

RICETTARIO
RISTORAZIONE
COLLETTIVA

SIAN AULSS 9 SCALIGERA

INDICE PIATTI

<u>PREPARAZIONI VARIE</u>	Pag. 10
<u>BESCIAMELLA</u>	Pag. 10
<u>BRODO DI CARNE</u>	Pag. 10
<u>BRODO VEGETALE</u>	Pag. 11
<u>CROSTINI DI PANE</u>	Pag. 11
<u>PANE</u>	Pag. 12
<u>PASTA/RISO/ALTRI CEREALI BRODOSI</u>	Pag. 13
<u>CREMA DI PATATE E LATTUGA CON CROSTINI</u>	Pag. 13
<u>CREMA DI PATATE E SEDANO CON CROSTINI</u>	Pag. 13
<u>CREMA DI PATATE E ZUCCA CON CROSTINI</u>	Pag. 14
<u>CREMA DI ZUCCA CON RISO</u>	Pag. 15
<u>MINESTRA D'ORZO</u>	Pag. 15
<u>MINESTRA DI RISO E SEDANO</u>	Pag. 16
<u>MINESTRA DI SEDANO E PATATE</u>	Pag. 16
<u>MINESTRONE</u>	Pag. 17
<u>PASTINA IN BRODO DI CARNE</u>	Pag. 18
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE</u>	Pag. 18
<u>RISO E LATTE</u>	Pag. 19
<u>TORTELLINI IN BRODO DI CARNE</u>	Pag. 20
<u>VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON PASTINA</u>	Pag. 20
<u>VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI</u>	Pag. 21
<u>VELLUTATA O PASSATO DI VERDURA CON PASTINA/RISO/CROSTINI</u>	Pag. 21
<u>PASTA/RISO/ALTRI CEREALI CON LEGUMI</u>	Pag. 23

<u>COUS COUS DI POMODORINI E CECI</u>	Pag. 23
<u>CREMA DI CECI E ZUCCA CON CROSTINI</u>	Pag. 23
<u>CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI</u>	Pag. 24
<u>CREMA DI PISELLI E ZUCCHINE CON CROSTINI</u>	Pag. 25
<u>FARRO CON PISELLI, CAROTE E ZUCCHINE</u>	Pag. 26
<u>MINESTRA DI FARRO E CECI</u>	Pag. 26
<u>MINESTRA DI LEGUMI CON RISO</u>	Pag. 27
<u>MINESTRA D'ORZO E FAGIOLI</u>	Pag. 28
<u>MINESTRA DI RISI E BISI</u>	Pag. 29
<u>ORZOTTO IN CREMA DI PISELLI</u>	Pag. 29
<u>PASSATO DI FAGIOLI CON RISO</u>	Pag. 30
<u>PASTA ALLA SALSA BESCIAPELLA E PISELLI</u>	Pag. 31
<u>PASTA CON PISELLI</u>	Pag. 32
<u>PASTA CON POMODORO E PISELLI</u>	Pag. 32
<u>PASTA E CECI</u>	Pag. 33
<u>PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA</u>	Pag. 34
<u>PASTA LIMONE E PISELLI</u>	Pag. 35
<u>RISO CON LENTICCHIE</u>	Pag. 36
<u>RISO CON PISELLI</u>	Pag. 36
<u>RISOTTO FAVE E BASILICO</u>	Pag. 37
<u>ZUPPA D'ORZO CON LENTICCHIE</u>	Pag. 38
<u>PASTA/RISO/ALTRI CEREALI ASCIUTTI</u>	Pag. 39
<u>BIGOLI CON LE SARDE</u>	Pag. 39
<u>COUS COUS DI VERDURA</u>	Pag. 39
<u>DITALINI IN INSALATA</u>	Pag. 40
<u>GNOCCHI ALLA ROMANA</u>	Pag. 41
<u>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO</u>	Pag. 42
<u>GNOCCHI CON ZUCCHINE E GORGONZOLA</u>	Pag. 42
<u>GNOCCHI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA</u>	Pag. 43
<u>INSALATA DI FARRO CON MELANZANE E ZUCCHINE</u>	Pag. 44
<u>ORZO ALLA CAPRESE</u>	Pag. 44
<u>PASTA ALL'AMATRICIANA</u>	Pag. 45

