

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte. La frutta del pranzo dovrà essere distribuita per lo SPUNTINO DI METÀ MATTINA ai bimbi di nido, scuola infanzia e scuola primaria a tempo pieno.
 Se la VERDURA E FRUTTA BIOLOGICHE non sono disponibili, utilizzare prodotti a LOTTA INTEGRATA; Utilizzare il PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarda, cefalo, cappono) a settimane alterne;
 Il PANE (piadina, foinarina e pizza) dovrà essere prodotto con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi).
 I colori identificano il tipo di fonte proteica principale utilizzata nel pasto giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi
 Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute. La frutta secca fino ai 4 anni deve essere finemente tritata.

MER 03/05	VERDURE CRUDE DI STAGIONE		
	PENNETTE AL POMODORO E PARMIGIANO		
	COTOLETTA DI TACCHINO		
MER 10/05	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VEN 12/05	VERDURE COTTE DI STAGIONE
	GOBBETTI AL PESTO DI BASILICO		SEDANINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO
	PIZZA + MARGHERITA		POLPETTE ROSSE DI VITELLONE CON PISELLI
MER 17/05	VERDURE CRUDE DI STAGIONE	VEN 19/05	RISOTTO CON ZUCCA O ALTRA VERDURA
	LASAGNE AL RAGU'		SCALOPPINA DI TACCHINO
	SPINACI		POMODORI GRATINATI AL FORNO
MER 24/05	CAROTE CRUDE A BASTONCINO	VEN 26/05	VERDURE CRUDE DI STAGIONE
	PENNETTE AL POMODORO, PARMIGIANO		PASSATELLI IN BRODO VEGATALE
	POLPETTE DI VITELLONE		CROCCHETTE DI PATATE
MER 31/05	VERDURE CRUDE DI STAGIONE		
	PENNETTE AL POMODORO E PARMIGIANO		
	COTOLETTA DI TACCHINO		