g	g	g	1° grado/ Adulti
		g	g	g	g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Ceci secchi	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 103 - CREMA DI FAGIOLI CON PASTA

Ricetta: Cuocere in abbondante acqua i fagioli (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati) con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirli alla crema di fagioli. Condire con olio.	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte	Infanzia	primaria	secondaria
		g	g	g	1° grado/ Adulti
		g	g	g	g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Fagioli secchi borlotti/cannellini	12	20	30	30
	Carote	3	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

#### 104 - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA

<p><b>Ricetta:</b>                      Sciacquare le lenticchie e cuocerle in abbondante acqua con gli odori, i pomodori e le patate tagliate a dadini. Passare il tutto (se necessario allungare con acqua calda) e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di lenticchie. Condire con olio.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Lenticchie secche	12	20	30	30
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Carote	3	5	5	5
	Patate	5	5	10	15
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 105 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (ESTIVA)

<p><b>Ricetta:</b>                      Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini. Passare il tutto e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucchine	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	20	30	30	30
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 106 - CREMA DI VERDURE CON PASTA (INVERNALE)

Ricetta:	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
<p>Cuocere in abbondante acqua le verdure, i pomodori e le patate precedentemente tagliate a dadini. Passare il tutto e salare. Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla e unirla alla crema di verdure. Condire con olio. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Pasta di semola	20	30	30	40
	Carote	20	20	25	25
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	5	5	5	10
	Patate	10	10	20	30
	Zucca	20	20	30	35
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Lattuga	10	10	10	10
	Bieta	10	20	20	20
	Cavolfiore	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 107 -LASAGNE AL FORNO

Ricette:	Ingredienti	Sezione	Scuola	Scuola	Scuola
		primavera/ ponte g	Infanzia g	primaria g	secondaria 1° grado/ Adulti g
<p><b>Ragù:</b> Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare.</p> <p><b>Besciamella:</b> Far sciogliere il burro, aggiungere la farina, lasciando cuocere un paio di minuti senza far prendere colore; versare il latte freddo, portare ad ebollizione mescolando di continuo, preferibilmente con una frusta in modo da eliminare i grumi. Salare, aggiungere un pizzico di noce moscata e far bollire.</p> <p><b>Lasagne:</b> Cospargere la teglia con un po' di ragù. Foderare con un primo strato di sfoglie. Distribuire sulla superficie il fior di latte tritato, alcuni cucchiaini di ragù e di besciamella. Spolverizzare con il parmigiano. Fare un altro strato di lasagne (a 90° dalle precedenti) e continuare alternandole al condimento. Finire con besciamella e ragù. Bucare le lasagne con una forchetta. Infornare. Prima di servire far riposare per 10 minuti.</p>	<b>RAGU'</b>				
	Spalla bovino	15	15	20	20
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Olio extrav	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	<b>LASAGNE</b>				
	Pasta all'uovo	40	50	60	70
	Parmigiano	5	5	5	5
	Fior di latte	15	15	15	15
	<b>BESCIAMELLA</b>				
	Latte UHT	30	40	50	60
	Farina	3	4	5	6
	Burro	3	4	5	6
	Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

### 108 - PASTA AL BURRO E PARMIGIANO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 109 - PASTA AL PESTO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	70	80
	Pesto	20	25	35
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 110 - PASTA AL PESTO DELICATO

<p><b>Ricetta:</b> Lavare le foglie di basilico e asciugarle. Porle nell'omogeneizzatore insieme all'olio e tritare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con il pesto ed il parmigiano e aggiungere, se necessario, poca acqua di cottura.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	80
	Basilico	15	25
	Parmigiano	5	8
	Olio extrav.	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 111 - PASTA AL POMODORO

<p><b>Ricetta:</b> Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

### 112 - PASTA AL POMODORO E BASILICO

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare la cipolla finemente e farla appassire nell'olio. Aggiungere i pomodori passati.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in acqua salata e scolarla.                      Condire con la salsa e aggiungere il basilico fresco.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 113 - PASTA AL RAGU'

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli appassire in olio. Unire la carne macinata e quando sarà dorata aggiungere i pomodori passati.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Spalla bovino	10	15	15	15
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 114 - PASTA AL RAGU' VEGETALE

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli appassire nell'olio e in poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare.                      A cottura ultimata, passare il sugo.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	5	10	15	20
	Cipolla	5	5	5	5
	Sedano	3	3	3	3
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

*ble*

### 115 - PASTA AL SUGO DI TROTA BIO

<p><b>Ricetta:</b> Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed i filetti di trota (correttamente scongelati) tritati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Filetti di trota bio surg.	10	10	20	20
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 116 - PASTA AL TONNO

<p><b>Ricetta:</b> Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero ed il tonno sbriciolato. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Pomodori pelati	80	100
	Tonno all'olio di oliva	25	25
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 117 - PASTA ALL'ORTOLANA

<p><b>Ricetta:</b> Tagliare gli ortaggi in piccoli pezzi e farli stufare nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Aggiungere i pomodori, salare e far addensare. A cottura ultimata, passare il sugo. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ottenuta. Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	10	15	20	25
	Carote	3	4	5	10
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

