

# RICETTARIO INTERNO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le grammature utilizzate sono quelle previste dalle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* della Regione Veneto

Si specifica che i principi (**allergeni**) sono indicati nell’elenco ingredienti

## Indice dei piatti

1. Pasta/riso/altri cereali brodosi.....	6
CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	6
CREMA DI CAROTE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE.....	6
CREMA DI PATATE E CAROTE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	7
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE..	7
VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	8
VELLUTATA O PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE.....	8
MINISTRONE DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	10
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	10
BRODO VEGETALE .....	11
MINISTRA D'ORZO .....	12
BRODO DI CARNE .....	12
2. Pasta/riso/altri cereali con legumi.....	13
COUS COUS DI POMODORINI E CECI.....	13
CREMA DI CECI E ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	13
CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	14
CREMA DI LENTICCHIE E ZAFFERANO CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE.....	14
CREMA DI PISELLI E ZUCCHINE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE ..	15
INSALATA DI FARRO CON VERDURE E PISELLI .....	16
MINISTRA DI LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	16
ORZOTTO IN CREMA DI PISELLI.....	18
PASSATO DI FAGIOLI (o altro legume) CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE .....	18
PASTA O RISO CON PISELLI .....	19
PASTA CON POMODORO E PISELLI.....	20
PASTA E CECI .....	20
RISO CON PISELLI.....	21
ZUPPA D'ORZO CON LENTICCHIE .....	22
3. Pasta/riso/altri cereali asciutti .....	23
COUS COUS DI VERDURA .....	23
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO.....	24
GNOCCHI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA.....	24
PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE/PEPERONI .....	25
PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA .....	25

PASTA ALLA NORMA .....	26
PASTA ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO.....	27
PASTA ALL'OLIO E GRANA .....	27
PASTA O RISO ALL'ORTOLANA (AL RAGU' DI VERDURE) .....	28
PASTA AL PESTO .....	28
PASTA AL POMODORO .....	29
PASTA AL SUGO DI POMODORI E OLIVE.....	29
PASTA ALLA PIZZAIOLA .....	30
PASTA POMODORO E RICOTTA .....	30
RISO ALL'OLIO E GRANA .....	31
RISO ALLA PARMIGIANA .....	31
RISO AL POMODORO.....	32
RISO CON CREMA DI SPINACI.....	33
RISO CON MONTE VERONESE E BASILICO.....	33
RISO CON ZUCCHINE.....	34
RISOTTO AGLI ASPARAGI.....	34
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE .....	35
RISOTTO ALLO ZAFFERANO .....	35
RISOTTO ALLA ZUCCA .....	36
PIZZA MARGHERITA.....	36
4. Secondi piatti di pesce .....	38
CROCCHETTE DI MERLUZZO GRATINATE AL FORNO .....	38
FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO/PIZZAIOLA .....	38
FILETTO DI PLATESSA DORATA AL FORNO .....	39
FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE .....	39
PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS .....	40
POLPETTINE DI PESCE.....	40
COTOLETTA DI PLATESSA O MERLUZZO .....	41
TONNO.....	41
FILETTO DI PLATESSA O MERLUZZO AGLI AROMI.....	42
5. Secondi piatti di carne bianca .....	42
BOCCONCINI DI POLLO .....	42
COTOLETTA DI POLLO .....	42
INSALATA DI POLLO .....	43
PETTO DI POLLO ALLA SALVIA O AGLI AROMI .....	43
SCALOPPINA/STRACCETTI DI POLLO/TACCHINO AL LIMONE .....	45
SPEZZATINO DI TACCHINO O POLLO CON VERDURE .....	45

STRACCETTI DI POLLO DORATI AL MAIS .....	46
6. Secondi di carne rossa .....	46
ARISTA DI MAIALE AGLI AGRUMI.....	46
ARROSTO DI MAIALE IN SALSA DI MELE .....	47
LONZA DI MAIALE AL LATTE .....	47
BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI.....	48
POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO (AL SUGO).....	48
HAMBURGER DI MANZO .....	49
PROSCIUTTO COTTO .....	49
7. Secondi con uova.....	50
FRITTATA O ROTOLO DI FRITTATA.....	50
FRITTATA AL FORNO CON VERDURE.....	50
OMELETTE DI UOVA E SPINACI/ASPARAGI .....	51
UOVA SODE.....	51
UOVA STRAPAZZATE .....	51
8. Secondi con formaggio.....	52
CAPRESE .....	52
CAPRESE DI RICOTTA E POMODORO .....	52
CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE.....	53
POLPETTONE VEGETARIANO .....	53
TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE .....	54
CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI .....	54
FORMAGGI .....	55
9. Secondi vegetariani o a base di legumi.....	56
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO .....	56
INSALATA DI CECI, CANNELLINI, PATATE E POMODORI .....	57
PISELLI AL POMODORO .....	57
PISELLI ALL'OLIO .....	58
POLPETTE DI LEGUMI.....	58
HAMBURGER DI CECI (O ALTRI LEGUMI) .....	59
HUMMUS DI CECI .....	59
LENTICCHIE STUFATE.....	60
POLPETTONE DI CECI E LENTICCHIE .....	60
CROCCHETTE DI VERDURE .....	61
10. Piatti unici .....	62
INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA .....	62
PIZZA MARGHERITA .....	62

PASTA RICOTTA E POMODORINI.....	63
PASTA POMODORO E RICOTTA .....	63
LASAGNE AL RAGU' – PASTA PASTICCIATA .....	64
SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA E PATATE .....	65
PASTA AL RAGÙ DI MANZO .....	65
POLENTA CON RAGÙ DI MANZO .....	66
PASTA AL RAGÙ DI PESCE .....	66
PASTA AL TONNO.....	67
SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA*/PATATE** .....	68
INSALATA DI RISO CON POLLO E PISELLI .....	68
POLPETTE DI CARNE BIANCA CON PATATE E PISELLI .....	69
INSALATA DI RISO .....	69
PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI.....	70
PASTA CON POMODORINI, PISELLI E BASILICO .....	71
PASTA CON POMODORO E PISELLI.....	71
RISO CON PISELLI.....	72
RISO CON LENTICCHIE.....	72
CREMA DI LENTICCHIE E ZAFFERANO CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE.....	73
11. Contorni .....	74
CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO .....	74
FINOCCHIO ALL'ARANCIA .....	74
FINOCCHIO GRATINATO AL FORNO.....	74
ZUCCHINE GRATINATE.....	75
ZUCCHINE TRIFOLATE.....	75
PATATE AL FORNO .....	76
PATATE LESSATE .....	76
PUREA DI PATATE.....	76
VERDURE COTTE .....	77
VERDURE CRUDE .....	77
12. Pane.....	78
PANE .....	78
CROSTINI DI PANE.....	78

## 1. Pasta/riso/altri cereali brodosi

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Zucca	50	50	50	70	70
Carota	15	15	15	25	25
Cipolla	5	5	5	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le verdure e cuocerle in acqua. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Portare a ebollizione la crema di zucca, quindi aggiungere il riso e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.  
**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.  
**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

CREMA DI CAROTE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Carote	50	50	50	70	70
Carota	15	15	15	25	25
Cipolla	5	5	5	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le verdure e cuocerle in acqua. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Portare a ebollizione la crema di zucca, quindi aggiungere il riso e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**CREMA DI PATATE E CAROTE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Carote	50	50	50	70	70
Patate	40	40	40	50	50
Carota	15	15	15	25	25
Cipolla	5	5	5	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le verdure e cuocerle in acqua. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Portare a ebollizione la crema di patate e carote, quindi aggiungere il cereal (previa cottura) e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Patate	40	40	40	50	50
Carote	5	5	5	10	10
Porri	15	15	15	25	25
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le verdure e cuocerle in acqua. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Portare a ebollizione la vellutata, quindi aggiungere il riso e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Patate	40	40	50	60	60
Zucchine	60	60	60	70	70
Cipolla	5	5	5	10	10
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Olio EVO	5	5	5	7	7

**Stagionalità:** primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere le verdure in acqua fredda dopo averle pulite, sbucciate, lavate e tagliate. Assemblare il tutto e cuocere aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare e verificare il raggiungimento di una consistenza cremosa. Eventualmente correggere aggiungendo brodo vegetale oppure addensare prolungando la cottura. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana. Solo al momento della somministrazione aggiungere i crostini

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** non utilizzare prodotti pronti o surgelati.