<u>PASTA ALLA BOSCAIOLA</u>	Pag. 46
<u>PASTA AL BURRO E SALVIA</u>	Pag. 46
<u>PASTA ALLA CRUDAIOLA</u>	Pag. 47
<u>PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE</u>	Pag. 48
<u>PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA</u>	Pag. 48
<u>PASTA ALLA MARINARA</u>	Pag. 49
<u>PASTA ALLA NORMA</u>	Pag. 50
<u>PASTA ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO</u>	Pag. 51
<u>PASTA ALL'OLIO E GRANA</u>	Pag. 51
<u>PASTA ALL'ORTOLANA</u>	Pag. 52
<u>PASTA ALLA PIZZAIOLA</u>	Pag. 53
<u>PASTA AL PESTO</u>	Pag. 54
<u>PASTA AL PESTO DI NOCI E PINOLI</u>	Pag. 54
<u>PASTA AL PESTO DI PREZZEMOLO E LIMONE</u>	Pag. 55
<u>PASTA AL POMODORO</u>	Pag. 56
<u>PASTA AL POMODORO E RICOTTA</u>	Pag. 57
<u>PASTA RADICCHIO E NOCI</u>	Pag. 57
<u>PASTA RICOTTA E NOCI</u>	Pag. 58
<u>PASTA AL RAGÙ DI MANZO</u>	Pag. 59
<u>PASTA AL RAGÙ DI PESCE</u>	Pag. 59
<u>PASTA AL RAGÙ DI TACCHINO</u>	Pag. 60
<u>PASTA CON BROCCOLI</u>	Pag. 61
<u>PASTA CON CREMA DI RADICCHIO E TALEGGIO</u>	Pag. 62
<u>RISO ALLA CAPRESE</u>	Pag. 63
<u>RISO ALL'OLIO EVO</u>	Pag. 63
<u>RISO ALL'OLIO E GRANA</u>	Pag. 64
<u>RISO ALLA PARMIGIANA</u>	Pag. 64
<u>RISO AL POMODORO</u>	Pag. 65
<u>RISO CON CREMA DI SPINACI</u>	Pag. 65
<u>RISO CON MONTE VERONESE E BASILICO</u>	Pag. 66
<u>RISO CON ZUCCHINE</u>	Pag. 67
<u>RISOTTO AGLI ASPARAGI</u>	Pag. 67
<u>RISOTTO AI CARCIOFI</u>	Pag. 68
<u>RISOTTO AI PORRI</u>	Pag. 69

<u>RISOTTO ALLA PILOTA</u>	Pag. 69
<u>RISOTTO AL RADICCHIO</u>	Pag. 70
<u>RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE</u>	Pag. 71
<u>RISOTTO AL RAGÙ DI POLLO</u>	Pag. 71
<u>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</u>	Pag. 72
<u>RISOTTO ALLA ZUCCA</u>	Pag. 73
<u>RISOTTO ZUCCHINE E SALMONE</u>	Pag. 73
<u>SECONDI PIATTI DI PESCE</u>	Pag. 74
<u>BRANZINO LESSO IN COURT-BOUILLON</u>	Pag. 74
<u>CODA DI ROSPO ALLE OLIVE</u>	Pag. 75
<u>CROCCHETTE DI MERLUZZO GRATINATE AL FORNO</u>	Pag. 75
<u>FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO</u>	Pag. 76
<u>FILETTO DI PLATESSA DORATA AL FORNO</u>	Pag. 77
<u>FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE</u>	Pag. 77
<u>FILETTI DI TROTA IN UMIDO</u>	Pag. 78
<u>INSALATA DI POLPO CON SEDANO E CAROTE</u>	Pag. 78
<u>LUCCIO IN SALSA</u>	Pag. 79
<u>MERLUZZO ALLA LIGURE</u>	Pag. 80
<u>PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS</u>	Pag. 81
<u>PESCE SPADA ALLA PIASTRA</u>	Pag. 81
<u>POLPETTINE DI PESCE</u>	Pag. 82
<u>ROMBO AL CARTOCCIO</u>	Pag. 83
<u>SALMONE ALLO YOGURT</u>	Pag. 83
<u>TONNO</u>	Pag. 84
<u>TRANCI DI SALMONE AGLI AGRUMI</u>	Pag. 84
<u>SECONDI PIATTI DI CARNE BIANCA</u>	Pag. 85
<u>BOCCONCINI DI POLLO</u>	Pag. 85
<u>CONIGLIO ALLE OLIVE</u>	Pag. 86
<u>CONIGLIO IN UMIDO</u>	Pag. 87
<u>COSCE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA</u>	Pag. 87
<u>COTOLETTA DI POLLO</u>	Pag. 88

