

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del Comune di Verona in gestione ad AGECE dal 2022 al 2025

**Allegato 4**

**SPECIFICA TECNICA  
RELATIVA AL RICETTARIO**



***RICETTARIO***  
***MENU'***  
***INVERNO/ESTATE***

*N.B.*

- PER IL NIDO CONDIVISO, DOVE PREVISTO GRANA PADANO, SOSTITUIRE CON PARMIGIANO REGGIANO.
- NO UTILIZZARE PASTA/PANE INTEGRALE AL DI SOTTO DEI 24 MESI
- FINO AI 2 ANNI DI ETÀ USARE LEGUMI DECORTICATI O PASSATI.
- LE GRAMMATURE SI RIFERISCONO AI PRODOTTI A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE E AI CALI PESO DOVUTI ALLO SCONGELAMENTO
- GLI INGREDIENTI E GLI ALLERGENI PRESENTI NEL RICETTARIO SI RIFERISCONO AI PRODOTTI UTILIZZATI NEL CONTRATTO INTERNO

*TUTTE LE SCHEDE TECNICHE DELLE MATERIE PRIME SONO PRESENTI SUL SITO DI AGECS REFEZIONE SCOLASTICA RISTOCLOUD*



# ***PRIMI PIATTI***

# Carote alla julienne, patate lesse

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

**PATATE LESSE:** Sbucciare, lavare le patate e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine d'oliva.

**CAROTE:** Pelare, lavare e tagliare le carote a julienne. Servire condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	100 g	120 g	150 g	180 g	180 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	80 g	80 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	7 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	154.2 g	184.2 g	227.3 g	267.4 g	267.4 g

# Carote alla julienne, polenta

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

**POLENTA:** Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con la frusta e cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.

**CAROTE:** Pelare, lavare e tagliare le carote a julienne. Servire condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina di mais inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	80 g	80 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	40 g	60 g	60 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	80.2 g	90.2 g	110.3 g	140.4 g	140.4 g

# Crema di zucca con riso

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare la cipolla, le patate e le carote; farle stufare in pentola con il brodo vegetale. Nel frattempo lavare le zucche intere, tagliarle a crudo e metterle in forno a 150° gradi per 20 minuti, toglierle dal forno, sbucciarle, privarle dei semi e tagliarle a pezzi. Unirle poi alle altre verdure e portare a cottura aggiungendo il brodo vegetale. Aggiustare di sale e frullare il tutto.

Per le cucine interne: mondare il riso, aggiungere la crema di zucca e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere il grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte il riso parboiled e assemblare in refettorio.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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



**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	100 g	150 g	150 g
Zucca Gialla fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	35 g	40 g	40 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	182.2 g	182.2 g	249.3 g	327.4 g	327.4 g

# Crostini di pane comune

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano

## Modalità di preparazione

Prendere il pane fresco, tagliarlo a cubetti piccoli; disporli in una placca, spolverizzarli con poco sale aromatizzato e un filo d'olio. Cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti circa, fino a doratura.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** utilizzare pane senza glutine notificato al Ministero della Salute e/o inserito nel Prontuario AIC o con la dicitura senza glutine in etichetta.
- Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di uova e derivati** nessuna modifica.
- Esclusione di legumi:** nessuna modifica.
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	35 g	40 g	40 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	32.2 g	32.2 g	38.3 g	44.4 g	44.4 g



# Focaccia al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano**, Contiene ingredienti gelo, **Soia**

## Modalità di preparazione

Porzionare la base per pizza. Frullare i pelati aggiungendo olio, sale e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza e stendere il pomodoro. Infornare a 180°C per 10-15 minuti circa fino a doratura.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare "base per pizza" senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. *Per i pasti trasportati:* nel caso di utilizzo di base pizza già farcita, usare prodotto pronto senza glutine notificato al Ministero della Salute e/o inserito nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** Controllare se in etichetta della "BASE PER PIZZA" sono presenti ingredienti vietati (latte e derivati o allergeni contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici o da pratiche di lavorazione). In tal caso sostituire il piatto con altra preparazione permessa (vedi menu con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** controllare se in etichetta della "base per pizza" sono presenti ingredienti vietati (uova e derivati o allergeni contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici o da pratiche di lavorazione). In tal caso sostituire il piatto con altra preparazione permessa. Nel caso dell'Asiago: controllare in etichetta l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con un'altra pietanza permessa.

**Esclusione di legumi:** controllare in etichetta "base per pizza" la presenza di legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi, In tal caso sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** controllare in etichetta "base per pizza" presenza di fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, In tal caso sostituire con altra preparazione permessa.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Base Pizza di farina di <b>grano</b> tenero surgelata ( <b>soia</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	90 g	100 g	110 g	110 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	30 g	40 g	40 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	7 g	9 g	9 g
Origano essiccato	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	116.2 g	138.3 g	160.4 g	160.4 g

# Gnocchi di patate al pomodoro

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Latte, Sedano**

Può contenere: **noci** di macadamia, **noci** pecan, **noci** del brasile, **noci**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con brodo vegetale. Aggiungere i pelati e il sale. A cottura ultimata frullare il tutto. Condire con olio extravergine di oliva e aggiustare di sale. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.

Per i pasti trasportati: condire gli gnocchi con circa la metà del sugo. In refettorio assemblare il restante sugo ed aggiungere il formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana. La scheda tecnica ed etichetta prodotto "gnocchi" devono garantire l'assenza di latte e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione, in caso contrario sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano; scheda tecnica ed etichetta prodotto "gnocchi" devono garantire l'assenza di uova e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati).

**Esclusione di legumi:** la scheda tecnica e l'etichetta del prodotto pronto "gnocchi" devono garantire l'assenza di legumi e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** la scheda tecnica e l'etichetta del prodotto pronto "gnocchi" devono garantire l'assenza di fave e derivati e qualsiasi contaminazione derivante da pratiche di lavorazione. In caso contrario sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di fave).

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Gnocchi di patate biologici ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	130 g	150 g	200 g	200 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	15 g	20 g	20 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	10 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	6 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale, caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	198.2 g	241.3 g	310.4 g	310.4 g

# Minestra con crema di fagioli

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**  
Può contenere: **soia**, Sesamo, **grano**, **farro**, **orzo**, **avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno i fagioli, accuratamente setacciati, il giorno precedente. Mondare e tagliare le verdure e farle appassire in una casseruola con un pò di budo vegetale. Aggiungere i fagioli e bagnarli con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati, il sale aromatizzato e portare a cottura. Frullare il tutto fino ad ottenere una minestra liquida: aggiungere la pasta e portarla a cottura. Aggiustare di sale, condire con olio extravergine di oliva a crudo e formaggio grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte la pasta in acqua salata e assemblare in refettorio unendo il formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	Adulti
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	80 g	80 g
Fagiolo Cannellini secco	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	35 g	40 g	40 g
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	40 g	50 g	50 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	133.2 g	143.2 g	179.3 g	210.4 g	210.4 g

# Minestra di riso e patate

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, pelare, lavare, e tagliare le patate a dadini; cuocere in abbondante acqua salata e, frullare. Riportare a ebollizione, aggiungere il riso mondato e portare a cottura. Prima di servire aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e grana grattugiato. Aggiustare se necessario con brodo vegetale ottenendo una consistenza brodosa.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	40 g	50 g	60 g	70 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	20 g	35 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	35 g	35 g	35 g	35 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	5 g	6 g	7 g	8 g	8 g	8 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	5 g	6 g	7 g	8 g	8 g	8 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	80.1 g	107.2 g	129.2 g	151.3 g	181.4 g	191.4 g

# Minestra di riso con piselli

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare, tritare e stufare in poco brodo vegetale cipolla, carota e sedano. Aggiungere i piselli scongelati e le patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzettini e cuocere aggiungendo brodo vegetale. Unire il riso ai piselli, aggiungendo brodo vegetale; a cottura ultimata, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Utilizzare piselli senza glutine (controllare etichetta)




**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica (salvo diversa prescrizione medica, ovvero esclusione di fave e piselli).