**VELLUTATA O PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Patate	40	40	40	50	50
Carote	5	5	5	10	10
Cipolle	5	5	5	7	7
<b>Sedano</b>	5	5	5	7	7
Olio EVO	5	5	5	7	7



Altre verdure (zucca/coste* o zucchine/fagioli ini**)	15	15	15	20	20
Grana padano <b>(latte, uova)</b>	2	3	3	4	5
Brodo vegetale <b>(sedano)</b>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a pezzi le verdure e cuocerle in acqua. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Portare a ebollizione la vellutata, quindi aggiungere il riso e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**MINISTRONE DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	30	30	30	40	40
Fagioli borlotti secchi*	5	5	10	10	10
Carote	20	25	25	30	30
<b>Sedano</b>	2	3	4	5	5
Bieta**	20	25	25	30	30
Broccoli**	20	25	25	30	30
Zucchine ***	20	25	25	30	30
Fagiolini****	20	25	25	30	30
Patate	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Prezzemolo ***	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** \*\* autunno/inverno; \*\*\* primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Stufare in poco brodo vegetale le patate e le verdure tagliate a piccoli cubetti assieme ai legumi (preventivamente ammolati, se secchi). Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere la pastina e proseguire la cottura. Condire con l'olio, il parmigiano e il prezzemolo tritato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** sostituire la pasta con riso o 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.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	30	30	30	40	40
Fagioli borlotti secchi*	5	5	10	10	10
Lenticchie secche*	5	5	10	10	10

Ceci secchi*	5	5	10	10	10
Carote	20	25	25	30	30
<b>Sedano</b>	2	3	4	5	5
Bieta**	20	25	25	30	30
Broccoli**	20	25	25	30	30
Zucchine ***	20	25	25	30	30
Fagiolini***	20	25	25	30	30
Patate	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Prezzemolo ***	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** \*\* autunno/inverno; \*\*\* primavera/estate

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale le patate e le verdure tagliate a piccoli cubetti assieme ai legumi (preventivamente ammolliati, se secchi). Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere la pastina e proseguire la cottura. Condire con l'olio, il parmigiano e il prezzemolo tritato.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** sostituire la pasta con riso o 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.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

<b>BRODO VEGETALE</b>					
<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMATURE</b>				
	<b>NIDO (1-3 anni)</b>	<b>INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>PRIMARIA (6-9 anni)</b>	<b>PRIMARIA (9-11 anni)</b>	<b>SECONDARIA (11-14 anni)</b>
Carote	6	8	10	12	13
Cipolle	3	4	5	6	7
<b>Sedano</b>	1	2	2	3	3
Sale	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, sbucciare e lavare le verdure intere (carota, cipolla e sedano); cuocerle in acqua salata per circa un'ora. Eliminare le verdure e filtrare il brodo vegetale.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica. **Esclusione di uova e derivati** nessuna modifica.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### MINESTRA D'ORZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Orzo ( <b>glutine</b> )	30	30	30	40	40
Cipolla o porro	5	5	5	10	10
Carota	35	40	40	50	50
Patate	35	40	40	50	50
<b>Sedano</b>	5	5	5	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	3	4	5
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

### BRODO DI CARNE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO(1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Carote	6	8	10	12	13
Cipolle	3	4	5	6	7
<b>Sedano</b>	1	2	2	3	3
Carne di manzo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, sbucciare e lavare le verdure intere e cuocerle in acqua salata, Al momento dell'ebollizione, aggiungere la carne di manzo e cuocere per circa due ore. Togliere le verdure e la carne e filtrare il brodo.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 2. Pasta/riso/altri cereali con legumi

COUS COUS DI POMODORINI E CECI					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Cous cous (glutine)	50	60	70	90	100
Ceci secchi*	10	15	15	20	25
Pomodorini	40	40	50	60	60
Olio EVO	5	5	5	7	7
Limone	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Menta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mettere a bagno i ceci per 12 ore. Lavarli, scolarli e cuocerli in abbondante acqua salata. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e condirli con l'olio EVO, un pizzico di sale, il succo di limone e la menta sminuzzata. Unire il cous cous scolato, mescolare bene e servire.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** sostituire il cous cous con riso.  
**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.  
**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

CREMA DI CECI E ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	30	30	30	40	40
Ceci secchi*	10	15	15	20	25
Zucca	40	40	50	60	60
Porro	5	5	10	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**  
\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mettere a bagno i ceci per 12 ore. Lavarli, scolarli e cuocerli in abbondante acqua salata insieme alla zucca tagliata a dadini e al porro tagliato a rondelle. Terminata la cottura, frullare il composto e servire con olio crudo, grana grattugiato e crostini di pane a parte.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** sostituire i crostini con riso o utilizzare pane o pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. **Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altr o cereale <b>(glutine)</b>	30	30	30	40	40
Fagioli cannellini secchi	10	15	15	20	25
Patate	20	25	25	30	30
Carota	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	5	6
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano <b>(latte, uova)</b>	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere a bagno i fagioli cannellini il giorno precedente. Mondare, tagliare lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana e servire con crostini di pane a parte.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### CREMA DI LENTICCHIE E ZAFFERANO CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altr o cereale <b>(glutine)</b>	30	30	30	40	40
Lenticche secche	10	15	15	20	25
Patate	20	25	25	30	30
Carota	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	5	6
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano <b>(latte, uova)</b>	2	3	3	4	5

Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a le lenticchie il giorno precedente. Mondare, tagliare lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Aggiungere lo zafferano e condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**CREMA DI PISELLI E ZUCCHINE CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

**GRAMMATURE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Piselli freschi o surgelati*	30	30	30	40	40
Zucchine	30	30	30	40	40
Patate	15	15	15	20	20
Cipolla	3	3	3	5	5
Olio EVO	5	5	5	7	7
Rosmarino/pre zzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Lessare i piselli con le patate e la cipolla. Al termine aggiungere le zucchine tagliate a tocchetti e cuocere per altri 15 minuti circa. Frullare il tutto, condire con olio e formaggio grana e servire con crostini di pane a parte.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

**INSALATA DI FARRO CON VERDURE E PISELLI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Farro ( <b>glutine</b> )	50	60	70	90	100
Piselli surgelati o freschi*	10	15	15	20	20
Carota	10	15	15	20	20
Zucchine	10	15	15	20	20
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	3	4	5

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Stufare in brodo vegetale la cipolla tritata, quindi aggiungere carote e zucchine precedentemente lavate e tagliate a dadini, i piselli surgelati, aggiustare di sale e completare la cottura. Unire il farro lessato e scolato con il sugo e servire con olio d'oliva e, se gradito, prezzemolo fresco tritato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**MINESTRA DI LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altro cereale ( <b>glutine</b> )	30	30	30	40	40
Fagioli secchi*	55	7	7	8	8
Ceci secchi*	5	7	7	8	8
Fave secche*	5	7	7	8	8
Carote	8	9	10	15	15
<b>Sedano</b>	5	6	7	8	10
Cipolla	3	4	5	5	5
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	3	4	5
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**



Stufare in poco brodo vegetale i legumi (preventivamente ammollati, se secchi) con le verdure tagliate a piccoli cubetti e l'aglio. Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere il riso e rimettere sul fuoco. Condire con l'olio, il grana e il rosmarino tritato.

#### **MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**Sede legale**

Via Gelso, 8 - 46100 MANTOVA  
Tel 0376 285611 - Fax 0376 285619  
santanselmo@csa-coop.it

**Filiale**

Via Silvestrini, 7 - 37135 VERONA  
Tel. 045 583334 - Fax 045 8757177  
csavr@csa-coop.it

PEC: [coopsantanselmo@pec.confcooperative.it](mailto:coopsantanselmo@pec.confcooperative.it)  
Cod.Fisc. / P.Iva 02129160202  
**WWW.CSA-COOP.IT**

Iscritta nel Registro  
delle Imprese della Camera  
di Commercio di Mantova  
n° MN - 226587

### ORZOTTO IN CREMA DI PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Orzo ( <b>glutine</b> )	50	60	70	90	100
Piselli surgelati o freschi*	20	25	30	40	40
Carota	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	3	4	5

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare, tritare 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 aggiungendo olio extravergine di oliva a crudo. Nel frattempo lessare l'orzo acqua salata, scolarlo e condirlo con il sugo ed il formaggio grana.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASSATO DI FAGIOLI (o altro legume) CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO CEREALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane	15	15	20	25	25
Pastina/riso/altro cereale ( <b>glutine</b> )	30	30	30	40	40
Fagioli secchi* (o altro legume)	15	15	15	20	25
Carote	20	25	25	30	30
Patate	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	6	6
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Mondare, tagliare lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata. Aggiungere i fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare successivamente (se gradito, tenere qualche fagiolo intero a parte), unire il riso e portarlo a cottura.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA O RISO CON PISELLI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine) o riso	50	60	70	90	100
Piselli freschi o surgelati**	25	30	35	40	45
Carote	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTE:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

\*\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare e tritare cipolla e carote, stufarle con brodo vegetale e aggiungere i piselli accuratamente setacciati. Salare a fine cottura e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col sugo di piselli e grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

### PASTA CON POMODORO E PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Piselli surgelati**	15	20	25	30	30
Pomodori pelati	30	35	40	45	50
Carote	5	7	8	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTE:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