<u>INSALATA DI POLLO</u>	Pag. 89
<u>PETTO DI POLLO ALLA SALVIA</u>	Pag. 89
<u>POLLO DISOSSATO AI CARCIOFI</u>	Pag. 90
<u>POLPETTONE DI TACCHINO</u>	Pag. 91
<u>ROLLÈ DI TACCHINO AL FORNO</u>	Pag. 91
<u>ROTOLO DI CONIGLIO DISOSSATO ARROSTO</u>	Pag. 92
<u>SCALOPPINA DI POLLO AL MARSALA</u>	Pag. 92
<u>SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE</u>	Pag. 93
<u>SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE</u>	Pag. 94
<u>STRACCETTI DI POLLO DORATI AL MAIS</u>	Pag. 94
<u>SECONDI PIATTI DI CARNE ROSSA</u>	Pag. 95
<u>ARISTA DI MAIALE AGLI AGRUMI</u>	Pag. 95
<u>ARROSTO DI MAIALE IN SALSA DI MELE</u>	Pag. 96
<u>BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE</u>	Pag. 96
<u>BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI</u>	Pag. 97
<u>BOLLITO DI MANZO CON SALSA DI PANE</u>	Pag. 98
<u>BOLLITO MISTO CON SALSA VERDE</u>	Pag. 98
<u>LONZA DI MAIALE AL LATTE</u>	Pag. 99
<u>POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO</u>	Pag. 99
<u>PROSCIUTTO COTTO</u>	Pag. 100
<u>VITELLO TONNATO</u>	Pag. 100
<u>SECONDI PIATTI DI UOVA</u>	Pag. 101
<u>FRITTATA</u>	Pag. 101
<u>FRITTATA AL FORNO CON VERDURE</u>	Pag. 102
<u>FRITTATA CON LA CIPOLLA</u>	Pag. 102
<u>OMELETTE DI UOVA E SPINACI/ASPARAGI</u>	Pag. 103
<u>UOVA SODE</u>	Pag. 104
<u>UOVA STRAPAZZATE</u>	Pag. 104
<u>SECONDI PIATTI DI FORMAGGIO</u>	Pag. 105

<u>CAPRESE</u>	Pag. 105
<u>CAPRESE DI RICOTTA E POMODORO</u>	Pag. 105
<u>CROCCHETTE DI RICOTTA E BIETE</u>	Pag. 106
<u>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE</u>	Pag. 107
<u>FORMAGGI</u>	Pag. 108
<u>POLPETTONE VEGETARIANO</u>	Pag. 108
<u>SFORMATO DI RICOTTA</u>	Pag. 109
<u>TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE</u>	Pag. 110
<u>TORTINO DI ROBIOLA E MELANZANE</u>	Pag. 110
<u>SECONDI PIATTI DI LEGUMI</u>	Pag. 111
<u>DADOLATA DI VERDURE CON LEGUMI</u>	Pag. 111
<u>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</u>	Pag. 112
<u>INSALATA DI CECI, CANNELLINI, PATATE E POMODORI</u>	Pag. 113
<u>PISELLI AL POMODORO</u>	Pag. 113
<u>PISELLI AL PREZZEMOLO</u>	Pag. 114
<u>POLPETTE DI CECI E MELANZANE</u>	Pag. 115
<u>POLPETTE DI LEGUMI</u>	Pag. 115
<u>TORTINO DI CECI AL POMODORO</u>	Pag. 116
<u>PIATTI UNICI</u>	Pag. 117
<u>BOCCONCINI DI TACCHINO CON POLENTA (O PISELLI) E PATATE</u>	Pag. 117
<u>BRASATO DI VITELLONE CON POLENTA E PATATE</u>	Pag. 118
<u>FOCACCIA AL POMODORO</u>	Pag. 119
<u>INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA</u>	Pag. 119
<u>INSALATA DI POLPO, PATATE E FAGIOLI CANNELLINI</u>	Pag. 120
<u>INSALATA DI RISO</u>	Pag. 121
<u>INSALATA DI RISO CON POLLO E PISELLI</u>	Pag. 121
<u>LASAGNE AL RAGU' – PASTA PASTICCIATA</u>	Pag. 122
<u>MERLUZZO "ALLA VICENTINA" CON POLENTA E PATATE</u>	Pag. 123
<u>PASTICCIO CON ZUCCA E MOZZARELLA</u>	Pag. 124
<u>PASTICCIO DI VERDURE</u>	Pag. 125