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	100 g	100 g	0 g	0 g	0 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	0 g	0 g	0 g
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	0 g	0 g	0 g
 Pisello Fine biologico surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	0 g	0 g	0 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	0 g	0 g	0 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	0 g	0 g	0 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	0 g	0 g	0 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	0 g	0 g	0 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	0 g	0 g	0 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0 g	0 g	0 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	205.2 g	205.2 g	0 g	0 g	0 g

# Minestra di riso e sedano

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare e tagliare a pezzetti il sedano e la cipolla. Aggiungere le patate, l'acqua, salare e cuocere. Frullare il tutto fino ad ottenere una minestra liquida; aggiungere il riso e portarlo a cottura. Aggiustare di sale, condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte il riso parboiled, assemblare in refettorio ed aggiungere formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	35 g	40 g	40 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	50 g	60 g	60 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	15 g	15 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	75.2 g	75.2 g	107.3 g	129.4 g	129.4 g

# Passato di verdura con pastina

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le verdure. Cuocerle in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina o il riso, portare a cottura e servire con grana e olio extravergine a crudo. Se la ricetta prevede i crostini, lasciare una consistenza maggiore alla vellutata.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte la pastina o il riso parboiled in acqua salata. Assemblare la pastina o il riso alla vellutata in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	70 g	70 g
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	25 g	30 g	35 g	35 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	30 g	40 g	40 g
Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	15 g	20 g	25 g	25 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	7 g	10 g	10 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	111.2 g	126.2 g	159.3 g	199.4 g	199.4 g



# Pasta al sugo vegetariano

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e passare al tritacarne il sedano, le carote, la cipolla, salvia e rosmarino; stufarle con un po' di acqua. Nel frattempo lavare le zucche intere e tagliarle a crudo, metterle in forno a 150° gradi per 20 minuti, toglierle dal forno, sbucciarle, privarle dei semi, tagliarle a pezzi e passarle al tritacarne poi unirle alle altre verdure. Dopo 10-15 minuti, aggiungere i pelati frullati e salare. A cottura ultimata condire con un po' di olio extravergine di oliva e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo e il Parmigiano.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	80 g	80 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Zucca Gialla fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	7 g	10 g	10 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	139.2 g	149.2 g	181.3 g	234.4 g	234.4 g



# Pasta al pesto delicato

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Aggiungere, se il composto risultasse troppo denso, un po' di brodo vegetale freddo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto di basilico ed il grana.

Per i pasti trasportati:aggiungere in refettorio olio extra vergine di oliva se necessario e formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Basilico fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	7 g	9 g	9 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	75.2 g	85.2 g	103.3 g	133.4 g	133.4 g

# Pasta al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Condire con olio extravergine di oliva e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro ed aggiungere il formaggio.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	40 g	50 g	60 g	60 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	15 g	15 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale, caglio.)	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	114.2 g	124.2 g	157.3 g	192.4 g	192.4 g

# Pasta al salmone

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, Contiene ingredienti gelo, **Latte, Pesce, Sedano**

## Modalità di preparazione

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata, lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere il salmone a dadini e lasciare insaporire. Aggiungere il latte, lasciare cuocere il tutto finché non risulti una salsina densa. Condire la pasta, cotta al dente, con il salmone, il sugo di cottura e poco prezzemolo tritato. Controllare la presenza di eventuali lische.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o pasta di mais o di riso inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il latte.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Salmone Filetto surgelato ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	40 g	50 g	50 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	15 g	20 g	20 g	20 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	7 g	10 g	15 g	15 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	7 g	7 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Aaglio fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	91.3 g	113.3 g	153.4 g	188.5 g	188.5 g

# Pasta al sugo vegetariano

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e passare al tritacarne il sedano, le carote, la cipolla e il basilico; stufarle con un po' di acqua. Nel frattempo lavare le zucchine intere e tagliarle a pezzi e passarle al tritacarne e aggiungerle alle altre verdure. Dopo 10-15 minuti, aggiungere i pelati frullati e salare. A cottura ultimata condire con un po' di olio extravergine di oliva e basilico finemente tritato. Infine aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo e il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	80 g	80 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	7 g	10 g	10 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Basilico fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	140.2 g	150.2 g	182.3 g	235.4 g	235.4 g

# Pasta all'olio

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine

## Modalità di preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con olio extravergine di oliva.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** Nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** Nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	55.2 g	65.2 g	76.3 g	97.4 g	97.4 g

# Pasta all'olio e Grana

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana al momento della somministrazione.

Per i pasti trasportati: aggiungere in refettorio olio extra vergine di oliva se necessario e formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	58.2 g	70.2 g	83.3 g	107.4 g	107.4 g

# Pasta all'olio e Parmigiano

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con olio extravergine di oliva e Parmigiano al momento della somministrazione.

Per i pasti trasportati: aggiungere in refettorio olio extra vergine di oliva se necessario e Parmigiano.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
 Parmigiano Reggiano DOP ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	58.2 g	70.2 g	83.3 g	107.4 g	107.4 g

# Pasta all'olio e salvia

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Lavare bene la salvia, immergerla nell'olio per aromatizzarlo, intiepidire senza soffriggere e filtrare. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con l'olio aromatizzato. Aggiungere il formaggio al momento della somministrazione.

Per i pasti trasportati: aggiungere il formaggio al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Salvia fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	57.2 g	69.2 g	81.3 g	105.4 g	105.4 g



# Pasta alla pizzaiola

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e stufare con acqua. Aggiungere l'origano e lasciare insaporire. Aggiungere i pelati e il sale. A cottura ultimata aggiungere olio extravergine di oliva, frullare e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire con la salsa di pomodoro aggiungendo il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	80 g	80 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale, caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Origano essiccato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	102.3 g	124.3 g	147.4 g	191.5 g	191.5 g

# Pasta alle erbe aromatiche

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Lavare accuratamente la salvia e il rosmarino, formare un mazzetto, legarlo con una retina e tenerlo nell'olio per insaporirlo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio così insaporito (dal quale saranno stati tolti gli aromi), aggiungere il grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

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

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Rosmarino	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Salvia fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	59.2 g	71.2 g	83.3 g	106.4 g	106.4 g

# Pasta con crema di fagioli

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**  
Può contenere: **soia**, Sesamo, **grano**, **farro**, **orzo**, **avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno i fagioli, accuratamente setacciati, il giorno precedente. Mondare e tagliare le verdure e farle appassire in una casseruola con un pò di budo vegetale. Aggiungere i fagioli e bagnarli con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati, il sale aromatizzato e portare a cottura. A fine cottura, frullare in parte i fagioli e aggiustare di sale. Unire la pasta, portarla a cottura condire con olio extravergine di oliva a crudo e formaggio grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte la pasta in acqua salata e assemblare in refettorio unendo il formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Fagiolo Cannellini secco	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	30 g	40 g	40 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	113.2 g	123.2 g	149.3 g	190.4 g	190.4 g

# Pasta con crema di zucchine

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare e tagliare a rondelle le zucchine. Tritare le cipolle, stufarle con un po' di brodo vegetale ed aggiungere le zucchine. A fine cottura frullare le zucchine con un filo di olio extra vergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo preparato ed il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il condimento alla pasta in refettorio, eventualmente ammorbidire con del brodo vegetale ed aggiungere il formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	5 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	96.2 g	121.2 g	151.3 g	200.4 g	200.4 g

# Pasta e fagioli alla Veneta

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**  
Può contenere: **soia, senape, Sesamo, lupini, grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno i fagioli, accuratamente setacciati, il giorno precedente. Mondare e tagliare le verdure e le patate e cuocerle in acqua salata, aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura, frullare e aggiustare di sale. Unire la pasta, portarla a cottura condire con olio extravergine di oliva a crudo e formaggio grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte la pasta in acqua salata e assemblare in refettorio unendo il formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	35 g	40 g	40 g
Fagiolo Borlotti secco biologico	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	25 g	35 g	35 g
Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	3 g	3 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	107.2 g	107.2 g	134.3 g	167.4 g	167.4 g

# Pasta integrale al ragù di manzo

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Pulire, tritare le verdure e stufarle con acqua. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare con sale aromatizzato. Quando la carne si è ben rosolata aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana

## Metodologia di produzione

Pasto a Legame Fresco-caldo

## Metodo di cottura

Cottura in acqua, Cottura brasata

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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



**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana. Se nel certificato medico è vietata la carne di manzo, sostituire con pollo o tacchino o con altra preparazione permessa.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pasta di semola integrale di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Vitellone Copertina di fesa refrigerata	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	8 g	8 g	8 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale, caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	4 g	4 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	3 g	4 g	4 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	138.2 g	148.2 g	182.3 g	215.4 g	215.4 g

# Pasta integrale al sugo vegetariano

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Latte, Sedano

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e passare al tritacarne il sedano, le carote, la cipolla, salvia e rosmarino; stufarle con un po' di acqua. Nel frattempo lavare le zucche intere e tagliarle a crudo, metterle in forno a 150° gradi per 20 minuti, toglierle dal forno, sbucciarle, privarle dei semi, tagliarle a pezzi e passarle al tritacarne poi unirle alle altre verdure. Dopo 10-15 minuti, aggiungere i pelati frullati e salare. A cottura ultimata condire con un po' di olio extravergine di oliva e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo e il formaggio grana.