\*\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare e tritare cipolla e carote, stufarle con brodo vegetale e aggiungere i pomodori pelati frullati e i piselli. Salare a fine cottura e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col sugo di piselli e grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

### PASTA E CECI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Ceci secchi**	10	15	20	25	30
Alloro, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aaglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTE:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

\*\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

<b>Stagionalità: tutto l'anno</b>
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b> Mettere i ceci in ammollo la sera prima. Cuocerli in abbondante acqua con rosmarino, alloro e uno spicchio d'aglio per circa un'ora a fuoco medio-basso, aggiungendo un pizzico di sale solo alla fine per non indurirli. Nel frattempo lessare la pasta, scolarla quindi unirli ai ceci. Se gradito, frullare una parte dei ceci e aggiungere questa crema alla pasta e ceci. Servire con olio EVO a crudo e grana grattugiato.
<b>MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI</b> <b>Esclusione di glutine:</b> utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine. <b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana. <b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. <b>Esclusione di fave:</b> nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

RISO CON PISELLI					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Piselli freschi o surgelati*	20	25	30	40	40
Carota	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana Padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
<b>NOTA:</b> *fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati					
<b>Stagionalità: tutto l'anno</b>					
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b> Sbucciare, lavare, tritare 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 aggiungendo olio extravergine di oliva a crudo Nel frattempo lessare il riso in acqua salata, scolarlo e condirlo con il sugo ed il formaggio grana.					
<b>MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI</b> <b>Esclusione di glutine:</b> 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. <b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il formaggio grana. <b>Esclusione di uova e derivati:</b> utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. <b>Esclusione di fave:</b> nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.					

## ZUPPA D'ORZO CON LENTICCHIE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Orzo perlato (glutine)	30	30	30	40	40
Lenticchie secche*	15	20	25	30	30
<b>Sedano</b>	3	3	5	7	7
Carota	30	30	30	40	40
Cipolla	5	5	5	10	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a bagno per 2 ore l'orzo con le lenticchie. Mettere a cuocere in acqua a fuoco basso per circa un'ora le lenticchie, l'orzo e le verdure tagliate a tocchetti. Appena sono teneri, scolare i ceci e il farro, unirli ai fagioli e ultimare la cottura. Servire con olio extra vergine d'oliva, prezzemolo fresco tritato e grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** sostituire l'orzo con riso o con 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.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### 3. Pasta/riso/altri cereali asciutti

COUS COUS DI VERDURA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Cous-cous (glutine)	50	60	70	90	100
Carota*	20	25	30	35	40
Porri*	20	25	30	35	40
Zucchine**	20	25	30	35	40
Pomodori**	20	25	30	35	40
Olio EVO	5	5	7	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5

**Stagionalità: autunno/inverno\*, primavera/estate\*\***

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, lavare e tagliare le verdure. Stufarle con un pizzico di sale, a tegame coperto per qualche minuto. Posizionare il cous cous in un tegame, aggiungere del brodo vegetale, poi porlo a fiamma bassa e aggiungere brodo vegetale all'occorrenza. Coprire e spegnere il fuoco. Condire il cous cous con grana grattugiato e olio EVO a crudo.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** sostituire l'orzo con il riso. 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 pietanza permessa.  
**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza liozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Gnocchi di patate freschi o surgelati* <b>(glutine)</b>	100	120	150	200	250
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	
Grana padano <b>(latte, uova)</b>	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Note:** \*verificare scheda tecnica o etichetta del prodotto pronto "gnocchi" gli allergeni presenti

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

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

## GNOCCHI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Zucca	100	120	150	200	250
Farina di frumento <b>(glutine)</b>	10	10	15	20	25
<b>Uova</b>	3	3	5	6	8
Noce moscata, cannella	-	-	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Burro ( <b>latte</b> )	5	5	7	7	7
Grana padano <b>(latte, uova)</b>	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5

**Stagionalità: autunno/inverno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere la zucca a vapore. Schiacciare o passare al passaverdura. Impastare tutti gli ingredienti, formare gli gnocchi con il cucchiaino versandoli direttamente nella pentola con l'acqua bollente salata. Condire con il burro aromatizzato con qualche foglia di salvia fresca mondata e lavata e scaldato a bagnomaria e con il grana grattugiato



### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscono l’assenza di glutine.

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana e sostituire il burro con olio EVO.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE/PEPERONI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Zucchine/Peperoni	40	50	60	70	70
Cipolla	2	3	4	5	5
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Prezzemolo o menta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità:** primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100

Zucchine	30	40	50	60	60
Ricotta ( <b>latte</b> )	10	10	15	20	20
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: primavera/estate**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle. Tritare la cipolla e stufarla con un po' di brodo vegetale. Aggiungere le zucchine e a fine cottura frullare insieme alla ricotta e all'olio crudo. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla col sugo di zucchine e ricotta.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con "pasta alla crema di zucchine".

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA ALLA NORMA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* ( <b>glutine</b> )	50	60	70	90	100
Carota	8	10	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Melanzane	15	20	25	30	30
Pomodori pelati	20	30	30	40	40
Ricotta di mucca ( <b>latte</b> )	5	6	8	10	10
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: primavera/estate**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare la ricotta.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Zucchine	60	70	80	90	100
Cipolle	5	5	7	8	10
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: primavera/estate**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Lavare le zucchine, grattugiarle o, tagliarle a rondelle. Tagliare finemente la cipolla e farla appassire con un po' d'acqua. Aggiungere le zucchine e cuocerle per circa 15 minuti, finché risulteranno morbide. Far bollire un po' d'acqua con un pizzico di sale e stemperare lo zafferano. Nel frattempo lessare la pasta, scolarla, aggiungere il sugo di zucchine, lo zafferano sciolto, l'olio e il grana e mescolare bene.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA ALL'OLIO E GRANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Olio EVO	5	5	6	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA O RISO ALL'ORTOLANA (AL RAGU' DI VERDURE)

INGREDIENTI	GRAMMATURE E				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine) Riso	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
<b>Sedano</b>	5	5	10	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle, le carote e il sedano e stufare con del brodo vegetale. Unire i pomodori pelati già passati. Cuocere per circa 15-20 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa preparata, l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA AL PESTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pinoli**	/*	4	5	6	7
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTE:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

\*\*per il NIDO eliminare i pinoli come ingrediente

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Frullare i pinoli, aggiungere il basilico e l'olio extra vergine di oliva e, se il composto risultasse troppo denso, un po' di brodo vegetale freddo (o l'acqua di cottura della pasta). Lessare la pasta e condirla con il pesto e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA AL POMODORO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA AL SUGO DI POMODORI E OLIVE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Olive Verdi denocciolate	10	10	15	15	15
Carote	8	10	12	15	15

<b>Sedano</b>	5	5	10	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Preparare un battuto di sedano, cipolla, carota ed aglio. Farlo stufare in olio EVO ed aggiungere i pomodori pelati. A cottura quasi ultimata aggiungere le olive verdi denocciolate ed aromatizzare con basilico.

Far cuocere la pasta in acqua bollente salata. Scolare e condire con il sugo.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA ALLA PIZZAIOLA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA POMODORO E RICOTTA**
**GRAMMATURE**

INGREDIENTI	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Ricotta (latte)	10	15	15	20	25
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**RISO ALL'OLIO E GRANA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolarlo e condirlo con l'olio EVO a crudo e grana padano grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**RISO ALLA PARMIGIANA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Burro (latte)	5	5	5	7	7

Cipolla	5	5	8	8	8
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare lavare e tagliare la cipolla, farla appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti, aggiungere il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire il burro e il parmigiano e mantecare. Se gradito, aggiungere salvia e rosmarino tritati.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**RISO AL POMODORO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	70	80	90
Carota	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' 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. Lessare il riso, scolarlo e condirlo col sugo di pomodoro e il grana. Se gradito, nel periodo estivo, aggiungere del basilico fresco tritato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.



### RISO CON CREMA DI SPINACI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Spinaci freschi o surgelati	40	50	60	70	80
Latte parz. scremato	10	12	13	15	20
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Far bollire in abbondante acqua salata gli spinaci. A cottura terminata frullare, aggiungendo il latte.