### 118 - PASTA ALLA AMATRICIANA

<p><b>Ricetta:</b>                      Appassire la cipolla finemente tritata nell'olio con la pancetta. Unire i pomodori passati, regolare di sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con il sugo.                      Aggiungere il pecorino ed il parmigiano.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Pancetta magra	15	20
	Cipolla	5	5
	Pomodori pelati	80	100
	Pecorino	2	3
	Parmigiano	4	4
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

### 119 - PASTA ALLA MARINARA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio e l'aglio intero. Salare e far addensare.                      A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 120 - PASTA ALLA PIZZAIOLA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'olio, l'aglio intero. Salare e far addensare.                      A cottura ultimata spolverare con un pizzico di origano.                      Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la salsa preparata.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### 121 - PASTA ALL'UOVO AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Aggiungere il sale e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata e scolarla. Condire con la salsa. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Adulti g
	Pasta all'uovo	40	40	60	70
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	60	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 122 - PASTA CON ZUCCA

<b>Ricetta:</b> Tagliare la zucca a dadini e lasciarla stufare insieme alla cipolla finemente tritata, nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401), fino a farla diventare una crema. Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con la crema ottenuta. Condire con il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Pasta di semola	50	50	80
	Zucca	30	40	70
	Cipolla	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 123 - PASTA CON ZUCCHINE

<b>Ricetta:</b> Tagliare le zucchine a dadini e lasciarle stufare insieme alla cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Salare e portare a cottura aggiungendo, man mano, se necessario, brodo vegetale bollente. Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con le zucchine. Condire con il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Zucchine	30	30	40	50
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 124 - PASTA E PATATE

<p><b>Ricetta:</b>                      Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore.                      Lessare a parte la pasta in acqua salata, scolarla ed unirla agli altri ingredienti.                      Servire il parmigiano a tavola.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	20	30	30	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 125 - PASTA MEDITERRANEA

<p><b>Ricetta:</b>                      Preparare una salsa con i pomodori passati, l'aglio intero, i filetti di acciuga, i capperi abbondantemente sciacquati e l'olio.                      Salare e far addensare.                      Lessare la pasta in abbondante acqua salata e condire con la salsa.                      Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.
	Filetto di acciuga sott'olio (n)	1/2	1/2
	Capperi sotto sale (n)	1	2
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	80	100
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

## 126 - PASTA ROSA

<p><b>Ricetta:</b>                      Tritare gli odori finemente e farli cuocere nell'olio con i pomodori passati. Salare e far addensare. Lessare la pasta in acqua salata.                      Nel frattempo, a fuoco spento, aggiungere la ricotta nel sugo. Scolare la pasta e condirla con la salsa mescolando con cura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta di semola	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Ricotta	15	15	20	20
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

### 127 - RISO ALLA PARMIGIANA

<b>Ricetta:</b> Lessare il riso in acqua salata. Scolarlo e condirlo con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. Aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Parmigiano	5	7	8	10
	Burro	5	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 128 - RISO E PATATE

<b>Ricetta:</b> Tagliare le patate a dadini, tritare gli odori e far cuocere con i pomodori passati e l'olio. Allungare con acqua calda, salare e riportare a bollore. Lessare a parte il riso in acqua salata, scolarlo ed unirlo agli altri ingredienti. Servire il parmigiano a tavola.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	20	30	30	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 129 - RISOTTO AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Tritare gli odori e farli cuocere con i pomodori passati e l'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Carote	3	4	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	50	60	80	100
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

*ble*

### 130 - RISOTTO ALLO ZAFFERANO

<p><b>Ricetta:</b> Far appassire la cipolla tritata finemente nell'olio. Unire il riso. Mescolare accuratamente e portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). Regolare di sale. A cottura ultimata sciogliere lo zafferano in poco brodo vegetale, unire al riso e amalgamare bene. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 131 - RISOTTO CON CREMA DI PISELLI

<p><b>Ricetta:</b> Stufare i piselli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Passarli in modo da ottenere una crema omogenea ed unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Piselli surg.	15	15	20	25
	Cipolla	3	3	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 132 - RISOTTO CON INDIVIA

<p><b>Ricetta:</b> Tagliare l'indivia a listarelle e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Indivia	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

### 133 - RISOTTO CON ZUCCA

<b>Ricetta:</b> Tagliare la zucca a dadini e stufarla con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucca	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 134 - RISOTTO CON ZUCCHINE

<b>Ricetta:</b> Tagliare le zucchine a dadini e stufarle con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale bollente. Regolare di sale. Togliere dal fuoco e aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Riso parboiled	50	50	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	5	6
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 135- TORTELLINI AL BURRO E PARMIGIANO

<b>Ricetta:</b> Lessare i tortellini nell'acqua salata. Scolarli e condirli con il burro. Aggiungere il parmigiano.	Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Tortellini	65	90	100
	Parmigiano	7	8	10
	Burro	7	10	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 3.2 Tabelle dietetiche secondi piatti

#### 201 - ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'abacchio, tagliarlo a pezzi e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondare e tagliate. Salare e portare a cottura. Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Abbacchio disossato	90	100
	Patate	150	200
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	9	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.