Per i pasti trasportati:assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di semola integrale di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	80 g	80 g
Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Zucca Gialla fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	7 g	10 g	10 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	123.2 g	149.2 g	181.3 g	234.4 g	234.4 g



# Pasta integrale al sugo vegetariano

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Latte, Sedano

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e passare al tritacarne il sedano, le carote, la cipolla e il basilico; stufarle con un po' di acqua. Nel frattempo lavare le zucchine intere e tagliarle a pezzi e passarle al tritacarne e aggiungerle alle altre verdure. Dopo 10-15 minuti, aggiungere i pelati frullati e salare. A cottura ultimata condire con un po' di olio extravergine di oliva e basilico finemente tritato. Infine aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo e il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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



**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pasta di semola integrale di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	80 g	80 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	18 g	18 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale, caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	7 g	10 g	10 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Basilico fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	140.2 g	150.2 g	182.3 g	235.4 g	235.4 g



# Pasta pomodoro e ricotta

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Condire con olio extravergine di oliva ed aggiustare di sale. Unire la ricotta precedentemente stemperata, mescolare e portare il sugo alla temperatura di sicurezza. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e spolverare con il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: assemblare il sugo alla pasta in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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



**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pasta di Semola di <b>grano</b> duro	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	80 g	80 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	15 g	15 g
 Ricotta di Vacca biologica ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	124.2 g	144.2 g	181.3 g	229.4 g	229.4 g

# Pizza Margherita

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Latte

## Modalità di preparazione

Porzionare la base per pizza. Tritare i formaggi. Frullare i pelati aggiungendo olio, sale e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere un velo di pomodoro e aggiungere il formaggio tritato. Infornare a 180°C per 10-15 minuti circa fino a doratura.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare "base per pizza" senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. **Per i pasti trasportati:** nel caso di utilizzo di base pizza già farcita, usare prodotto pronto senza glutine notificato al Ministero della Salute e/o inserito nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.


**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con focaccia al pomodoro o altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** controllare se in etichetta della "base per pizza" sono presenti ingredienti vietati (uova e derivati o allergeni contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici o da pratiche di lavorazione). In tal caso sostituire il piatto con altra preparazione permessa. Nel caso dell'Asiago: controllare in etichetta l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con un'altra pietanza permessa.

**Esclusione di legumi:** controllare in etichetta "base per pizza" la presenza di legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. In tal caso sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** controllare in etichetta "base per pizza" presenza di fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave. In tal caso sostituire con altra preparazione permessa.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Base Pizza di farina di <b>grano</b> tenero fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	90 g	90 g	100 g	110 g	110 g
Mozzarella a Filoni ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	30 g	35 g	35 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	25 g	30 g	30 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
 Asiago DOP ( <b>Latte</b> (allergene), sale, caglio, conservanti in crosta: E202, colorante: E160b.)	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	8 g	10 g	10 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Origano essiccato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	140.3 g	140.3 g	169.4 g	192.5 g	192.5 g

# Ravioli di magro olio e salvia

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine, **Latte**, **Uova**  
Può contenere: **crostacei**, **pesce**, **sedano**,  
**molluschi**, **pistacchio**, **noci** di macadamia, **noci**  
pecan, **noci** del brasile, Anacardi, **noci**, **nocciole**,  
**mandorle**

## Modalità di preparazione

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, e condire con l'olio precedentemente insaporito con la salvia e filtrato, aggiungere il grana al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati); eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati). Utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Tortelli di ricotta e spinaci ( <b>cereali contenenti glutine, latte, uova</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	80 g	100 g	100 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	7 g	7 g
Salvia fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	7 g	7 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	91.8 g	114.9 g	114.9 g

# Riso al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare grossolanamente le cipolle e le carote, aggiungere i pelati, salare e portare a cottura, per ultimo frullare, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva. Per le cucine con i pasti interni aggiungere al sugo il riso e cuocerlo con brodo vegetale. Prima di scodellare, amalgamare al riso il grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte il riso parboiled; assemblare il condimento al riso in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	80 g	80 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	7 g	7.5 g	10 g	12.5 g	12.5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	7 g	7.5 g	10 g	12.5 g	12.5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	122.2 g	145.2 g	178.3 g	232.4 g	232.4 g

# Riso all'olio

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Cuocere il riso in abbondante acqua salata. Condire con olio extravergine di oliva.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** Nessuna modifica

**Esclusione di latte e derivati:** Nessuna modifica

**Esclusione di uova e derivati:** Nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	55.2 g	65.2 g	76.3 g	97.4 g	97.4 g

# Riso all'olio e Grana

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Latte

## Modalità di preparazione

Cuocere il riso in abbondante acqua salata. Condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana al momento della somministrazione.

Per i pasti trasportati: aggiungere in refettorio olio extra vergine di oliva se necessario e formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il grana.

**Esclusione di uova e derivati:** Nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	59.2 g	70.2 g	83.3 g	107.4 g	107.4 g

# Riso con piselli

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Latte**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare, passare al tritacarne le cipolle e le carote e farle stufare con acqua. Aggiungere i piselli, salare e portare a cottura. Estrarre circa la metà del sugo, frullarlo ed unire i due composti. Aggiungere olio extravergine di oliva, controllare la consistenza e la salatura e portare il sugo a temperatura di sicurezza.

Cuocere il riso in acqua salata, scolarlo e condirlo con il sugo ed il formaggio grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte il riso parboiled; assemblare il condimento al riso in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Utilizzare piselli senza glutine (controllare etichetta)



**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica (salvo diversa prescrizione medica, ovvero esclusione di fave e piselli).

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
 Pisello Fine biologico surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	25 g	30 g	30 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	6 g	7 g	7 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	2 g	3 g	3 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	81.2 g	99.2 g	122.3 g	155.4 g	155.4 g

# Riso con zucchine

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle e tritare la cipolla o i porri, salare e stufare le verdure con il brodo vegetale. A fine cottura aggiustare di sale, frullare e condire con un filo d'olio. Per le cucine interne cuocere il riso, aggiungerlo al sugo di zucchine e procedere alla sua cottura controllandone il grado di salatura. Prima di servire, aggiungere il grana.

Per i pasti trasportati: mantenere il sugo morbido con aggiunta di brodo vegetale e cuocere a parte il riso parboiled. Assemblare il condimento al riso in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il burro ed il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** Nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** Nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Zucchini fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	111.2 g	121.2 g	151.3 g	202.4 g	202.4 g



# Risotto alla parmigiana

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tritare le cipolle, farle appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti. Aggiungere brodo vegetale e a cottura ultimata unire il burro, formaggio grana e mantecare.

Per i pasti trasportati cuocere il riso parboiled in acqua salata, scolare e condire con olio. Preparare separatamente la besciamella: (VEDI RICETTARIO SUGHI E SALSE). Al momento di servire, amalgamare il tutto aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Per i pasti trasportati utilizzare per la besciamella farina senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** verificare che la farina utilizzata per la besciamella non contenga tracce di soia.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	12 g	15 g	15 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Burro ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	75.2 g	90.2 g	109.3 g	141.4 g	141.4 g

# Risotto allo zafferano

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare, tritare le cipolle e farle appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare. Aggiungere brodo vegetale e a cottura ultimata unire lo zafferano sciolto in un po' di brodo vegetale (una bustina ogni 8 bambini per i pasti interni e una bustina ogni 12 bambini per i pasti trasportati) e portato brevemente a bollore. Per ultimo unire burro e formaggio grana e mantecare.