Cuocere il riso e mantecare nella crema di spinaci. Aggiungere olio extra vergine di oliva e, prima di servire, il formaggio grattugiato.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il latte e il grana o sostituire con altra ricetta permessa.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### RISO CON MONTE VERONESE E BASILICO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Monte veronese (latte, uova)	5	8	10	15	15
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	7	7	7

**Stagionalità: primavera/estate**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare il riso e cuocerlo con il brodo vegetale. A fine cottura, mantecare con il monte veronese tagliato a cubetti e aggiungere il basilico, lavato e frullato con un filo d'olio extra vergine di oliva.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta del formaggio l'assenza di lisozima da uovo ed eventualmente sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## RISO CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Zucchine	40	50	60	80	80
Cipolla o porri	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità:** primavera/estate

### MODALITA' 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. Aggiungere il riso al sugo di zucchine e procedere alla sua cottura controllandone il grado di salatura. Prima di servire aggiungere l'olio EVO a crudo ed il grana.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## RISOTTO AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Asparagi	40	50	60	80	80
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità:** primavera/estate

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare, togliere i filamenti e tagliare a dadini gli asparagi; farli stufare nel brodo vegetale con la cipolla tritata. Aggiustare di sale. Versare il riso e cuocerlo nel sugo di asparagi. A fine cottura aggiungere olio extra vergine di oliva e spolverare con il formaggio grattugiato.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Radicchio	30	40	40	50	50
Cipolla	1	2	2	3	3
Carota	2	3	4	5	6
Monte Veronese (latte, uova)	6	8	8	10	10
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** controllare etichetta "Monte Veronese" se presente lisozima da uovo (E1105)

**Stagionalità:** autunno/inverno

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Far appassire carota e cipolla precedentemente mondare, lavate e tagliate con il brodo vegetale; aggiungere il radicchio e proseguire la cottura. A fine cottura aggiustare di sale e frullare.

Mondare il riso, aggiungerlo alla crema di radicchio e procedere alla cottura allungando con brodo vegetale. Quando il riso è quasi cotto aggiungere il Monte Veronese tagliato a dadini, mescolando fino a completa mantecatura.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio Monte Veronese senza lisozima da uovo o sostituire con Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Burro (latte)	5	5	7	7	7		7
Cipolla	1	2	2	3	3		2
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4	-	0,3
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

**Stagionalità:** tutto l'anno

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare la cipolla, farla appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire lo zafferano sciolto in un po' di brodo vegetale e portato brevemente a bollore. Per ultimo unire burro e grana grattugiato e mantecare.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio Grana senza lisozima da uovo o sostituire con Parmigiano Reggiano.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## RISOTTO ALLA ZUCCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Zucca	40	50	60	70	80
Cipolla	1	2	2	3	3
Carota	3	4	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: autunno/inverno**

### MODALITA' 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. Toglietele 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 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.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Farina di frumento tipo 00 integrale* (glutine)	-	70	80	90	100
Mozzarella (latte)	-	15	20	25	30
Pomodori pelati	-	40	50	60	70
Origano	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	-	5	7	8	10
Lievito di birra, sale	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Acqua tiepida	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta per pizza (centri cottura che non la producono interamente) *peso a cotto	-	120	150	200	200

**NOTA:** \*se si utilizza il prodotto pronto “base pizza”, verificare in etichetta presenza allergeni

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sciogliere il lievito nell'acqua calda e aggiungerlo alla farina, impastare la farina con il sale, l'olio e acqua q.b. e lasciar riposare. Distribuire la mozzarella tagliata a dadini e i pelati passati e conditi con origano e sale sulla base della pizza e infornare a 180°C fino a doratura.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare 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 “focaccia al pomodoro” o altra preparazione permessa.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 4. Secondi piatti di pesce

### CROCCHETTE DI MERLUZZO GRATINATE AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100
Patate	20	25	25	30	30
Uova	3	4	5	6	7
Pane comune grattugiato (glutine)	6	7	8	9	10
Grana padano (latte, uova)	1	2	2	3	3
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare le patate, pelarle e passarle al tritacarne con i filetti di merluzzo. Impastare gli ingredienti aggiungendo uova, sale, grana e pane grattugiati. Comporre delle crocchette e disporle su una placca oleata (o ricoperta con carta da forno). Infornare a 180°C per circa 25 minuti.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica

### FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO/PIZZAIOLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100
Pomodori pelati	25	30	30	40	50
Carota	5	5	5	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Farina di frumento (glutine)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Tagliare i filetti di merluzzo a pezzetti avendo cura di verificare che non siano presenti lische, infarinarli leggermente e

sistamarli in una placca unta con un filo d'olio, salarli e cuocerli in forno a 150° per circa 15/20 minuti. Aggiungere il sugo di pomodoro e terminare la cottura per altri 10 minuti circa.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina senza glutine notificate al Ministero della Salute o con la dicitura "senzaglutine" in etichetta.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### FILETTO DI PLATESSA DORATA AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Platessa surgelata (pesce)	50	70	70	80	100
Pane comune grattugiato (glutine)	1	2	2	3	3
Farina di mais	1	2	2	3	3
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina di mais e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare da entrambi i lati i filetti di platessa, precedentemente scongelati, disporli su una placca oleata. Aggiungere un filo d'olio e cuocere in forno caldo a 180°C fino ad ottenere una doratura omogenea.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** eliminare il pane grattugiato o utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute 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 fave:** nessuna modifica.

### FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Platessa surgelata (pesce)	50	70	70	80	100
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

### PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100
Farina di frumento (glutine) e di mais	2	3	3	4	5
Farina di mais	1	1	1	2	2
Grana padano (latte, uova)	1	1	2	2	3
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare i filetti di merluzzo a dadini. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana ed il sale. Impanare i dadini di merluzzo, disporli in una placca unta di olio e cuocere in forno caldo a 150° per circa 15-20 minuti avendo cura di rigirarli a metà cottura, fino ad ottenere una doratura omogenea.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare farina e pane grattugiato senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare farina di mais 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 dalla ricetta.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### POLPETTINE DI PESCE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Platessa surgelata (pesce)	25	35	35	40	50
Merluzzo surgelato (pesce)	25	35	35	40	50
Patate	20	25	25	30	30
Carote	10	12	15	20	20
Prezzemolo, salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano (latte, uova)	1	2	2	3	3
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare le patate e pelarle, passare al tritacarne il merluzzo con la platessa, le patate cotte e le carote crude. Impastare gli ingredienti aggiungendo sale, grana grattugiato, salvia e prezzemolo. Fare degli hamburger (polpettine schiacciate per nido e infanzia) e disporli su una placca oleata (o ricoperta con carta da forno), infornare a 180°C per circa 20 minuti.



**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica

**COTOLETTA DI PLATESSA O MERLUZZO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Platessa o merluzzo surgelati (pesce)	50	70	70	80	100
Pane comune grattugiato (glutine)	1	2	2	3	3
<b>Uova</b>	3	4	5	6	7
Farina di mais o tipo 2 (glutine)	1	2	2	3	3
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Infarinare i filetti, passarli nell'uovo e nel pangrattato. Mettere in teglia appena unta di olio EVO ed infornare in forno per unacottura croccante. (Il piano di autocontrollo aziendale deve prevedere procedure di controllo cottura al cuore del prodotto).

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** eliminare il pane grattugiato o utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministro della Salute 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:** eliminare l'uovo come ingrediente e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**TONNO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Tonno sott'olio (pesce)	-	-	40	50	60
Olio EVO	-	-	1	2	2

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sgocciolare accuratamente il tonno e condirlo con un filo d'olio extravergine di oliva.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

### FILETTO DI PLATESSA O MERLUZZO AGLI AROMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Platessa o merluzzo surgelata( pesce)	50	70	70	80	100
Aromi (rosmarino, timo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Infarinare i filetti di merluzzo e porli in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di rosmarino e timo tritati insieme alsale. Rosolare bene

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

### 5. Secondi piatti di carne bianca

### BOCCONCINI DI POLLO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petto di pollo	40	50	60	70	80
Cipolla	2	3	3	4	5
Carote	5	6	7	8	10
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Tagliare la carne di pollo a dadini. Cuocerla con un filo d'olio e brodo vegetale assieme a cipolla e carote mondate, lavate e tritate. Salare a fine cottura.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

**Esclusione di latte e derivati:** se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, sostituire con altra preparazione permessa.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### COTOLETTA DI POLLO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petti di pollo	40	50	60	70	80
Farina di mais	2	2	3	4	5

Pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	5	6	7	8	10
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta; utilizzare 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 carne di manzo, tacchino o maiale.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### INSALATA DI POLLO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petti di pollo	40	50	60	70	80
Patate	10	10	15	15	20
Carote	10	10	15	15	20
<b>Sedano</b>	10	10	15	15	20
Olive nere ( <b>solfiti</b> )	-	3	4	4	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5
<b>Senape</b>	-	-	-	-	-
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pepe nero	-	-	-	-	-

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, sbucciare, lavare e tagliare a cubetti le patate e le carote e cuocerle a vapore. Mondare lavare, tagliare a rondelline il sedano. Cuocere a vapore il petto di pollo, tagliarlo a listarelle e unirlo alle verdure e alle olive nere snocciolate. Condire con l'olio EVO, prezzemolo tritato, sale e, se gradito, un pizzico di pepe.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PETTO DI POLLO ALLA SALVIA O AGLI AROMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petto di pollo	40	50	60	70	80
Farina di frumento ( <b>glutine</b> )	1	2	2	3	3