#### 202 - AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p><b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a pezzi e condirlo con sale, olio, aglio, rosmarino; girare più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Agnello disossato	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

#### 203 - ARROSTO DI BOVINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Condire la carne con rosmarino tritato e salare. Mettere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/reale bovino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 204 - ARROSTO DI MAIALE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Condire la carne con un trito di alloro e rosmarino e salare. Mettere la carne in un tegame, aggiungere aglio intero e olio. Far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Arista suino	50	60	90	100
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 205 - ARROSTO DI TACCHINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Mettere a cuocere la carne in un tegame con l'olio ed un trito di sedano, carota e cipolla. Salare e far cuocere a fuoco moderato unendo, di tanto in tanto, brodo vegetale bollente (ricetta n. 401). A cottura quasi ultimata bagnare con il vino, lasciar evaporare. Regolare di sale. Affettare la carne e cospargerla con la salsa di cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Sedano	2	2	2	2
	Carota	10	10	10	10
	Cipolla	5	5	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 206 - BOLLITO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO

<p><b>Ricetta:</b> Immergere la carne in una pentola con abbondante acqua calda ed aggiungere gli odori. A cottura ultimata togliere la carne dal brodo e tagliarla in piccoli pezzi. Eliminare il brodo. Salare la carne e servirla dopo averla irrorata con l'olio e l'aceto balsamico precedentemente emulsionati.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla / sottopancia bovino	50	60	90	100
	Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aceto balsamico	1,5	1,5	2	2,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 207 - COSCIO DI POLLO ARROSTO

<b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene il pollo. Condirlo con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Sovracoscio pollo (fuso e coscio)	150* (peso lordo 200)	160* (peso lordo 210)
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.

\* parte edibile s/osso s/pelle

## 208 - COTOLETTA DI MAIALE PANATA

<b>Ricetta:</b> Passare ciascuna fetta di carne nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondari a 1° grado/ Adulti g
	Arista/lombata suino	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 209 - CROCCHETTE DI FILETTI DI MERLUZZO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le crocchette e passarle nella farina. Disporle in una teglia oliata ed infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



## 210 - CROCCHETTE DI FILETTI DI NASELLO

<p><b>Ricetta:</b>                  Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, il sale, le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro.                  Formare le crocchette e passarle nella farina.                  Disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Farina	3	3,5	4,5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 211 - DADINI DI ABBACCHIO CON PATATE AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b>                  Lavare e asciugare bene l'abbacchio, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio e rosmarino; girare più volte affinché insaporiscano bene; disporlo in un tegame e mettere sul fuoco. Far rosolare, aggiungere le patate mondate e tagliate. Salare e portare a cottura.                  Se il sugo si riducesse troppo allungare con acqua bollente.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Abbacchio disossato	50	60	100
	Patate	50	100	200
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	7	8	11
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

## 212 - DADINI DI AGNELLO ALLA CACCIATORA

<p><b>Ricetta:</b>                  Lavare e asciugare bene l'agnello, tagliarlo a dadini e condirlo con olio, aglio, rosmarino; girare più volte affinché insaporisca bene. Disporlo in un tegame; a metà cottura aggiungere un po' di vino bianco e far evaporare. Terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Agnello disossato	50	60	100
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

### 213 - FESA DI TACCHINO AL LIMONE

<p><b>Ricetta:</b> Infarinare le fette di fesa di tacchino, disporle in una teglia oliata ed infornare. Regolare di sale. Diluire il succo di limone filtrato con altrettanta acqua e versarlo sulla carne. Lasciar ridurre un pochino il liquido e sfornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa tacchino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Succo di limone + acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 214 - FESA DI TACCHINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Disporre le fettine di fesa di tacchino in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa di tacchino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 215 - FILETTI DI LIMANDA GRATINATI

<p><b>Ricetta:</b> Porre i filetti di limanda (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 216 - FILETTI DI LIMANDA PANATI

<p><b>Ricetta:</b> Passare i filetti di limanda (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto limanda surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 217 - FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI

<b>Ricetta:</b> Porre i filetti di merluzzo (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 218 - FILETTI DI NASELLO GRATINATI

<b>Ricetta:</b> Porre i filetti di nasello (correttamente scongelati) in una teglia oliata e salare. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 219 - FILETTI DI SPIGOLA PANATI

<b>Ricetta:</b> Passare i filetti di spigola (correttamente scongelati) nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	8	9	12	14
	Uova	12	14	18	20
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 220 - FORMAGGIO ASIAGO

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Asiago	35	40	50	60

**221 – FORMAGGIO CACIOTTA**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Caciotta mista	35	40	50	60

**222 - FORMAGGIO CRESCENZA**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Crescenza	45	55	70	80

**223 - FORMAGGIO MONTASIO**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Montasio	35	40	50	60

**224 - FORMAGGIO PROVOLONE DOLCE**

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Provolone dolce	35	40	50	60

**225 – FRITTATA**

<b>Ricetta:</b> Sbattere le uova con il sale. Oliare una teglia ed infornare. E' consentita la cottura, in alternativa, in padella.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondari a 1° grado g</b>	<b>Adulti g</b>
	Uova (n.)	1	1	1	1	2
	Olio extrav.	4	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*Be*