Per i pasti trasportati: cuocere il riso parboiled in acqua salata, scolare e condire con olio. Preparare separatamente la besciamella: (VEDI RICETTARIO SUGHI E SALSE), aggiungere lo zafferano sciolto in un po' di brodo vegetale e riportare brevemente a bollore. Al momento di servire, amalgamare la besciamella e il formaggio grana al risotto fino a quando ha raggiunto la densità desiderata.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. Per i pasti trasportati utilizzare per la besciamella farina notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** verificare che la farina utilizzata per la besciamella non contenga tracce di soia.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	15 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Burro ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Zafferano	0 g	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	78.3 g	94.3 g	112.4 g	146.5 g	146.5 g

# Risotto di zucca e salvia

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare cipolla e carote; farle stufare in pentola con il brodo vegetale. Nel frattempo lavare le zucche intere e metterle in forno a 150° gradi per 20 minuti. Togliere dal forno, sbucciarle, privarle dei semi e tagliarle a pezzi, unirle poi al trito di cipolla e carote e portarle a cottura aggiungendo il brodo vegetale. Aggiustare di sale, aggiungere la salvia e frullare il tutto. Per le cucine interne mondare il riso, aggiungere la crema di zucca e salvia e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere il grana.

Per i pasti trasportati: cuocere a parte il riso parboiled ed assemblare in refettorio aggiungendo formaggio grana.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Riso	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
Zucca Gialla fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	35 g	40 g	50 g	50 g	50 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Salvia fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	104.7 g	121.7 g	148.8 g	176.9 g	176.9 g

# Vellutata di verdure con crostini

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano**, Contiene ingredienti gelo, **Latte**, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le verdure. Cuocerle in acqua salata. Frullare, portare a cottura e servire con grana e olio extravergine a crudo. Se la ricetta prevede i crostini, lasciare una consistenza maggiore alla vellutata.

Per i pasti trasportati: Se la ricetta prevede i crostini aggiungerli solo al momento del consumo.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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




**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	70 g	70 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	20 g	30 g	30 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	15 g	20 g	25 g	25 g
Bieta Foglie surgelata	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Zucca Gialla fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	7 g	10 g	10 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	3 g	3 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	118.2 g	118.2 g	147.3 g	187.4 g	187.4 g



# ***SECONDI PIATTI***

# Asiago DOP

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Latte


## Descrizione

Porzionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica.
- Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).
- Esclusione di uova e derivati:** nel caso dell'Asiago: controllare in etichetta l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con un'altra pietanza permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati).
- Esclusione di legumi:** nessuna modifica.
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Asiago DOP ( <b>Latte</b> (allergene), sale, caglio, conservanti in crosta: E202, colorante: E160b. )	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g

# Bastoncini di filetto di merluzzo

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**  
Può contenere: **uova, latte**

## Modalità di preparazione

Disporre i bastoncini su placche da forno ed infornare in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare bastoncini di filetto di merluzzo senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** utilizzare bastoncini di filetto di merluzzo senza latte o sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare bastoncini di filetto di merluzzo senza uova o sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati).

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Bastoncini di merluzzo surgelati (pesce)	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	60 g	90 g	120 g	120 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	60 g	90 g	120 g	120 g

# Bocconcini di pollo al limone

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Sedano

## Modalità di preparazione

Tagliare la carne di pollo a dadolini. Sistemarli in una placca precedentemente unta, salare e irrorare con il brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 180° C per circa 20 minuti. Spremere i limoni, aggiungere alla carne il succo di limone e cuocere per altri 5 minuti.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica
- Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione di pollo; in tal caso, sostituire con carne di manzo, tacchino o maiale.
- Esclusione di legumi:** nessuna modifica.
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pollo Petto intero refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Limone	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	7 g	7 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	4 g	6 g	6 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	3 g	3 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	77.2 g	89.2 g	106.3 g	136.4 g	136.4 g



# Bocconcini di tacchino dorato

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano

## Modalità di preparazione

Tagliare il petto di tacchino a bocconcini per le scuole dell'infanzia e nidi condivisi e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina di mais ed il sale aromatizzato. Impanare i bocconcini di tacchino e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 15/20 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura senza glutine" in etichetta.


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Tacchino Fesa intera fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	8 g	10 g	15 g	15 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	8 g	10 g	15 g	15 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	81.2 g	91.2 g	105.3 g	135.4 g	135.4 g

# Ceci in umido

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Sedano

Può contenere: **soia**, Sesamo, **pistacchio**, **noci** di macadamia, **noci** pecan, **noci** del brasile, Anacardi, **noci**, **nocciole**, **mandorle**

## Modalità di preparazione

Mettere bagno i ceci il giorno precedente. Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con un po' di brodo vegetale. Aggiungere i ceci e, all'occorrenza bagnare con brodo vegetale. unire i pomodori pelati, precedentemente frullati, il rosmarino e il sale e portare a cottura. A fine cottura, aggiungere l'olio extravergine di oliva a crudo.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare ceci senza glutine (controllare etichetta)


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Ceci secchi biologici	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	40 g	50 g	60 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Rosmarino	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	63.2 g	73.2 g	86.3 g	106.4 g	116.4 g

# Cotoletta di pollo

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano**

## Modalità di preparazione

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

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta; utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, sostituire con manzo, tacchino o maiale.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pollo Petto intero refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	3 g	3 g	3 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	2 g	3 g	3 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	66.2 g	76.2 g	87.3 g	108.4 g	108.4 g

# Crocchette di patate e verdure

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Uova

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le patate, le carote e le zucchine. Cuocerle in acqua salata, scolarle bene e passarle al tritacarne. Unire alle verdure le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato per cospargerle su tutta la superficie, disporle in una teglia precedentemente unta e passarle con un filo d'olio. Infornarle a 160°C fino a doratura.

\*\*In caso di numero limitato di crocchette si autorizza ad eliminare le uova pastorizzate come ingrediente.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute/o inserito nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.




**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** eliminare l'uovo dalla preparazione.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	60 g	70 g	70 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	25 g	30 g	30 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	25 g	30 g	30 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	12 g	13 g	13 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	6 g	6 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	81.2 g	103.2 g	126.3 g	149.4 g	149.4 g

# Crocchette di ricotta e verdure

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Latte, Uova**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le patate, le carote e le zucchine. Cuocerle in acqua salata, scolarle bene e passarle al tritacarne. Unire alle verdure la ricotta, le uova, il grana, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato per cospargerle su tutta la superficie, disporle in una teglia precedentemente unta e passarle con un filo d'olio. Infornarle a 160°C fino a doratura.

\*\*In caso di numero limitato di crocchette si autorizza ad eliminare le uova pastorizzate come ingrediente.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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





**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** eliminare l'uovo dalla preparazione, utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Ricotta di Vacca biologica ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	25 g	30 g	40 g	40 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	25 g	30 g	40 g	40 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	15 g	15 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	12 g	13 g	13 g
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	15 g	15 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	15 g	15 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	77.2 g	87.2 g	115.3 g	142.4 g	142.4 g

# Crocchette di zucchine

Difficoltà di preparazione:  

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Latte, Uova**

## Modalità di preparazione

Cuocere le zucchine al vapore, tritare al tritacarne o passare al passaverdura. Cuocere le patate con la buccia in acqua, sbucciarle e passarle al tritaverdure. Successivamente unire alle verdure le uova, il sale, il pane grattugiato ed il formaggio grana fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato, disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.

**\*\*In caso di numero limitato di crocchette si autorizza ad eliminare le uova pastorizzate come ingrediente.**

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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



**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano dalla preparazione

**Esclusione di uova e derivati:** eliminare l'uovo dalla preparazione e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Zucchina fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	45 g	50 g	60 g	60 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	45 g	50 g	60 g	60 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	12 g	13 g	13 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	5 g	6 g	6 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	92.2 g	105.2 g	120.3 g	144.4 g	144.4 g

# Dadolini di pollo al limone

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Sedano**

Può contenere: **soia**

## Modalità di preparazione

Tagliare la carne a dadini, cuocerla con un filo d'olio e brodo vegetale assieme alla cipolla mondata e tritata, aggiungere poco brodo vegetale durante la cottura, a fine cottura aggiungere succo di limone filtrato, aggiustare di sale ed amalgamare con una piccola parte di olio extra vergine e farina mescolati assieme per addensare la salsa.