Salvia, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Tagliare i petti secondo la grammatura richiesta e battere le fettine in modo che siano tutte dello stesso spessore. Infarinare e porle in un tegame il cui fondo sia stato oliato con olio EVO. Cospargere di salvia, rosmarino e timo tritati. Rosolare bene, salare e servire.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** eliminare la farina come ingrediente o utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### SCALOPPINA/STRACCETTI DI POLLO/TACCHINO AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petti di pollo o tacchino	40	50	60	70	80
Farina di frumento (glutine)	2	2	3	4	4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### SPEZZATINO DI TACCHINO O POLLO CON VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Fesa di Tacchino o petto di pollo	40	50	60	70	80
Carote	6	8	8	10	10
<b>Sedano</b>	1	2	2	3	3
Cipolla	3	5	5	7	7
Farina di frumento (glutine)	1	2	2	3	3
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione di carne di

tacchino, in tal caso sostituire con carne di manzo o di maiale o coniglio.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### STRACCETTI DI POLLO DORATI AL MAIS

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Petto di pollo	40	50	60	70	80
Farina di mais	2	3	4	5	6
Farina di mais	4	5	6	7	8
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare a straccetti il pollo, condire con il pane grattugiato, la farina di mais e gli odori tritati. Cuocere in forno con unguccio di olio extravergine d'oliva per 10 minuti a 200°.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare 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 (salvo diversa prescrizione medica che preveda l'esclusione della carne di pollo; in tal caso sostituire con carne di manzo o maiale o coniglio).

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 6. Secondi di carne rossa

### ARISTA DI MAIALE AGLI AGRUMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Lonza di maiale	40	50	50	60	80
Arancia (succo)	8	10	10	10	15
Limone (succo)	3	5	5	5	10
Farina di frumento (glutine)	3	4	4	4	5
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** autunno/inverno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sgrassare e tagliare le scaloppine, batterle e dopo averle spolverate di farina, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle e irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150° per 15 minuti.

A parte spremere le arance e i limoni, versare il succo in una padella, mettere sul fuoco e far concentrare. Aggiungere il succo alla carne per insaporirla e far cuocere per altri 5/10 minuti.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** eliminare la farina come ingrediente o utilizzare farina senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**ARROSTO DI MAIALE IN SALSINA DI MELE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Lonza di maiale	40	50	50	60	80
Mele	15	20	20	30	40
Cipolla	4	6	6	8	10
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** autunno/inverno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Disporre su una placca da forno unta con poco olio extravergine di oliva la lonza di maiale, con la cipolla tritata e metà del quantitativo di mele sbucciate e tagliate a pezzetti. Unire il sale aromatizzato ed infornare a 180°C per 20 minuti; quindi girare la carne e far rosolare per altri 20 minuti; bagnare con brodo vegetale e portare a fine cottura. Estrarre l'arrosto dal forno e riporlo in una pentola. Nel frattempo, unire le mele restanti al sugo dell'arrosto ed ultimare la cottura; frullare il tutto, verificare la salatura e la consistenza e versare la salsa sull'arrosto tagliato a fette per le primarie e secondarie o a bocconcini per l'infanzia e il nido.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione**

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

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

**fave:** nessuna modifica.

**LONZA DI MAIALE AL LATTE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Lonza di maiale	40	50	50	60	80
Latte	5	7	7	10	10
Carota, cipolla, sedano	3	5	5	5	10
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Cuocere in forno a 160° 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, frullare la salsa di cottura, cospargere sulla carne e servire.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

## BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Carne di manzo	40	50	50	60	80
Carote	6	8	8	10	10
<b>Sedano</b>	2	3	3	4	5
Cipolla	6	8	8	10	10
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini e farla ben rosolare. Cuocere e aggiustare con sale aromatizzato, mantenendolo morbido con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere l'olio extravergine di oliva a crudo.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO (AL SUGO)

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Manzo	40	50	50	60	80
Patate	6	8	8	10	12
Pomodori pelati	25	30	30	40	50
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	
Olio EVO	5	5	5		5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' 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 grana grattugiato e il sale aromatizzato. Confezionare le polpettine e disporle nella teglia con poco olio. Infornare a 180 °C fino a cottura ultimata. Se necessario, irrorare con brodo vegetale.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare 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 prevista l'esclusione della carne di manzo, sostituire con carne di pollo, tacchino o maiale.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.



## HAMBURGER DI MANZO

HAMBURGER DI MANZO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Manzo	40	50	50	60	80
Olio EVO	5	5	5		5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Rosmarino	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Salvia	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Succo limone	5	5	5	5	5

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre gli hamburger in teglia su carta da forno oleata con olio EVO, condire con poco olio EVO, rosmarino, salvia e secco di limone, sale.

Cuocere in forno a 170° circa 20 minuti rigirandoli fino a cottura ultimata (accertarsi di cottura uniforme fino al cuore dell'alimento). Mantenere caldi.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO COTTO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Prosciutto cotto	20	30	30	40	60

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 7. Secondi con uova

### FRITTATA O ROTOLO DI FRITTATA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1/2	n. 2
Latte	8	10	10	15	15
Grana Padano (latte, uova)	2	3	3	4	4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
 Mescolare con la frusta le uova, il latte, il sale e il grana grattugiato. Ungere una placca da forno con poco olio extra vergine di oliva, riscaldarla e versarvi il composto. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.  
 E' possibile ottenere e diversificare la presentazione nella modalità "a rolo" arrotolando su se stessa la frittata aiutandosi con la carta forno una volta intiepidita la preparazione.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine  
**Esclusione di latte e derivati:** eliminare dalla ricetta latte e formaggio oppure sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### FRITTATA AL FORNO CON VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1/2	n. 2
Biete/spinaci* o zucchine /fagiolini**	20	30	30	40	50
Latte	8	10	10	15	15
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: \*autunno/inverno; \*\*primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
 Mescolare con la frusta le uova, il latte, il sale e il grana grattugiato. Aggiungere le zucchine, lavate e tagliate a julienne e il prezzemolo tritato. Ungere una placca da forno con poco olio extra vergine di oliva, riscaldarla e versarvi il composto. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine  
**Esclusione di latte e derivati:** eliminare dalla ricetta latte e formaggio oppure sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## OMELETTE DI UOVA E SPINACI/ASPARAGI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Uova pastorizzate	30	60	60	90	90
Spinaci o asparagi*	15	30	30	45	45
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4
Latte	8	10	10	15	15
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbattere con una frusta le uova con il latte, il sale e il formaggio grana. Versare il composto in una teglia rivestita con carta forno, Infornare a 180° per circa 15 minuti.

Per il ripieno: cuocere gli spinaci (o gli asparagi) in poca acqua. Tritare finemente e stendere sull'omelette. Chiudere e servire.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## UOVA SODE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2	n. 2
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere le uova in acqua fredda e portare a ebollizione. Cuocere per circa 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 TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## UOVA STRAPAZZATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Uova pastorizzate	30	60	60	90	90
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: \*autunno/inverno; \*\*primavera/estate**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Unire le uova con il grana grattugiato. Ungere una padella con poco olio EVO e versarvi il composto, cuocere a fuoco basso continuando a mescolare.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.  
**Esclusione di latte e derivati:** eliminare dalla ricetta il grana.  
**Esclusione di uova e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 8. Secondi con formaggio

CAPRESE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Mozzarella (latte)	40	50	50	60	70
Pomodori da insalata	40	50	50	60	100
Basilico o origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** primavera/estate

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.  
**Esclusione di latte e derivati:** sostituire la mozzarella con altra preparazione permessa.

CAPRESE DI RICOTTA E POMODORO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ricotta di mucca (latte)	40	50	55	60	65
Pomodori da insalata	40	50	50	60	100
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
 Mondare, lavare e tagliare i pomodori a fettine. Impiattare il formaggio insieme al pomodoro. Condire con olio EVO e basilico.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine  
**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di uova e derivati:** eliminare l'uovo dalla preparazione e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano o sostituire con altra preparazione permessa.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ricotta ( <b>latte</b> )	30	35	40	45	50
Patate	15	20	25	30	35
Zucchine	10	15	15	15	15
Carote	10	15	15	15	15
<b>Uova</b>	5	6	7	8	10
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2	3	4	5	5
Pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	5	5	6	7	8
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** primavera/estate

#### 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.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine **Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (es. crocchette di patate e verdure).

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

### POLPETTONE VEGETARIANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Melanzane	10	15	15	20	20
Zucchine	10	15	15	20	20
Peperoni	10	10	15	20	20
Ricotta di mucca ( <b>latte</b> )	20	25	30	30	30
Grana Padano ( <b>latte, uova</b> )	2	2	3	3	3
Pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	3	4	4	5	5
<b>Uova</b>	6	8	8	10	10
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: PRIMAVERA/ESTATE**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, lavare e tagliare le verdure a dadini. Tritare aglio, prezzemolo e basilico e farli appassire nel brodo vegetale, unire le verdure e lasciar cuocere per 10 minuti. Versarle in una ciotola, unire la ricotta, il grana, l'uovo, il pangrattato e un pizzico di sale. Mescolare il composto e versarlo in uno stampo unto d'olio e spolverizzato di pangrattato. Infornare a 180° fino a cottura ultimata.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine **Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (es. crocchette di patate e verdure).