## 226 - FUSO DI POLLO ARROSTO

<b>Ricetta:</b> Lavare e asciugare bene i fusi di pollo. Condirli con olio, sale, rosmarino e aglio intero. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Fuso pollo	80* (120 peso lordo)	80* (120 peso lordo)	160* (240 peso lordo)
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

\* parte edibile s/osso s/pelle

## 227 - HAMBURGER DI BOVINO AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## 228 - HAMBURGER DI MAIALE AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato ed amalgamare. Formare gli hamburger e disporli in una teglia oliata. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*Ble*

### 229 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI MERLUZZO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Filetto merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 230 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI NASELLO

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di nasello (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Filetto nasello surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 231 - MEDAGLIONI DI FILETTI DI SPIGOLA

<b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di spigola (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e disporli in una teglia oliata ed infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Filetto spigola surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 232 - MOZZARELLA DI BUFALA

<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
Mozzarella di bufala	45	55	65	80

### 233 – PETTO DI POLLO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Disporre i petti di pollo in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere. Girare con cura e terminare la cottura. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 234 - PETTO DI POLLO PANATO

<b>Ricetta:</b> Passare i petti di pollo nelle uova sbattute e leggermente salate e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed informare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Uova	10	10	12	13
	Pangrattato	7	7	9	10
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 235 -POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO

<b>Ricetta:</b> Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far addensare. Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il pangrattato, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare. Formare le polpette, disporle in una teglia oliata ed infornare. Verso fine cottura disporre il sugo sulle polpette ed infornare nuovamente per terminare la cottura.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	20	25	30	35
	Cipolla	3	3	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 236 - POLPETTE DI BOVINO AL TEGAME

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e finemente tritato ed il pangrattato. Amalgamare. In un tegame far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente, mettere le polpette e far cuocere aggiungendo poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Lasciar ridurre il liquido e terminare la cottura.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	100
	Cipolla	3	3	5
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 237 - POLPETTE DI CARNE MISTA AL POMODORO

<p><b>Ricetta:</b> Far appassire nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere i pomodori passati. Salare e far cuocere. Macinare le carni. Unire le uova, il pangrattato, il sale ed amalgamare. Formare le polpette. Disporre le polpette in una teglia oliata ed infornare; a metà cottura irrorare con il vino bianco e lasciar evaporare. Versare il sugo sulle polpette e infornare nuovamente per terminare la cottura. Prima di servire spolverizzare le polpette con il parmigiano.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	25	30	45	50
	Spalla suino	25	30	45	50
	Cipolla	3	3	5	5
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Pomodori pelati	30	35	40	50
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	3	3	3	3
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 238 - POLPETTE DI FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Tritare il pesce e unire il pangrattato, le uova, il sale, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente ed amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare le polpette e disporle in una teglia oliata ed infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetti merluzzo surg.	60	70	110	130
	Pangrattato	3,5	4	5,5	6,5
	Uova	3	3,5	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*pla*



### 239 - POLPETTONE DI BOVINO AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla bovino	50	60	90	100
	Uova	2,5	2,5	3	3,5
	Pangrattato	3	3	4,5	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 240 - POLPETTONE DI MAIALE AL FORNO

<p><b>Ricetta:</b> Macinare la carne. Unire le uova, il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, il pangrattato ed il sale. Formare il polpettone e avvolgerlo con carta da forno precedentemente oliata. Disporlo in una teglia e infornare.</p>	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Adulti g
	Spalla suino	50	60	100
	Uova	2,5	2,5	3,5
	Pangrattato	3	3	5,5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	2	2	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	

### 241 - PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Prosciutto cotto	40	40	50	60

### 242 - PROSCIUTTO COTTO ABBINATO CON LASAGNE

Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Prosciutto cotto	20	20	25	30

*ble*

### 243 - PROSCIUTTO CRUDO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primariag</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Prosciutto crudo	50	60

### 244 - PROSCIUTTO CRUDO ABBINATO CON LASAGNE

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primariag</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Prosciutto crudo	25	30

### 245 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO COTTO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Ricotta romana	40	45	70
	Prosciutto cotto	15	20	30

### 246 – RICOTTA ROMANA/PROSCIUTTO CRUDO

	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Ricotta romana	60	70
	Prosciutto crudo	25	30

### 247 - SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

<b>Ricetta:</b> Battere leggermente le fettine di carne. Disporle in una teglia dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e infornare. Quando la carne è rosolata girarla ed irrorarla con il vino bianco. Far evaporare. Disporre il prosciutto crudo e la foglia di salvia su ciascuna fettina, infornare nuovamente per pochi attimi.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	60	90	100
	Prosciutto crudo	5	10	10
	Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

#### 248 - SCALOPPINA DI BOVINO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Battere leggermente le fettine di carne ed infarinarle. Adagiarle in un tegame dove si son fatti scaldare il burro e l'olio. Salare e far cuocere. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Fesa/lombata noce/scamone bovino	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	2	2	2	3
	Olio extrav.	2	2	2	2
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 249 - SPEZZATINO DI MAIALE ALLA CACCIATORA