In alternativa alla farina si possono utilizzare patate a vapore frullate con brodo vegetale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina senza glutine notificato al Ministero della Salute e/o inserito nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Oppure: utilizzare patate a vapore frullate con brodo vegetale.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

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

**Esclusione di legumi:** sostituire con bocconcini di pollo al limone (vedi menù con esclusione di legumi)

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pollo Petto intero refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Limone	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	5 g	7 g	7 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	4 g	6 g	6 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	4 g	6 g	6 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.3 g	0.3 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	79.3 g	93.3 g	111.3 g	143.4 g	143.4 g



# Fagioli all'uccelletto

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Sedano

Può contenere: **soia, senape, Sesamo, lupini, grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno i fagioli, mondati accuratamente, il giorno precedente. Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con un po' di brodo vegetale. Aggiungere i fagioli, all'occorrenza bagnare con brodo vegetale. Unire i pomodori pelati precedentemente frullati, la salvia e il sale e portare a cottura. A fine cottura aggiungere poco prezzemolo finemente tritato e l'olio extravergine d'oliva a crudo.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare fagioli senza glutine (controllare etichetta)


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Fagiolo Borlotti secco biologico	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	35 g	40 g	40 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla)	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	56.2 g	61.2 g	81.3 g	96.4 g	96.4 g



# Farifrittata di ceci al forno

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

Può contenere: **soia**

## Modalità di preparazione

Preparare una pastella semiliquida con farina di ceci e acqua, facendo molta attenzione ad eliminare i grumi. Lasciar riposare la pastella ottenuta per circa un'ora. Unire il sale e l'olio, mescolando accuratamente e versare il composto su una teglia rivestita di carta forno. Cospargere di rosmarino tritato ed infornare per circa 40-60 minuti a 180°C.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina di ceci inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Acqua	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	75 g	110 g	110 g
Ceci Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	85.2 g	105.2 g	132.3 g	190.4 g	190.4 g

# Filetto di platessa al limone

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

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

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:**nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Platessa filetto surgelata ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Limone	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	3 g	3 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	67.2 g	77.2 g	88.3 g	108.4 g	108.4 g

# Hamburger di manzo

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Lavare, sbucciare, tagliare a pezzi grossi le patate e lessarle. Passare la carne al tritacarne due volte e, nella seconda macinatura, aggiungere le patate, il formaggio grana ed il sale aromatizzato. Confezionare gli hamburger o le palline (per nido integrato e scuola dell'infanzia) e disporle nella teglia unta con un poco d'olio. Informare a 180 °C per 40 minuti circa. Al bisogno, irrorare con del brodo vegetale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano. Se nel certificato medico è vietata la carne di manzo, sostituire con pollo, tacchino o maiale.

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

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g
Bovino adulto Girello refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	70 g	90 g	90 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	20 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	35 g	45 g	45 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	124.3 g	159.4 g	159.4 g

# Insalata di cannellini e pomodori

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

Può contenere: **soia**, Sesamo, **grano**, **farro**, **orzo**, **avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno fagioli il giorno precedente. Cuocerli separatamente tramite bollitura e riporli in abbattitore. Dove non fosse presente, raffreddare in modo rapido i legumi, disporli in più placche e riporli in frigorifero portandoli a temperatura adeguata. Aggiungere i pomodori tagliati a cubetti, condire con olio extra vergine di oliva a crudo e sale poco prima del trasporto o del consumo.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare fagioli senza glutine (controllare etichetta)

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Fagiolo Cannellini secco	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	25 g	35 g	50 g	50 g
Pomodoro Grappolo	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	15 g	20 g	25 g	25 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	43.2 g	43.2 g	59.3 g	80.4 g	80.4 g

# Lenticchie spadellate con carote

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Sedano

Può contenere: **soia**, Sesamo, **grano**, **farro**, **orzo**, **avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno le lenticchie qualche ora prima. Tritare cipolla e farla appassire in una casseruola con un po' di brodo vegetale. Aggiungere le lenticchie, all'occorrenza bagnare con brodo vegetale. A metà cottura unire le carote tagliate a cubetti.

Aggiungere il sale e portare a cottura. A fine cottura condire con olio extravergine d'oliva a crudo.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare lenticchie senza glutine (controllare etichetta)


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Lenticchia secca	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	35 g	40 g	40 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	20 g	25 g	30 g	30 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla)	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	54.7 g	67.7 g	85.3 g	100.4 g	100.4 g

# Lenticchie stufate

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Sedano

Può contenere: **soia**, Sesamo, **grano**, **farro**, **orzo**, **avena**

## Modalità di preparazione

Mettere a bagno le lenticchie qualche ora prima. Tritare cipolla e carote e farle appassire in una casseruola con un po' di brodo vegetale. Aggiungere le lenticchie, all'occorrenza bagnare con brodo vegetale. Unire i pomodori pelati precedentemente frullati, il rosmarino e il sale e portare a cottura. A fine cottura condire con olio extravergine d'oliva a crudo.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare lenticchie senza glutine (controllare etichetta)


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Lenticchia secca	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	35 g	40 g	40 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	5 g	5 g	5 g	5 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	5 g	5 g	5 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	50.2 g	60.2 g	80.3 g	95.4 g	95.4 g

# Lonza di maiale al latte

Difficoltà di preparazione:  

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene maiale, **Latte**, **Sedano**


## Modalità di preparazione

Cuocere in forno a 160° gradi la lonza di maiale con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette o a bocconcini per le infanzie, frullare la salsa di cottura, cospargere sulla carne e servire

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica.
- Esclusione di latte e derivati:** eliminare il latte dalla ricetta o sostituire con altra preparazione permessa
- Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di legumi:**
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Maiale Lonza refrigerata	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	10 g	15 g	20 g
<b>Latte</b> Intero pastorizzato a temperatura elevata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	7 g	7 g	10 g	12 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	7 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	2 g	2 g	4 g	4 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	2 g	2 g	3 g	4 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	3 g	4 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.3 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	73.2 g	87.3 g	97.3 g	140.4 g	151.4 g

# Lonza di maiale arrosto

Difficoltà di preparazione:  

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene maiale, **Sedano**


## Modalità di preparazione

Cuocere in forno a 160° gradi la lonza di maiale con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette o a bocconcini per le infanzie, frullare la salsa di cottura, cospargere sulla carne e servire

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica.
- Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di legumi:**
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Maiale Lonza refrigerata	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	10 g	15 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	7 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	2 g	2 g	4 g	4 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	2 g	2 g	3 g	4 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	3 g	4 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.3 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	68.2 g	80.3 g	90.3 g	130.4 g	139.4 g



# Merluzzo al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

.Tagliare i filetti di merluzzo avendo cura di verificare che non siano presenti lisce e sistamarli in una placca unta con un filo d'olio, salarli e cuocerli in forno a 150° per circa dieci minuti. Aggiungere i pelati, terminare la cottura per altri 15/20 minuti circa.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:**nessuna modifica.


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Merluzzo filetto surgelato MSC (pesce)	0 g	0 g	0 g	0 g	70 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	30 g	40 g	50 g	50 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	15 g	20 g	25 g	25 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	120.2 g	120.2 g	145.3 g	180.4 g	180.4 g

# Merluzzo pomodoro e olive

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

Preparare un sugo di pomodoro e verdure . Tagliare i filetti di merluzzo avendo cura di verificare che non siano presenti lische e sistamarli in una placca unta con un filo d'olio, salarli e cuocerli in forno a 150° per circa dieci minuti. Aggiungere il sugo di pomodoro e le olive denocciolate, terminare la cottura per altri 15/20 minuti circa.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.