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ricotta (latte)	30	35	40	45	50
Zucchine	20	25	30	35	40
Uova	20	25	30	35	40
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4
Latte	5	7	8	10	12
Olio EVO	1	2	3	3	4
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Lessare le verdure, frullarle ed amalgamarle con il latte, le uova e la ricotta. Aggiustare di sale. Versare in una teglia da forno unta d'olio e ricoprire con un velo di grana grattugiato. Infornare a 180°.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ricotta (latte)	30	35	40	45	50
Patate	15	20	25	30	35
Spinaci	20	30	30	30	30
Uova	5	6	7	8	10

Grana padano (latte, uova)	2	3	4	5	5
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Cuocere gli spinaci al vapore, strizzarli molto bene e tritarli. Sbucciare, lavare e tagliare le patate. Cuocerle in acqua salata, scolarle bene e passarle al tritacarne. Unire alle patate la ricotta, gli spinaci, 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.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine **Esclusione di latte e derivati:** sostituire con altra preparazione permessa (es. crocchette di patate e verdure).

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

**FORMAGGI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ricotta di mucca (latte)	50	60	60	70	80
Mozzarella (latte)	40	50	50	60	70
Robiola, Scamorza, Stracchino, Crescenza, Caciotta (latte)	30	40	40	50	60
Asiago, Monte Veronese, Grana, Parmigiano (latte, uova)	20	30	30	30	40

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

**Esclusione di uova e derivati:** verificare in etichetta Asiago, Monte Veronese e Grana l'eventuale presenza di lisozima da uovo (E1105). Se presente, sostituire con altra pietanza permessa.

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 9. Secondi vegetariani o a base di legumi

### FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Fagioli secchi*	30	40	40	50	50
Cipolla	5	8	8	10	10
Pomodori pelati	12	15	15	20	20
Olio EVO	5	5	5	5	5
Prezzemolo e salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola con un po' di brodo vegetale. Aggiungere i fagioli e, 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.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica



## INSALATA DI CECI, CANNELLINI, PATATE E POMODORI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Fagioli cannellini secchi*	-	20	20	25	25
Ceci secchi*	-	20	20	25	25
Pomodori	-	30	30	40	40
Brodo vegetale (sedano)	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	-	5	5	5	5
Prezzemolo o basilico	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** primavera/estate

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere a bagno fagioli e ceci il giorno precedente. Cuocerli separatamente in abbondante acqua salata. Scolarli e raffreddarli in frigorifero o in abbattitore. Aggiungere i pomodori mondati, lavati e tagliati a cubetti, condire con olio evo, un pizzico di sale ed erbe aromatiche a piacere.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione di**

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

**derivati:** nessuna modifica.

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

## PISELLI AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Piselli freschi o surgelati*	60	80	80	100	100
Cipolla	5	8	8	10	10
Pomodori pelati	12	15	15	20	20
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tritare la cipolla, farla appassire con un poco di brodo vegetale. Unire i piselli, regolare di sale ed aggiungere i pelati precedentemente frullati e altro brodo vegetale, se necessario. Cuocere fino a cottura ultimata. Prima di servire aggiungere l'olio extravergine d'oliva e, nel periodo estivo, del prezzemolo fresco tritato.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione**

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

**uova e derivati:** nessuna modifica.

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

## PISELLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Piselli freschi o surgelati*	60	80	80	100	100
Cipolla	5	8	8	10	10
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tritare la cipolla, farla appassire con un poco di brodo vegetale. Unire i piselli, regolare di sale ed aggiungere altro brodo vegetale, se necessario. Cuocere fino a cottura ultimata. Prima di servire aggiungere l'olio extravergine d'oliva e, nel periodo estivo, del prezzemolo fresco tritato.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione di**

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

**derivati:** nessuna modifica.

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

## POLPETTE DI LEGUMI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci)* in tot.	30	40	40	50	55
Patate	5	8	8	10	12
Carote	12	15	15	20	25
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	3	4	5
Olio EVO	5	5	5	5	5
Grana Padano (latte, uova)	4	5	5	7	7
Origano, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' 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 e unire il pane grattugiato fino a raggiungere la consistenza desiderata. Formare delle polpette e disporle su una placca leggermente oliata con un filo d'olio extravergine e cuocere a 180° C per circa 15 minuti.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### HAMBURGER DI CECI (O ALTRI LEGUMI)

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, piselli)* in tot.	30	40	40	50	55
Carote	12	15	15	20	25
Aglio e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	3	4	5
<b>Uova pastorizzate</b>	5	6	7	8	10
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettete i ceci o altri legumi, la cipolla, l'aglio, la carota in unmixer e frullate.

Mescolate, aggiustate di sale, aggiungete la curcuma e formate degli hamburger con il composto. Passate gli hamburger nell'uovo e nel panegrattato togliendo la parte in eccedenza.

Adagiarli su carta da forno leggermente oliata con olio EVO e cuocerli a 180°C per 20 minuti girandoli a circa metà cottura.

Quando saranno ben dorati servire caldi accompagnati da spicchi di limone (se gradito).

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### HUMMUS DI CECI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Ceci secchi*	30	40	40	50	55
Patate	5	8	8	10	12
Olio EVO	5	5	5	5	5
Aglio, cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Passare al passaverdure o frullare i ceci. Aggiungere prezzemolo, aglio tritati e sale. Aggiustare di sale. Amalgamare fino ad ottenere una morbida crema aggiungendo olio EVO.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica

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

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

### LENTICCHIE STUFATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Lenticchie secche*	30	40	40	50	55
Pomodori pelati	25	30	30	40	50
Olio EVO	5	5	5	5	5
Aglione, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Rosolare in un tegame con olio EVO la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungere le lenticchie lessate, l'alloro secco ed il pomodoro pelatopassato. Lasciar stufare e salare prima di servire.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica

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

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

### POLPETTONE DI CECI E LENTICCHIE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Legumi secchi (lenticchie e ceci)* in tot.	30	40	40	50	55
Carote	12	15	15	20	25
Patate	5	8	8	10	12
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Alloro, rosmarino, timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane comune grattugiato ( <b>glutine</b> )	2	3	3	4	5
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**

#### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Cuocete le lenticchie e i ceci secchi in acqua bollente con le foglie di alloro per almeno 40 minuti. Lessate a parte le patate.

Sminuzzate la carota, la cipolla, anche in un frullatore, e fatele soffriggere per qualche minuto in padella con un cucchiaio di olio EVO e un pizzico di sale. Scolate lenticchie e ceci e schiacciateli con una forchetta finché non otterrete la consistenza desiderata. (Potete anche utilizzare il frullatore ad immersione se preferite ottenere una purea).

Unite a lenticchie e ceci il trito di verdure soffritte, una parte delle patate che andranno schiacciate con lo schiacciapatate, la farina di ceci e il pangrattato.

Condite con un filo d'olio EVO, il sale ed il timo. Mescolate bene il compostofino a che non risulti compatto. Se necessario aggiungete qualche altro cucchiaio di pangrattato.

Una volta che l'impasto è ben amalgamato, formate il polpettone modellandolo con le mani e sistematelo al centro di una teglia unta con olio. Tagliate a piccoli pezzi le patate lesse che avrete tenuto a parte e sistematele intorno al polpettone sminuzzandovi sopra il rosmarino tritato e aggiustando di sale.