<b>Ricetta:</b> Tagliare la carne in piccoli pezzi, disporla in un tegame con olio, aglio intero e rosmarino. Salare e a metà cottura bagnare con un po' di vino bianco, far evaporare e finire la cottura.	Ingredienti	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Spalla suino	90	100
	Aglio	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.
	Vino bianco	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	

#### 250 - STRACCETTI CREMOLATI DI PETTO DI POLLO

<b>Ricetta:</b> Tagliare il petto di pollo a striscioline, infarinare e mettere in un tegame con l'olio. Salare e far cuocere con poco brodo vegetale (ricetta n. 401); mescolare con cura e far ridurre il liquido.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primari a g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Petto pollo	50	60	90	100
	Farina	2,5	3	4	4,5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 251 - STRACCETTI DI BOVINO AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Tagliare la carne a fettine molto sottili. Metterle in un tegame con olio. Salare e girare spesso fino a cottura ultimata ponendo molta attenzione affinché non risultino asciutti.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Noce bovino	50	60	90	100
	Olio extrav.	4	4	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*ble*

## 252 - TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Sgocciolare il tonno prima di servire.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Tonno all'olio di oliva	50	70

## 253 - TORTINO DI PATATE

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbuciarle e passarle. Unire le uova, il latte, il prosciutto cotto e il fior di latte tritati. Regolare di sale e amalgamare. Cospargere il pangrattato su una teglia oliata e versare il composto. Spolverizzare la superficie del tortino di pangrattato ed infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	60	100	150	180
	Fior di latte	20	25	30	30
	Prosciutto cotto	20	25	25	30
	Latte UHT	10	15	25	30
	Uova (g.)	5	7	10,5	14
	Pangrattato	3	3,5	4,5	5
	Olio extrav.	4	4	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

## 254 - UOVA STRAPAZZATE

<b>Ricetta:</b> Sbattere le uova con il sale. Far sciogliere il burro in una padella e versarvi il composto mescolando in continuazione. Quando le uova divengono simili ad una crema, togliere dal fuoco.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Uova (n)	1	1	1	2
	Burro	3	3	4	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

*Bl*

### 3.3 Tabelle dietetiche contorni

#### 301 - BIETA RIPASSATA

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare la bieta. Lessarla e, dopo averla scolata bene, metterla in un tegame con olio e aglio intero; regolare di sale, far insaporire mescolando con cura.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Bieta	100	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 302 - BROCCOLO ROMANESCO ALL'OLIO

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare il broccolo. Lessarlo e, dopo averlo scolato bene, condirlo con olio e sale. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Broccolo romanesco	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 303 - CARCIOFI AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Mettere in un tegame l'aglio intero, l'olio e i carciofi a spicchi; far insaporire e aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare, coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato. Aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Carciofi surg. a spicchi.	80	120	150	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### 304 - CAROTE FLANGE'

<b>Ricetta:</b> Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a julienne e condirle con sale e olio. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Carote	50	80	100	120
	Limone (succo)	3	4	5	10
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 305 - CAROTE STUFATE

<p><b>Ricetta:</b> Pulire le carote e lavarle. Tagliarle a rondelle e metterle in un tegame dove si è fatta appassire la cipolla finemente tritata nell'olio. Aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401), salare e mescolare; coprire il tegame e far stufare. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Adulti g</b>
	Carote	80	120	180
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5
	Olio extrav.	3	4	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

### 306 - FAGIOLINI ALL'OLIO

<p><b>Ricetta:</b> Lessare i fagiolini. Scolarli bene e condire con olio e sale. Limone a richiesta.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fagiolini surg.	80	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 307 - FINOCCHI GRATINATI

<p><b>Ricetta:</b> Mondare, lavare i finocchi e tagliarli in quattro. Lessarli e scolarli. Tagliarli a fette e disporli in una teglia oliata. Salare e spolverizzare con il parmigiano ed il pangrattato. Gratinare al forno.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Finocchi	80	120	150	180
	Parmigiano	2	2	2	2
	Pangrattato	2	3	3	3
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 308 - FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA

<p><b>Ricetta:</b> Foderare una teglia con carta da forno; disporvi i fiori di zucca ancora surgelati, porre in forno già caldo e lasciar cuocere per circa 10 minuti o per il tempo indicato sulla confezione.</p>	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Fiori di zucca pastellati surg.	80	80

*Be*

### 309 – INSALATA DI FINOCCHI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare i finocchi. Tagliarli finemente e condirli con sale e olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		g	g	g	g	
		Finocchi	80	100	120	150
		Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

### 310- INSALATA DI POMODORI

<b>Ricetta:</b> Lavare i pomodori, affettarli e condirli con sale e olio.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		g	g	g	g	
		Pomodori	80	100	120	150
		Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

### 311 - INSALATA MISTA (ESTIVA) CON CETRIOLI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne, i pomodori a fette ed i cetrioli a rondelle. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti</b>	
		g	g	
		Cappuccina	40	60
		Carote	30	30
		Pomodori	30	40
		Cetrioli	20	20
		Aceto	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.		