**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Merluzzo filetto surgelato MSC (pesce)	0 g	0 g	0 g	0 g	70 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	25 g	30 g	30 g
Oliva Verde a rondelle (olive verdi, acqua, sale )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	8 g	10 g	12 g	12 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	110.2 g	110.2 g	128.3 g	156.4 g	156.4 g

# Monte Veronese DOP

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte**

## Descrizione

Porzionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Monte Veronese DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio)	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g

# Mozzarella

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Latte

## Descrizione

Porzionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Mozzarella biologica ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale )	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	70 g	70 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	70 g	70 g

# Palline di manzo al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Sedano**

## Modalità di preparazione

Lavare, sbucciare, tagliare a pezzi grossi le patate e lessarle. Passare la carne al tritacarne due volte e, nella seconda macinatura, aggiungere le patate, il formaggio grana ed il sale aromatizzato. Confezionare le palline e disporle nella teglia unta con un poco d'olio. Infornare a 180 °C per 40 minuti circa. A metà cottura aggiungere il sugo di pomodoro fatto restringere precedentemente e, al bisogno, irrorare con del brodo vegetale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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


**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano. Se nel certificato medico è vietata la carne di manzo, sostituire con pollo, tacchino o maiale.

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

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Bovino adulto Girello refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	60 g	0 g	0 g	0 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	0 g	0 g	45 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	0 g	0 g	25 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	0 g	0 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	0 g	0 g	2 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	0 g	0 g	2 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0 g	0 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	85.2 g	114.2 g	0 g	0 g	94.4 g

# Pepite di pollo dorate al mais

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano

## Modalità di preparazione

Tagliare i petti di pollo a dadini. A parte mescolare la farina di mais, il pane grattugiato e il sale aromatizzato e impanarli. Disporli nelle placche precedentemente unte, passarli con un filo d'olio e cuocerli in forno caldo a 180° per circa 20 minuti fino a quando saranno ben dorate.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta; utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, sostituire con manzo, tacchino o maiale.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pollo Petto intero refrigerato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	3 g	3 g	3 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	2 g	3 g	3 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	66.2 g	76.2 g	87.3 g	108.4 g	108.4 g

# Petto di tacchino dorato

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano

## Modalità di preparazione

Tagliare il petto di tacchino a filetti e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina di mais ed il sale aromatizzato. Impanare i filetti di tacchino e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 15/20 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Tacchino Fesa intera fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	70 g	90 g	90 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	15 g	15 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	15 g	15 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	95.3 g	125.4 g	125.4 g

# Piselli al pomodoro

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tritare la cipolla, farla appassire con brodo vegetale. Unire i piselli scongelati, salare e aggiungere i pelati precedentemente frullati ed il brodo vegetale se necessario. Cuocere e a fine cottura aggiungere l'olio extravergine d'oliva.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica (salvo diversa prescrizione medica, ovvero esclusione di fave e piselli).

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pisello Fine biologico surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	80 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	7 g	7 g	10 g	10 g	10 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	8 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	76.2 g	86.2 g	117.3 g	145.4 g	145.4 g



# Piselli al prezzemolo

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Lavare, tritare la cipolla e farla appassire con brodo vegetale. Unire i piselli, salare e aggiungere il brodo vegetale. Cuocere e a fine cottura aggiungere l'olio ed il prezzemolo.

ATTENZIONE: per i nidi si consiglia di servire la pietanza in purea o schiacciata, in accordo con le Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento in età pediatrica.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare piselli senza glutine (controllare etichetta).


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica (salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione dei piselli dalla dieta).

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pisello Fine biologico surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	80 g	100 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	15 g	15 g	15 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	8 g	10 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.3 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	80.7 g	108.8 g	130.8 g	130.9 g	135.9 g

# Polpette di legumi

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Grano, Latte

Può contenere: **soia, senape, Sesamo, lupini, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**

## Modalità di preparazione

Mettere in ammollo il giorno precedente i legumi secchi accuratamente setacciati. Sbucciare, lavare e tagliare le patate e le carote. Lessare i legumi e a parte le altre verdure. Passare il tutto al tritacarne, aggiungere il formaggio grana, gli aromi, aggiustare di sale e unire il pane grattugiato fino a raggiungere la consistenza desiderata. Formare delle polpette e disporle su una placca leggermente unta con un filo d'olio extravergine e cuocere a 180° C per circa 15 minuti.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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





**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	30 g	40 g	50 g	50 g
 Fagiolo Borlotti secco biologico	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	13 g	16 g	16 g
Lenticchia secca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	14 g	17 g	17 g
Ceci secchi	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	13 g	17 g	17 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	5 g	7 g	7 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	5 g	5 g
Origano essicato	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	71.2 g	81.2 g	109.3 g	138.4 g	138.4 g

# Polpette di salmone e patate

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

Cuocere il salmone a vapore, e raffreddare in abbattitore. Dove non fosse presente, raffreddare rapidamente disponendolo in più placche e riponendolo in frigorifero fino a temperatura adeguata. Cuocere a vapore le patate pulite e tagliate a pezzi e raffreddare il prodotto. Pulire e spellare il salmone, verificando la presenza di eventuali lisce, passare il tutto al tritacarne con le patate cotte e le carote. Preparare le polpette da 30 gr circa e stendere in una gastronomia su carta forno. Infornare a 180 gradi per 15/20 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.



**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Salmone Filetto surgelato ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	80 g	80 g
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	70 g	70 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	4 g	5 g	5 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	90.2 g	112.2 g	139.3 g	175.4 g	175.4 g

# Polpette di tofu alle olive

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Soia

## Modalità di preparazione

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, abbastanza compatto (nel caso aggiungere altro pangrattato o farina). Formare quindi delle polpette, schiacciandole leggermente sulla sommità, infornarle dopo averle spennellate con dell'olio extravergine di oliva a 180°C per pochi minuti (fino a quando non diventano dorate). Servire, se gradito, con una spruzzata di succo di limone.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane e farina senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC.


**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Tofu biologico ( <b>soia</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	30 g	40 g	50 g	50 g
Oliva Verde a rondelle (olive verdi, acqua, sale )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "0" Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	5 g	7 g	7 g
Limone	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	3 g	3 g	3 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	5 g	7 g	7 g
Aglione fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	36.2 g	49.2 g	66.3 g	84.4 g	84.4 g

# Polpettine di pesce

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

Lessare le patate. Passare al tritacarne il merluzzo con la platessa, le patate cotte, le carote crude. Impastare gli ingredienti aggiungendo sale e prezzemolo tritato. Fare delle polpettine e porle su delle placche leggermente unte con olio extravergine di oliva; infornare a 180° C per circa 20/30 minuti e comunque fino a cottura ultimata.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Platessa filetto surgelata ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	25 g	25 g	35 g	40 g	50 g	60 g
✓ Merluzzo filetto surgelato MSC ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	25 g	25 g	35 g	40 g	50 g	60 g
BIO Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	25 g	30 g	40 g	40 g
BIO Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	12 g	12 g	15 g	20 g	20 g	25 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g	6 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	88.1 g	88.1 g	116.1 g	136.1 g	166.1 g	192.1 g

# Pomodori ripieni

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Grano, Soia

## Modalità di preparazione

Tagliare a metà i pomodori precedentemente mondati e lavati, togliere i semi e tenere la polpa da parte; con una forchetta sbriciolate il tofu eventualmente sbollentato, unire un trito fatto con abbondante prezzemolo, aglio, capperi, olive. Regolare di sale, aggiungere la polpa di pomodoro, un filo d'olio e un po' di pangrattato. Riempire i pomodori schiacciando il ripieno con un cucchiaino, infornare a 220°C per circa 40 minuti.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel Prontuario AIC.



**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** eliminare l'ingrediente "tofu" o sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pomodoro Grappolo	0 g	0 g	0 g	0 g	80 g	100 g	120 g	130 g	130 g
 Tofu biologico ( <b>soia</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	15 g	15 g	20 g	25 g	25 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	15 g	15 g
Capperi	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	3.5 g	5 g	5 g
Oliva Verde a rondelle (olive verdi, acqua, sale )	0 g	0 g	0 g	0 g	2.5 g	2.5 g	3.5 g	5 g	5 g
Aglione fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	4 g	4 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	110.2 g	130.2 g	163.3 g	187.4 g	187.4 g

# Prosciutto Cotto

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene maiale

## Modalità di preparazione

Eliminare il grasso, affettare finemente e presentare le fette di prosciutto ripiegate.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

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

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Prosciutto Cotto	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	70 g	70 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	70 g	70 g

# Ricotta

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Latte

## Descrizione

Porzionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Ricotta di Vacca biologica ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	70 g	100 g	100 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	70 g	100 g	100 g



# Robiola o Stracchino

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte**

## Descrizione

Porzionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino al momento della somministrazione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Robiola ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	70 g	70 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	50 g	60 g	70 g	70 g

# Spezzatino di manzo con piselli

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo, **Sedano**

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tritare le verdure, farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini e farla rosolare. Unire i pomodori pelati frullati i piselli ed il sale. Portare a cottura. A fine cottura aggiungere l'olio extravergine di oliva a crudo.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.