Condite con un filo d'olio EVO ed infornate per circa 25-30 minuti a 180°.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

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

**CROCCHETTE DI VERDURE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Mix di ortaggi: (cavolfiore, carote, broccoletti, zucca, finocchio)	30	40	40	50	50
Patate	40	50	50	60	70
<b>Uova</b>	8	10	10	12	13
Pane comune grattugiato <b>(glutine)</b>	5	5	6	7	7
Grana Padano <b>(latte, uova)</b>	3	4	5	6	7
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Cuocere a vapore le patate e le verdure tagliate precedentemente a dadini. Tritare le verdure cotte con l'uovo, il grana, il pane e poco prezzemolo. 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.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 10. Piatti unici

INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola (glutine)	50	70	80	90	90
Mozzarella (latte)	25	30	30	35	35
Pomodori maturi	25	30	30	35	35
Olio EVO	5	6	7	7	7
Basilico	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Lavare i pomodori e tagliarli a dadini. Sgocciolarli e condirli con olio, un pizzico di sale e basilico fresco tritato. Tagliare a dadini la mozzarella. Lessare la pasta in acqua bollente leggermente salata, scolare ancora al dente e passare sotto un getto di acqua fredda. Unire gli ingredienti, condire con l'olio e mescolare delicatamente.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.  
**Esclusione di latte e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa  
**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

PIZZA MARGHERITA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Farina di frumento tipo 00 integrale* (glutine)	-	70	80	90	100
Mozzarella (latte)	-	30	30	40	50
Pomodori pelati	-	40	50	60	70
Origano	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	-	5	7	8	10
Lievito di birra, sale	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Acqua tiepida	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta per pizza (centri cottura che non la producono interamente) *peso a cotto	-	150	200	250	250

**NOTA:** \*se si utilizza il prodotto pronto "base pizza", verificare in etichetta presenza allergeni

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sciogliere il lievito nell'acqua calda e aggiungerlo alla farina, impastare la farina con il sale, l'olio e acqua q.b. e lasciar riposare. Distribuire la mozzarella tagliata a dadini e i pelati passati e conditi con origano e sale sulla base della pizza e infornare a 180°C fino a doratura.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** utilizzare 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 "focaccia al pomodoro" o altra preparazione permessa.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA RICOTTA E POMODORINI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodorini	30	40	50	60	60
Ricotta (latte)	30	40	40	50	50
Olio EVO	5	5	7	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità:** primavera/estate

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mondare, lavare e tagliare i pomodorini. Aggiungere alla ricotta all'olio crudo e ai pomodorini. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla col sugo di ricotta e pomodorini.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire con "pasta alla crema di zucchine".

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA POMODORO E RICOTTA**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Ricotta (latte)	30	40	40	50	50
Carote	8	10	12	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### LASAGNE AL RAGU' – PASTA PASTICCIATA

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola (glutine) oppure: Pasta all'uovo secca (glutine, uova)	50	50	70	80	90
Carne di manzo	20	20	40	50	50
Pomodori pelati	50	50	60	80	80
Grana padano (latte, uova)	5	5	5	7	10
Sedano	2	2	3	3	3
Carote	3	3	4	4	4
Cipolle	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (glutine, latte)	40	40	50	60	60

**Stagionalità: autunno/inverno**

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Pulire tritare le verdure e stufarle con brodo vegetale. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare con sale aromatizzato. Quando la carne si è rosolata aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con l'olio extravergine d'oliva.

A parte preparare la besciamella: stemperare la farina a freddo con un po' di latte fino ad ottenere una crema omogenea; fare bollire il rimanente latte con il sale, aggiungere il composto avendo cura di cuocere mescolando per almeno cinque minuti. A fine cottura togliere dal fuoco la besciamella così preparata, aggiungere il burro e unirla al ragù di carne. Preparare la teglia del pasticcio alternando uno strato di lasagne ad uno strato di sugo, spolverizzando con grana. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

**Esclusione di latte e derivati:** sostituire il piatto con altra preparazione permessa

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

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



## SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA E PATATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Carne di manzo	40	50	60	70	80
Carote	6	8	8	10	10
<b>Sedano</b>	2	3	3	4	5
Cipolla	6	8	8	10	10
Pomodori pelati	10	15	20	20	25
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina di mais	20	30	40	50	60
Patate	100	150	200	200	200-250
Olio EVO	7	7	8	10	10

**Stagionalità: autunno/inverno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Per lo spezzatino: mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini o macinata (per il nido) e farla rosolare. Unire i pomodori pelati frullati e portare a cottura aggiustando con sale aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva crudo.

Per la polenta: far bollire l'acqua con un po' di sale e versare a pioggia la farina di mais fino ad una consistenza morbida. Cucinare per circa 45 minuti.

### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## PASTA AL RAGÙ DI MANZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* ( <b>glutine</b> )	50	60	70	90	100
Carne di manzo	40	50	60	80	100
Pomodori pelati	30	40	50	60	60
Carote	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
<b>Sedano</b>	1	2	3	3	4
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano ( <b>latte, uova</b> )	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### POLENTA CON RAGÙ DI MANZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Farina di mais	50	60	70	90	100
Carne di manzo	40	50	60	80	100
Pomodori pelati	30	40	50	60	60
Carote	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
<b>Sedano</b>	1	2	3	3	4
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA AL RAGÙ DI PESCE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Platessa/merluzzo/palombo	50	70	70	80	100

surgelati/*tonno					
Pomodori pelati	30	35	40	45	50
Carote	5	7	10	15	15
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare lavare e tagliare cipolla e carota e stufarle con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il merluzzo o la platessa macinati a crudo o l'asià o il palombo tagliato a piccoli quadretti. Cuocere il pesce con le verdure, salare e aggiungere i pelati frullati, in modo che il sugo risulti di colore rosato. Portare a cottura e condire con l'olio extravergine d'oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col ragù di pesce.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA AL TONNO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Tonno sott'olio di olive (pesce)	-	-	40	50	60
Pomodori pelati	30	35	40	45	50
Carote	5	7	10	15	15
Cipolla bianca	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare lavare e tagliare cipolla e carota e stufarle con brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il merluzzo o la platessa macinati a crudo o l'asià o il palombo tagliato a piccoli quadretti. Cuocere il pesce con le verdure, salare e aggiungere i pelati frullati, in modo che il sugo risulti di colore rosato. Portare a cottura e condire con l'olio extravergine d'oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col ragù di pesce.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**SEPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA\*/PATATE\*\***

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Seppioline surgelate (pesce)	-	70	80	90	100
<b>Sedano</b>	-	3	4	4	5
Carota	-	4	5	5	6
Cipolla	-	4	5	5	6
Pomodori pelati	-	20	25	25	30
Prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Farina di mais* o patate**	-	30 150	40 200	50 200	60 200-250
Piselli surgelati	-	80	80	100	100
Olio EVO	-	7	8	10	10

**Stagionalità: \*autunno/inverno, \*\*primavera/estate**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Scongelerare le seppioline, pulirle e lavarle. Tritare e stufare le verdure in una casseruola con poco brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati, i piselli e le seppioline. A cottura ultimata cospargere di prezzemolo tritato finemente. Servire il piatto con polenta (menù autunno/inverno) o con patate lesse al prezzemolo (menù primavera/estate). Si possono sostituire le seppioline con i totani.

Per la polenta: far bollire l'acqua con un po' di sale e versare a pioggia la farina di mais fino ad una consistenza morbida. Cucinare per circa 45 minuti.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

**INSALATA DI RISO CON POLLO E PISELLI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	-	70	80	90	90
Petto di pollo	-	15	20	25	25
Piselli surgelati	-	15	20	25	25
Brodo vegetale ( <b>sedano</b> )	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	-	5	7	7	7
Basilico e/o prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: tutto l'anno**
**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Stufare con un pizzico di sale, a tegame coperto per qualche minuto i piselli, poi aggiungere i bocconcini di pollo e farli cuocere con il brodo vegetale. Cuocere il riso in abbondante acqua salata; scolarlo e unire al sugo di piselli e bocconcini di pollo. Condire con un filo d'olio a crudo.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

**Esclusione di uova e derivati:** se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, sostituirla con carne di manzo o maiale o sostituire con altra preparazione permessa.  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### POLPETTE DI CARNE BIANCA CON PATATE E PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Carne di pollo/tacc hino trita	30	50	60	80	100
Pane comune grattugiato (glutine)	10	10-15	15-20	20	30
Patate	150	180	200	230	250
Piselli secchi	20	25	25	40	50
Pomodori pelati	25	30	30	40	50
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Olio EVO	5	5	5	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Salvia	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Rosmarino	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Formare delle polpettine composte di carne macinata finemente (pollo e/o tacchino) e pane grattugiato; disporre le polpette in una teglia da forno unta con olio e aggiungere i pomodori pelati, i piselli precedentemente lessati o freschi, rosmarino e salvia. Cuocere in forno a circa 170° per 20 minuti coperte. Accompagnare il piatto da patate cotte lesse o al forno.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

**Esclusione di glutine:** eliminare il pane grattugiato o utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministro della Salute 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 frutta a guscio:** non utilizzare le mandorle.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### INSALATA DI RISO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	-	70	80	90	90
Tonno all'olio (pesce)	-	-	8	10	12
Carote		8	8	10	12
Zucchine		8	8	10	12
Pomodori maturi		8	8	10	12
Piselli surgelati	-	8	8	10	12
Caciotta o fontina (latte)	-	8	8	10	12

Olio EVO	-	6	7	7	7
Basilico e/o prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** nessuna modifica.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI**

**GRAMMATURE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Ceci/lenticchie/pi selli secchi*	30	40	40-50	50	50-60
Pomodori pelati	40	50	60	80	90
Carote	8	10	12	15	15
<b>Sedano</b>	5	5	10	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTA:** \*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle, le carote e il sedano e stufare con del brodo vegetale. Unire i pomodori pelati già passati. Cuocere per circa 15-20 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa preparata, l'olio e il grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA CON POMODORINI, PISELLI E BASILICO

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola (glutine)	50	60	70	90	100
Piselli secchi*	20	30	30	40	40
Pomodorini	40	40	50	60	60
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a bagno i piselli per 12 ore. Lavarli, scolarli e cuocerli in abbondante acqua salata. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e condirli con l'olio EVO, un pizzico di sale, basilico sminuzzato. Unire la pasta scolata, mescolare bene e servire.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** sostituire il cous cous con riso.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

### PASTA CON POMODORO E PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100
Piselli surgelati**	40	60	60	80	80
Pomodori pelati	30	35	40	45	50
Carote	5	7	8	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTE:**

\*in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

\*\*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Sbucciare, lavare e tritare cipolla e carote, stufarle con brodo vegetale e aggiungere i pomodori pelati frullati e i piselli. Salare a fine cottura e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire col sugo di piselli e grana grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

### RISO CON PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Piselli surgelati*	40	60	60	80	80
Carote	5	7	8	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	5	5	5	5	10
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**NOTE:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tritare cipolla e carote, stufarle con brodo vegetale, aggiungere i piselli e ortare a cottura. Estrarre circa la metà del sugo e frullarlo; unire i composti aggiungendo olio extravergine di oliva a crudo. Salare a fine cottura e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere il riso in acqua salata, condire col sugo di piselli e grana grattugiato.

#### MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

### RISO CON LENTICCHIE

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Riso	50	60	70	90	100
Lenticchie secche*	20	30	30	30	40
Carote	5	7	8	10	10
Cipolla	2	3	4	5	5
Olio EVO	5	5	7	7	7
Grana padano (latte, uova)	5	5	5	5	10
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Alloro secco	1	1	1	1	1



**NOTE:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a bagno le lenticchie per 2-3 ore. Tritare le verdure e appassirle in una pentola con acqua e brodo vegetale. Cuocere le lenticchie coperte con acqua e qualche foglia di alloro per circa 30-40min. A cottura quasi ultimata aggiungere un pizzico di sale e versarle nella pentola con le verdure stufate in precedenza, aggiungendo scqu di cottura in bisogno. A cottura terminata mescolare il riso precedentemente lessato insieme ad olio EVO e formaggio grattugiato.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica, salvo diversa prescrizione medica.

**CREMA DI LENTICCHIE E ZAFFERANO CON CROSTINI/PASTINA/RISO/ALTRO  
CEREALE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Crostini di pane					
Pastina/riso/altr o cereale (glutine)	15 30	15 30	20 30	25 40	25 40
Lenticche secche	40	60	60	80	80
Patate	20	25	25	30	30
Carota	20	25	25	30	30
Cipolla	2	3	4	5	6
Olio EVO	5	5	5	7	7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**NOTA:** \*fino a 2 anni devono essere utilizzati legumi decorticati o passati

**Stagionalità:** tutto l'anno

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Mettere a le lenticchie il giorno precedente. Mondare, tagliare lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Aggiungere lo zafferano e condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

## 11. Contorni

CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Cavolfiore (cimette)	60	80	120	120	150
Grana Padano (latte, uova)	2	3	4	4	5
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	4	4	5
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, lavare e separare il cavolfiore in cimette. Disponlo nella placca, aggiungere un po' d'acqua, olio EVO e sale. Infornare a 160° per 15 minuti, quindi mescolare e spolverizzare con il grana e il pane grattugiato. Terminare la cottura a forno fino a doratura della superficie.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.  
**Esclusione di latte e derivati:** eliminare il formaggio grana.  
**Esclusione di uova e derivati:** utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano  
**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

FINOCCHIO ALL'ARANCIA					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Finocchio	60	80	120	120	150
Spremuta d'arancia	50	60	80	80	80
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: autunno/inverno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**  
Mondare, lavare e tagliare a pezzetti il finocchio. Disponlo nelle placche, aggiungere un po' d'acqua, olio e sale. Infornare a 160° per 15 minuti, spremere l'arancia, cospargerne il succo sul finocchio, mescolare e far andare a fuoco medio per altri cinque minuti o fino a doratura della superficie.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**  
**Esclusione di glutine:** nessuna modifica. **Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica. **Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica. **Esclusione di fave:** nessuna modifica.

FINOCCHIO GRATINATO AL FORNO					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Finocchio	60	80	120	120	150

Grana Padano (latte, uova)	2	2	3	3	4
Pane comune grattugiato (glutine)	2	2	3	3	4
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
<b>ALLERGENI PRESENTI (Reg. UE 1169/2011): GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI</b>					
<b>Stagionalità: autunno/inverno</b>					
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>					
Mondare, lavare e tagliare il finocchio a spicchi o a julienne. Disporlo nella placca, aggiungere un po' d'acqua, olio EVO e sale. Informare a 160° per 15 minuti, quindi mescolare e spolverizzare con il grana e il pane grattugiato. Terminare la cottura a forno fino a doratura della superficie.					

<b>ZUCCHINE GRATINATE</b>					
<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMATURE</b>				
	<b>NIDO (1-3 anni)</b>	<b>INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>PRIMARIA (6-9 anni)</b>	<b>PRIMARIA (9-11 anni)</b>	<b>SECONDARIA (11-14 anni)</b>
Zucchine	60	80	120	120	150
Grana Padano (latte, uova)	3	4	5	6	7
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8
Olio EVO	5	5	5	7	7
Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Stagionalità: primavera/estate</b>					
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>					
Cuocere al vapore al dente le zucchine. Condirle con poco olio, riporle in una teglia e cospargerle con un velo di pane e grana grattugiati. Farle gratinare in forno fino a doratura e aggiungere prezzemolo tritato.					
<b>MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI</b>					
<b>Esclusione di glutine:</b> utilizzare pane grattugiato senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.					
<b>Esclusione di latte e derivati:</b> eliminare il Grana Padano.					
<b>Esclusione di uova e derivati:</b> eliminare l'uovo e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano o sostituire con altra preparazione permessa.					
<b>Esclusione di fave:</b> nessuna modifica.					

<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>					
<b>INGREDIENTI</b>	<b>GRAMMATURE</b>				
	<b>NIDO (1-3 anni)</b>	<b>INFANZIA (3-6 anni)</b>	<b>PRIMARIA (6-9 anni)</b>	<b>PRIMARIA (9-11 anni)</b>	<b>SECONDARIA (11-14 anni)</b>
Zucchine	60	80	120	120	150
Cipolla	5	6	8	8	10
Olio EVO	5	5	5	7	7
Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Stagionalità: primavera/estate**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**PATATE AL FORNO**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Patate	80	120	180	200	250
Olio EVO	5	5	5	7	7
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**PATATE LESSATE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Patate	80	120	180	200	250
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**PUREA DI PATATE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Patate	80	120	180	200	250

Latte parz. scremato (latte)	10	15	30	40	45
Grana Padano (latte, uova)	2	3	4	5	5
Burro (latte)	2	3	4	5	5
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

**Stagionalità: tutto l'anno**

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

**VERDURE COTTE**

**GRAMMATURE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Carota*** Bieta* Spinaci* Verza* Zucca* Cavolfiori* Finocchio* Asparagi** Carciofi** Fagiolini** Melanzane** Peperoni** Zucchine**	60	80	120	120	150
Olio EVO	5	5	5	7	7
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4

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

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

**VERDURE CRUDE**

**GRAMMATURE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Insalata*** Radicchio*	10	15	25	25	50

Carota*** Cappuccio*** Finocchio* Peperoni ** Pomodoro** Cetrioli** Zucchine**	20	30	50	50	100
Olio EVO	5	5	5	7	7
Aceto	-	q.b.*	q.b.*	q.b.*	q.b.*
Sale iodato	-	0,3	0,3	0,4	0,4
Basilico, prezzemolo, origano, timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

**NOTA:** \*l'aggiunta di aceto è facoltativa

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

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

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

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

## 12. Pane

PANE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pane comune (glutine)	20	40	40	50	80
Pane integrale* (glutine)	30	50	50	60	80-90

**NOTA:** \*da non utilizzare al di sotto dei 2 anni

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Servire il pane intero o tagliato a fette (nido e infanzia) preferibilmente insieme al secondo piatto.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** sostituire con pane senza glutine notificato al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. **Esclusione di latte e derivati:** utilizzare pane senza glutine notificato al Ministero della Salute e/o inserito nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

CROSTINI DI PANE					
INGREDIENTI	GRAMMATURE				
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)
Pane comune o integrale* (glutine)	30	30	30	40	40

Salvia, rosmarino, timo, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	1	2	2	3	3

**NOTA:** \*evitare il pane integrale al di sotto dei 2 anni

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Tagliare il pane fresco a cubetti piccoli; disporli in una placca, spolverizzarli con erbe aromatiche a piacere e un filo d'olio. Cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti circa, fino a doratura.

**MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**

**Esclusione di glutine:** sostituire i crostini con riso o utilizzare pane o pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

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

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

**Esclusione di fave:** nessuna modifica.