### 312 - INSALATA MISTA (ESTIVA) SENZA CETRIOLI

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i pomodori a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte</b>	<b>Scuola Infanzia</b>	<b>Adulti</b>	
		g	g	g	
		Cappuccina	30	40	60
		Carote	20	30	40
		Pomodori	30	30	50
		Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extrav.	3	4	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.		

### 313 - INSALATA MISTA (INVERNALE)

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare gli ortaggi. Tagliare l'insalata finemente, le carote a julienne ed i finocchi a fette. Condire con sale ed olio. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	30	40	50	60
	Carote	20	30	40	40
	Finocchi	30	30	30	50
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 314 - INSALATA VERDE

<b>Ricetta:</b> Mondare e lavare l'insalata. Tagliarla finemente e condirla con olio e sale. Aceto a richiesta.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Cappuccina	50	60	70	80
	Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 315 - MISTO DI PATATE/CAROTE/FAGIOLINI

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate e sbucciarle. Mondare, lavare e lessare le carote. Lessare i fagiolini. La cottura delle patate e degli ortaggi deve essere effettuata separatamente. Tagliare le verdure cotte e le patate in piccoli pezzi e condire con olio e sale.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	30	40	50	60
	Carote	20	20	30	40
	Fagiolini	30	40	40	50
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 316 - PATATE AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Mondare le patate e tagliarle a dadini. Condire con sale, olio e rosmarino e metterle in una teglia. Infornare.	Ingredienti	Sezione primavera/ ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Patate	50	100	150	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### 317 - PATATE ALL'OLIO

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbucciarle e tagliarle a dadini. Condire con olio e sale.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	50	100	150	180
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 318 - PATATE CROCCANTI AL FORNO

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare le patate, tagliarle a rondelle molto sottili in modo da renderle veramente croccanti durante la cottura. Metterle in una teglia aggiungendo l'olio, il sale, il rosmarino. Infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	50	100	150	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 319- PATATE SALTATE

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare per pochi minuti le patate. Sbucciarle, quindi tagliarle a dadini e disporle in un tegame con l'olio, l'aglio, il sale ed il rosmarino. Far cuocere fino a quando non saranno ben rosolate.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	50	100	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

### 320- PISELLI AL TEGAME

<b>Ricetta:</b> Far appassire la cipolla finemente tritata nell'olio, aggiungere i piselli, salare ed aggiungere poco brodo vegetale (ricetta n. 401). Coprire il tegame e far cuocere. Durante la cottura, se necessario, aggiungere altro brodo vegetale bollente. A fine cottura il brodo deve essere del tutto consumato.	<b>Ingredienti</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Piselli surg.	80	100
	Cipolla	5	10
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	5	6
Sale iodato	q.b.	q.b.	

### 321 - PUREA DI PATATE

<b>Ricetta:</b> Lavare e lessare le patate; sbucciarle e passarle. Raccogliere la purea in una casseruola. Scaldare il latte senza farlo bollire. Aggiungere alle patate il burro a pezzetti. Versare lentamente il latte caldo, salare e lavorare bene il composto fino ad ottenere una purea soffice e omogenea. Togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano e mescolare bene.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Patate	50	100	150	180
	Latte UHT	15	30	45	60
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	5	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 322 - SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

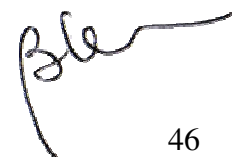
<b>Ricetta:</b> Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene, ripassarli al tegame con burro, parmigiano e sale.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Parmigiano	2	3	4	5
	Burro	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### 323 - SPINACI ALL'OLIO

<b>Ricetta:</b> Lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli e strizzarli bene. Condirli con olio e sale. Limone a richiesta.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Spinaci surg.	100	120	150	180
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

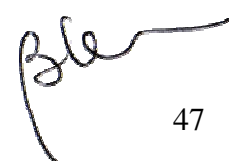
### 324 - ZUCCHINE GRATINATE

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare le zucchine. e tagliarle a fette. Disporle in una teglia oliata, condirle con pangrattato, prezzemolo fresco lavato e tritato finemente, olio e sale. Infornare.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Zucchine	80	120	150	180
	Pangrattato	2	3	4	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**325 - ZUCCHINE TRIFOLATE**

<b>Ricetta:</b> Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Metterle in un tegame con olio e aglio intero; salare e far cuocere. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.	<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	Zucchine	80	120	150	180
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	3	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



### 3.4 Tabelle dietetiche altri alimenti

#### 401 - BASE PER BRODO VEGETALE da utilizzare per le preparazioni

<b>Ingredienti</b>	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
Cipolla	3	3	3	3
Sedano	5	5	5	5
Carote	5	5	5	5

#### 402 - PANE

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	15	30	40	50

#### 403 - FRUTTA

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	80	100	150	150

#### 404 - GELATO

	<b>Sezione primavera/ ponte g</b>	<b>Scuola Infanzia g</b>	<b>Scuola primaria g</b>	<b>Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g</b>
	50	50	50	50

#### 4. CESTINO FREDDO

A handwritten signature or mark in black ink, consisting of a stylized 'P' followed by a horizontal line.