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

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù ad esclusione di legumi)

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Vitellone Copertina di fesa refrigerata	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	70 g	90 g	120 g	120 g
 Pisello Fine biologico surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Pomodoro Pelati	0 g	0 g	0 g	0 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	8 g	10 g	12 g	12 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	6 g	6 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
<b>Sedano</b> fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	3 g	3 g	3 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	128.2 g	158.2 g	198.3 g	248.4 g	248.4 g

# Tagliata di tacchino al rosmarino

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Modalità di preparazione

Tagliare la carne a dadini, cuocerla con un filo d'olio e brodo vegetale assieme alla cipolla, rosmarino e carote mondate e tritate, aggiungere brodo vegetale durante la cottura, a fine cottura aggiustare di sale ed aggiungere un filo di olio extra vergine.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.


**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Contenuti/Allergeni

**Sedano**

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Tacchino Fesa intera fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	10 g	15 g	20 g	20 g
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	8 g	10 g	12 g	12 g
Olio extravergine di Oliva	0 ml	0 ml	0 ml	0 ml	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	2 g	4 g	6 g	6 g
Rosmarino	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	78.2 g	96.2 g	115.3 g	144.4 g	144.4 g

# Tofu a cubetti

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Soia

## Modalità di preparazione

Tagliare a cubetti il tofu e mescolarlo alle erbe aromatiche lavate e tritate. Lasciare insaporire in frigorifero per qualche ora. Quindi spadellare i cubetti per 5 minuti circa. Accompagnare al contorno di verdure previsto e condire con olio ed un pizzico di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica.
- Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di legumi).
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Tofu biologico (soia)	0 g	0 g	0 g	0 g	40 g	50 g	80 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Origano essiccato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	43.3 g	54.3 g	85.4 g	97.5 g	97.5 g

# Tonno

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Pesce

## Modalità di preparazione

Sgocciolare accuratamente il tonno e disporlo nei gastronorm; condirlo con olio extravergine di oliva. Riporre in frigorifero fino al momento della distribuzione.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

- Esclusione di glutine:** nessuna modifica.
- Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.
- Esclusione di legumi:** nessuna modifica.
- Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Tonno sott'olio d'oliva ( <b>pesce</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	35 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	36 g	41 g	51 g	62 g	62 g

# Tronchetti di merluzzo gratinati

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano**, Contiene ingredienti gelo, **Pesce**

## Modalità di preparazione

Tagliare i filetti di merluzzo nelle dimensioni di circa cm 5x5 e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina di mais ed il sale aromatizzato. Impanare i filetti o i tronchetti di pesce e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 20/30 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC o con la dicitura senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Merluzzo filetto surgelato MSC (pesce)	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Mais Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	8 g	10 g	10 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	10 g	15 g	15 g
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	65.2 g	85.2 g	103.3 g	130.4 g	130.4 g

# Uova sode

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Uova

## Modalità di preparazione

Mettere le uova in acqua fredda e portare a ebollizione. Cuocere per 10 minuti. Sgusciare le uova e porzionare tagliandole a metà. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati).

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Uovo</b> intero	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	60 g	60 g	90 g	90 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	2 g	2 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	61.2 g	61.2 g	61.3 g	92.4 g	92.4 g

# Uova strapazzate

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Latte, Uova**

## Modalità di preparazione

Sbattere con una frusta le uova con il latte, il sale ed il formaggio grana e cuocere il composto così ottenuto in una padella, mescolando e spezzettando di tanto in tanto durante la cottura.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare latte e formaggio o sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di uova e derivati).

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	90 g	90 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	0 g	0 g	0 g	0 g	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g
Grana Padano senza lisozima ( <b>latte</b> , sale,caglio. )	0 g	0 g	0 g	0 g	3 g	3 g	5 g	5 g	5 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	2 g	2 g	2 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	62.2 g	72.2 g	85.3 g	105.4 g	105.4 g





# ***CONTORNI***

# Bietole all'olio

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo

## Modalità di preparazione

Lessare le biette in acqua salata, scolarle e farle asciugare in padella facendo evaporare l'acqua in eccesso; condire con olio.

Per i pasti trasportati: cuocere le biette a vapore ancora surgelate, riponendole negli appositi gastronorm forati, passarle nella brasiera con olio e sale, farle asciugare facendo evaporare completamente l'acqua in eccesso, condire con olio.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Bieta Foglie surgelata	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	80 g	120 g	150 g	150 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	64.2 g	84.2 g	125.3 g	157.4 g	157.4 g

# Broccoli all'olio

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo

## Modalità di preparazione

Lessare i broccoli in acqua salata, scolarli e farli asciugare in padella facendo evaporare l'acqua in eccesso; condire con olio.

Per i pasti trasportati: cuocere i broccoli a vapore ancora surgelati, riponendoli negli appositi gastronorm forati, riporli in una placca e condire con olio e sale, farli asciugare in forno facendo evaporare completamente l'acqua in eccesso, condire con olio.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Broccolo surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	80 g	120 g	150 g	150 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	64.2 g	84.2 g	125.3 g	157.4 g	157.4 g

# Cappuccio alla julienne

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare il cappuccio e tagliare a julienne. Condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Cavolo Cappuccio Verde	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	34.2 g	44.2 g	55.3 g	67.4 g	67.4 g

# Carote all'olio lessate

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Lessare in acqua salata bollente le carote precedentemente sbucciate, lavate e tagliate a rondelle.

Condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	80 g	100 g	120 g	120 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	64.2 g	84.2 g	105.3 g	127.4 g	127.4 g

# Carote alla julienne

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Pelare, lavare e tagliare le carote a julienne. Servire condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Carota fresca biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	70 g	80 g	80 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	54.2 g	64.2 g	75.3 g	87.4 g	87.4 g

# Cavolfiore al vapore

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare il cavolfiore, tagliarlo a pezzetti e porlo nell'apposito cestello per la cottura a vapore con poca acqua. A cottura ultimata condire con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Cavolfiore fresco	0 g	0 g	0 g	60 g	60 g	80 g	120 g	150 g	200 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	5 g	7 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	65.2 g	65.2 g	85.3 g	127.4 g	157.4 g	207.4 g

## Coste al vapore

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo

## Modalità di preparazione

lessare le coste in acqua salata e porle nell'apposito cestello per la cottura a vapore con poca acqua. A cottura ultimata condire con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Bieta Foglie surgelata	0 g	0 g	0 g	50 g	60 g	80 g	120 g	150 g	150 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	5 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	55 g	64.2 g	84.2 g	125.3 g	157.4 g	157.4 g



# Fagiolini all'olio

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo

## Modalità di preparazione

Procedere ad un'accurata ispezione dei fagiolini (onde evitare corpi estranei). Lessarli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con olio, regolando di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** sostituire con altra preparazione permessa (vedi Menù con esclusione di legumi e derivati).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Fagiolini surgelati	0 g	0 g	0 g	0 g	80 g	80 g	100 g	130 g	130 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	10 g	10 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	85.2 g	85.2 g	107.3 g	140.4 g	140.4 g

# Finocchi al vapore

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare il finocchio, tagliarlo a pezzetti e porlo nell'apposito cestello per la cottura a vapore con poca acqua. A cottura ultimata condire con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:**nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Finocchio fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	70 g	80 g	100 g	100 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	64.2 g	74.2 g	85.3 g	107.4 g	107.4 g

# Finocchi alla julienne

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare i finocchi. Affettarli sottili. Impiattare e condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Finocchio fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	60 g	60 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	34.2 g	44.2 g	55.3 g	67.4 g	67.4 g

# Insalata di pomodori

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare i pomodori e tagliarli. Condire con olio extravergine di oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Pomodoro Grappolo	0 g	0 g	0 g	0 g	70 g	80 g	100 g	150 g	150 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	74.2 g	84.2 g	105.3 g	157.4 g	157.4 g

# Insalata verde

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Mondare l'insalata e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
🐝 Lattuga Gentile L.I.	0 g	0 g	0 g	0 g	35 g	40 g	50 g	50 g	50 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	39.2 g	44.2 g	55.3 g	57.4 g	57.4 g

# Patate lesse

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare le patate e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine d'oliva.

Per i pasti trasportati: in caso di utilizzo di patate già sbucciate, lavate e cubettate, lessare, scolare e condire con olio extravergine d'oliva.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Patata a pasta gialla biologica	0 g	0 g	0 g	0 g	100 g	120 g	150 g	180 g	180 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	104.2 g	124.2 g	155.3 g	187.4 g	187.4 g

# Spinaci in tegame

Stagionalità: Autunno/Inverno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Contiene ingredienti gelo

## Modalità di preparazione

Per le cucine interne: lessare gli spinaci in acqua salata, scolarli e farli asciugare in padella facendo evaporare l'acqua in eccesso; condire con olio.

Per i pasti trasportati: cuocere gli spinaci al vapore ancora surgelati, riponendoli negli appositi gastronorm forati, passarli in brasiera con olio e sale, farli asciugare facendo evaporare completamente l'acqua in eccesso, condire con olio.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Spinacio a cubetti surgelato	0 g	0 g	0 g	0 g	60 g	80 g	120 g	150 g	150 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	64.2 g	84.2 g	125.3 g	157.4 g	157.4 g

# Zucchine trifolate

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Sedano**

## Modalità di preparazione

Mondare, lavare la cipolla, affettarla e farla appassire con il brodo vegetale. Unire le zucchine lavate e tagliate a rondelle. Portare a cottura ed aggiungere alla fine il prezzemolo tritato e condire con l'olio extravergine d'oliva.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Zucchini fresca	0 g	0 g	0 g	0 g	80 g	100 g	120 g	130 g	130 g
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	15 g	20 g	20 g
Cipolla Dorata	0 g	0 g	0 g	0 g	6 g	6 g	8 g	10 g	10 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	4 g	4 g	5 g	7 g	7 g
Prezzemolo fresco	0 g	0 g	0 g	0 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	101.2 g	121.2 g	149.3 g	168.4 g	168.4 g





# ***SUGHI E SALSE***

# Besciamella

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Latte**

Può contenere: **soia**

## Modalità di preparazione

Assemblare gli ingredienti, mescolare, portare ad ebollizione e aggiustare di sale

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con besciamella vegetale

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica

**Esclusione di legumi:** verificare che la farina non contenga tracce di soia.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	0 g	0 g	0 g	0 g	90 g	90 g	100 g	110 g	110 g
Burro ( <b>latte</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	9 g	9 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	9 g	9 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	1 g	1 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	100.5 g	100.5 g	114.5 g	129 g	129 g

# Besciamella vegetale

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Sedano**

Può contenere: **soia**

## Modalità di preparazione

Sciogliere la farina nel brodo vegetale, portare ad ebollizione e aggiustare di sale.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** farina senza glutine notificata al Ministero della Salute e/o inserita nel Prontuario AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** verificare che la farina non contenga tracce di soia.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Brodo vegetale (Acqua, <b>sedano</b> , carota, cipolla )	0 g	0 g	0 g	0 g	90 g	90 g	100 g	110 g	110 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina	0 g	0 g	0 g	0 g	5 g	5 g	7 g	9 g	9 g
Olio extravergine di Oliva	0 g	0 g	0 g	0 g	2 g	3 g	4 g	5 g	5 g
Sale fino iodato	0 g	0 g	0 g	0 g	0.2 g	0.2 g	0.3 g	0.4 g	0.4 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	97.2 g	98.2 g	111.3 g	124.4 g	124.4 g



***PANE***

# Pane comune

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano**

## Descrizione

N.B : dimezzare il quantitativo del pane se prevista pizza/focaccia in menù.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane senza glutine notificato al Ministero della Salute o inserito nel prontuario AIC o con la dicitura senza glutine in etichetta.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	40 g	50 g	80 g	80 g
Quantità netta a crudo	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	40 g	50 g	80 g	80 g

# Pane integrale

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

**Grano, Segale**

## Descrizione

N.B : dimezzare il quantitativo del pane se prevista pizza/focaccia in menù.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane senza glutine notificato al Ministero della Salute o inserito nel prontuario AIC o con la dicitura senza glutine in etichetta.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
 Pane Integrale biologico ( <b>segale, grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	80 g	80 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	40 g	50 g	80 g	80 g



***FRUTTA***

# Frutta

Stagionalità: Primavera/Estate



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

Nessuno.

## Modalità di preparazione

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

La porzione di frutta prevista è di circa 150 g.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** nessuna modifica.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Frutta di stagione (susina gialla, pera, mela, arancia, melone, uva bianca, banana, ciliegia, pesca, kiwi, albicocca, anguria )	0 g	0 g	0 g	0 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g





# ***YOGURT***

# Yogurt

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Contenuti/Allergeni

### Latte

## Modalità di preparazione

Le tipologie di yogurt possono variare tra: pesca, albicocca, frutti di bosco, banana e ciliegia.

## Modifiche per alcune Diete Speciali

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

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con dessert di soia e/o di riso o con altra preparazione permessa (vedi menù con esclusione di latte e derivati).

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.

**Esclusione di legumi:** verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave, ceci, soia, arachidi, carrube), prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi, nel caso sostituire con frutta fresca.

**Esclusione di fave:** verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel caso sostituire con frutta fresca.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Yogurt alla frutta da <b>latte</b> intero (pesca/albicocca, fragole, frutti di bosco, banana, ciliegia )	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Quantità netta a crudo	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g



# ***MERENDA POMERIDIANA***

# Latte con cacao e pane

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo


## Contenuti/Allergeni

Grano, Latte

## Modalità di preparazione

Preparare un bicchiere di latte con cacao da accompagnare con una fetta di pane comune.

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Latte</b> Intero pastorizzato a temperatura elevata	0 g	0 g	0 g	120 g	150 g	150 g	0 g	0 g	0 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	30 g	0 g	0 g	0 g
Cacao in polvere	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	155 g	190 g	190 g	0 g	0 g	0 g

# Latte con orzo e pane con marmellata

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Modalità di preparazione


Preparare un bicchiere di latte da accompagnare con una fetta di pane comune e marmellata.

Le marmellate possono variare tra: albicocca, ciliegia e fragola.

## Contenuti/Allergeni

Grano, Orzo, Latte

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Latte</b> Intero pastorizzato a temperatura elevata	0 g	0 g	0 g	0 g	120 g	150 g	0 g	0 g	0 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Albicocca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Ciliege	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Fragola	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Preparato in polvere per bevanda <b>orzo</b> solubile (Orzo solubile istantaneo in polvere puro - 100% )	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	185 g	220 g	0 g	0 g	0 g

# Latte con pane e marmellata

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Modalità di preparazione


Preparare un bicchiere di latte da accompagnare con una fetta di pane comune e marmellata.

Le marmellate possono variare tra: albicocca, ciliegia e fragola.

## Contenuti/Allergeni

Grano, Latte

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
<b>Latte</b> Intero pastorizzato a temperatura elevata	0 g	0 g	0 g	0 g	120 g	150 g	0 g	0 g	0 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	25 g	30 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Albicocca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Ciliegie	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Fragola	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	175 g	210 g	0 g	0 g	0 g

# Thè con pane e marmellata

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Modalità di preparazione


Preparare un bicchiere di té da accompagnare con una fetta di pane comune e marmellata.

Le marmellate possono variare tra: albicocca, ciliegia e fragola.

## Contenuti/Allergeni

**Grano**

## Ingredienti per porzione

Ingrediente	Lattante (5-7 mesi)	Lattante (8 mesi)	Lattante (12 mesi)	Nido	Nido Condiviso	Infanzia	Primaria	Secondaria I° grado	Adulti
Acqua	0 g	0 g	0 g	0 g	120 g	150 g	0 g	0 g	0 g
 Pane comune biologico ( <b>grano</b> )	0 g	0 g	0 g	0 g	30 g	50 g	0 g	0 g	0 g
Infuso the' deteinato	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Albicocca	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Ciliege	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Confettura extra di Fragola	0 g	0 g	0 g	0 g	10 g	10 g	0 g	0 g	0 g
Quantità netta a crudo	0 g	0 g	0 g	0 g	190 g	240 g	0 g	0 g	0 g