## 501 – CESTINO FREDDO

### SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20 g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Banana 100g\*
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\*Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g di polpa di frutta

#### Adulti

- N. 2 panini da 30g farciti con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav. ciascuno)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20 g di formaggio crescenza ciascuno
- Frollini al miele/cacao 16g
- Banana 100g
- Mela 100g
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### ***Spuntino da inserire nel cestino freddo:***

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

*(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*



## 502 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA DELL'INFANZIA

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g\*
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* *Può essere sostituita, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 1 conf. da 100g polpa di frutta*

#### Adulti


- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio crescenza
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- Mela 100g
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### ***Spuntino da inserire nel cestino freddo:***

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

*(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)*



## 503 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA PRIMARIA

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto\*
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

#### Adulti

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto\* ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

#### **Spuntino da inserire nel cestino freddo:**

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)





## 504 – CESTINO FREDDO

### SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

#### Bambini

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto cotto\*
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di prosciutto crudo
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* Può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

#### Adulti

- N. 1 panino da 30g farcito con frittata (1/2 uovo + 2 olio extrav.)
- N. 2 panini da 30g farciti con 20g di prosciutto cotto\* ciascuno
- N. 1 panino da 30g farcito con 20g di formaggio caciotta
- Frollini al miele/cacao 16g
- Focaccina di mais 25g
- Banana 100g
- N. 1 succo di frutta da ml. 200 senza zuccheri aggiunti
- N. 1 bottiglia acqua naturale in PET da ml 500

\* N. 1 panino può essere sostituito, previa autorizzazione della Dietista municipale, con 20g di mortadella

Ogni panino da 30g è composto da 2 fette di pane casereccio.

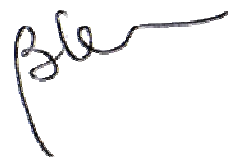
#### **Spuntino da inserire nel cestino freddo:**

- **Estate:** Plumcake allo yogurt/ Plumcake allo yogurt e tè
- **Inverno:** Muffin alla mela

(Vedi grammature composizione spuntino secondo le fasce di età)



## **5. COMPOSIZIONE E ROTAZIONE DEGLI SPUNTINI**

A handwritten signature or set of initials in black ink, located in the bottom right corner of the page. The signature appears to be 'Ble' with a long horizontal stroke extending to the right.

## 5.1 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 8g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g</li><li>• Biscotti salati in superficie 25g</li><li>• Pane 30g e marmellata 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini 32g</li><li>• Sfogliatine di mais 60g</li><li>• Biscotti salati in superficie 50g</li><li>• Pane 50g e marmellata 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti frollini 16g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Biscotti salati in superficie 25g</li><li>• Pane 30g e marmellata 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti all'uovo tipo pavesini 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini 32g</li><li>• Sfogliatine di mais 30g e n. 1 succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Biscotti salati in superficie 50g</li><li>• Pane 50g e marmellata 30g</li></ul>	



### **SCUOLA PRIMARIA**

#### **Bambini**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 24g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 40g e marmellata 25g

#### **Adulti**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 50g e marmellata 30g

### **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

#### **Bambini/Adulti**

- Biscotti all'uovo tipo pavesini 35g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti frollini 32g
- Sfogliatine di mais 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Biscotti salati in superficie 50g
- Pane 30g e marmellata 20g e tè 200ml



5.2 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) I – III – V anno

SPUNTINI ESTIVI IIII° ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

*pl*

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDI</b>	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini
<b>VENERDI</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini	<b>Bambini:</b> Polpa di frutta e biscotti frollini <b>Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII</b>	<b>VIII</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

*Bl*

**SPUNTINI ESTIVI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e <b>succo di frutta</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti salati in superficie	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e marmellata e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Sfogliatine di mais e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti all'uovo tipo pavesini e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini

*pl*



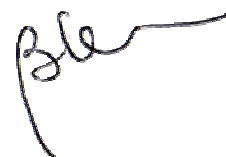
### 5.3 Composizione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 30g</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g</li><li>• Cracker 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 50g</li><li>• Plumcake allo yogurt 60g</li><li>• Cracker 50g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g</li><li>• Polpa di frutta 100g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 30g</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g</li><li>• Cracker 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 50g</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 50g</li><li>• Plumcake allo yogurt 60g</li><li>• Cracker 50g</li></ul>	
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Banana 100g e biscotti tipo osvego 30g</li><li>• Biscotti con gocce di frutta 20g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li><li>• Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml</li><li>• Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml</li></ul>	
<b>Adulti</b>	

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Bambini/Adulti**

- Schiacciatine al naturale 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Banana 100g e biscotti tipo osvego 40g
- Biscotti con gocce di frutta 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml
- Plumcake allo yogurt 30g e tè 200ml
- Cracker 25g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200ml



5.4 Rotazione spuntini estivi (01/04 – 31/10) II – IV anno

SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SEZIONE PRIMAVERA/PONTE/ADULTI

Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta
MARTEDÌ	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt
MERCOLEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker
GIOVEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale
VENERDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego

*ple*

**SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale	<b>Bambini</b> Polpa di frutta e biscotti tipo osvego <b>Adulti:</b> Banana e biscotti

*ple*

**SPUNTINI ESTIVI III/IV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII</b>	<b>VIII</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI ESTIVI IIIIV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Plumcake allo yogurt e tè	<b>Bambini - Adulti:</b> Cracker e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti con gocce di frutta e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Schiacciatine al naturale e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti tipo osvego

## 5.5 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I – III – V anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 30g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 8g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g</li><li>• Bruschette al naturale 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 45g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 50g</li><li>• Bruschette al naturale 50g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 30g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Bruschette al naturale 25g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti al riso 45g</li><li>• Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g</li><li>• Muffin alla mela 50g</li><li>• Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Bruschette al naturale 50g</li></ul>	

**SCUOLA PRIMARIA**

**Bambini**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 16g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

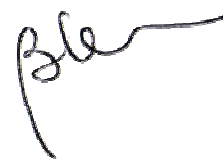
**Adulti**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**Bambini/Adulti**

- Biscotti al riso 30g e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Banana 100g e biscotti frollini al cacao 32g
- Muffin alla mela 50g
- Tarallini al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Bruschette al naturale 50g





5.6 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) I - III – V anno

SPUNTINI INVERNALI IIIIIY ANNO - SEZIONE PONTE PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
LUNEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
MARTEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale
MERCOLEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
GIOVEDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso
VENERDÌ	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

*Blu*

**SPUNTINI INVERNALI IIIIY ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

*ple*

**SPUNTINI INVERNALI IIIIV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

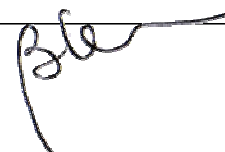
*Be*

**SPUNTINI INVERNALI IIIIIY ANNO - SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Tarallini al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Bruschette al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Muffin alla mela	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti al riso e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti frollini al cacao

## 5.7 Composizione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

<b>SEZIONE PRIMAVERA – SEZIONE PONTE</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 10g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g*</li><li>• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 50g</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*</li><li>• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 10g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g*</li><li>• Gallette al formaggio 25g/pane 30g e prosciutto cotto 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 40g*</li><li>• Gallette al formaggio 50g/pane 50g e prosciutto cotto 30g</li></ul>	
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	
<b>Bambini</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g</li><li>• Banana 100g e biscotti allo yogurt 20g</li><li>• Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 20g* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml</li><li>• Gallette al formaggio 25g /pane 30g e salame 20g</li></ul>	
<b>Adulti</b>	

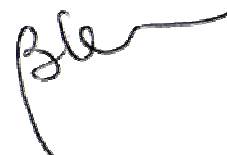


- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g\* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**  
**Bambini/Adulti**

- Croccantelle al naturale 25g e succo di arancia senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Barretta di cioccolata al latte/fondente 20g e biscotti tipo osvego 20g
- Banana 100g e biscotti allo yogurt 30g
- Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao 30g\* e succo di frutta senza zuccheri aggiunti 200 ml
- Gallette al formaggio 50g/pane 40g e salame 25g

*\*Alternare i gusti*



## 5.8 Rotazione spuntini invernali (01/11 – 31/03) II – IV anno

SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SEZIONE PONTE/PRIMAVERA/ADULTI									
Giorni	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana	V Settimana	VI Settimana	VII Settimana	VIII Settimana	IX Settimana
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA INFANZIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e prosciutto cotto	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo



**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA PRIMARIA/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al lattefondente e biscotti tipo osvego

**SPUNTINI INVERNALI II / IV ANNO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI**

<b>Giorni</b>	<b>I Settimana</b>	<b>II Settimana</b>	<b>III Settimana</b>	<b>IV Settimana</b>	<b>V Settimana</b>	<b>VI Settimana</b>	<b>VII Settimana</b>	<b>VIII Settimana</b>	<b>IX Settimana</b>
<b>LUNEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt
<b>MARTEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia
<b>VENERDÌ</b>	<b>Bambini - Adulti:</b> Galette al formaggio	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Biscotti wafer gusto vaniglia/cacao e succo di frutta	<b>Bambini - Adulti:</b> Pane e salame	<b>Bambini - Adulti:</b> Banana e biscotti allo yogurt	<b>Bambini - Adulti:</b> Croccantelle al naturale e succo di arancia	<b>Bambini - Adulti:</b> Barretta di cioccolata al latte/fondente e biscotti tipo osvego

## **6. MENU DI RIAPERTURA**

A handwritten signature or set of initials in black ink, located in the bottom right corner of the page. The characters appear to be 'ple' followed by a long horizontal stroke.

**Menu dopo un periodo di chiusura del servizio oltre quattro giorni**

- Pasta al burro e parmigiano - ricetta n.108
- Formaggio Provolone dolce - ricetta n. 224
- Uova strapazzate - ricetta n. 254
- Patate croccanti al forno - ricetta n. 318
- Pane - n. 402
- Frutta - n .403

**N.B.** Qualora nella stessa settimana sia già prevista la somministrazione del formaggio, lo stesso dovrà essere sostituito dalle uova e viceversa.