<u>PIZZA MARGHERITA</u>	Pag. 126
<u>RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE</u>	Pag. 126
<u>SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA (O PATATE)</u>	Pag. 127
<u>SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO CON POLENTA E PATATE</u>	Pag. 128
<u>CONTORNI</u>	Pag. 129
<u>CARCIOFI AL FORNO</u>	Pag. 129
<u>CAVOLFOIRE GRATINATO AL FORNO</u>	Pag. 129
<u>CIPOLLINE AL FORNO</u>	Pag. 130
<u>CROCCHETTE DI MELANZANE</u>	Pag. 130
<u>FINOCCHIO ALL'ARANCIA</u>	Pag. 131
<u>FINOCCHIO AL LATTE</u>	Pag. 132
<u>FINOCCHIO GRATINATO AL FORNO</u>	Pag. 132
<u>MELANZANE AL FUNGHETTO</u>	Pag. 133
<u>MORBIDELLE DI VERDURE</u>	Pag. 133
<u>PATATE AL FORNO</u>	Pag. 134
<u>PATATE LESSATE</u>	Pag. 135
<u>PEPERONATA</u>	Pag. 135
<u>PEPERONI RIPIENI DI PANE</u>	Pag. 136
<u>POMODORI RIPIENI</u>	Pag. 137
<u>PUREA DI PATATE</u>	Pag. 137
<u>PUREA DI VERDURE</u>	Pag. 138
<u>RADICCHIO GRATINATO AL FORNO</u>	Pag. 138
<u>VERDURE COTTE</u>	Pag. 139
<u>VERDURE CRUDE</u>	Pag. 140
<u>ZUCCHINE GRATINATE</u>	Pag. 141
<u>ZUCCHINE TRIFOLATE</u>	Pag. 141
<u>DESSERT</u>	Pag. 142
<u>BUDINO</u>	Pag. 142
<u>CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA O ALLA FRUTTA</u>	Pag. 143
<u>DOLCE COCCO E ANANAS</u>	Pag. 143
<u>FRUTTA FRESCA</u>	Pag. 144

<u>GELATO</u>	Pag. 145
<u>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</u>	Pag. 145
<u>TORTA ALLO YOGURT E CIOCCOLATO</u>	Pag. 145
<u>TORTA DI CAROTE E MANDORLE</u>	Pag. 146
<u>TORTA DI MELE ALL'ARANCIA</u>	Pag. 147
<u>TORTA DI RISO</u>	Pag. 147
<u>YOGURT</u>	Pag. 148
<u>LEGENDA</u>	Pag. 149
PER LA STRUTTURAZIONE DI MENÙ SCOLASTICI MENSILI	Pag. 149
PER LA STRUTTURAZIONE DI MENÙ MENSILI PER STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE	Pag. 150

N.B.: in **grassetto** sono evidenziati gli alimenti/ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, ai sensi del Reg. CE 1169/2011

PREPARAZIONI VARIE

BESCIAMELLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Latte parz. scremato	30	30	40	50	50		50
Burro (latte)	3	3	4	5	5		5
Farina di frumento (glutine)	8	8	10	12	12		12
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

MODALITA' DI PREPARAZIONE:

In una casseruola far sciogliere il burro e aggiungere la farina setacciata a pioggia con un poco di sale; dopo aver amalgamato il tutto con la frusta, versare il latte caldo poco alla volta fino ad ottenere una besciamella omogenea, senza grumi e di consistenza cremosa.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

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

Esclusione di uova e derivati nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

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)	ADULTI	ANZIANI
Carote	6	8	10	12	13		13
Cipolle	3	4	5	6	7		7
Sedano	1	2	2	3	3		3
Carne di manzo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Acqua	q.b.	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.

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

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)	ADULTI	ANZIANI
Pane comune o integrale* (glutine)	30	30	30	40	40		40
Salvia, rosmarino, timo, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	1	2	2	3	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.							

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

PASTA/RISO/ALTRI CEREALI BRODOSI

CREMA DI PATATE E LATTUGA CON CROSTINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Patate	40	50	50	60	60		60
Lattuga	20	20	20	30	30		30
Carota	10	10	10	20	20		20
Cipolla	2	3	4	5	5		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare e tagliare grossolanamente le patate, le carote e le cipolle e mettere a cuocere in acqua salata. A metà cottura aggiungere l'insalata precedentemente lavata e tagliata grossolanamente. A cottura ultimata frullare, condire con olio, grana grattugiato 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 crostini o pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare 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 SEDANO CON CROSTINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Patate	40	50	50	60	60		60
Sedano	40	50	50	60	60		60
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lavare il sedano, curarlo e tagliarlo a pezzettini molto piccoli (per spezzare eventuali filamenti dell'ortaggio), aggiungere le patate sbucciate e tagliate. Assemblare il tutto, salare e portare a cottura. Frullare e aggiungere olio extra vergine e formaggio grana, se la crema risultasse troppo densa allungare con brodo vegetale.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: sostituire i crostini con riso o utilizzare crostini o pasta senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti 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.							

CREMA DI PATATE E ZUCCA CON CROSTINI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Patate	50	50	50	70	70		60
Zucca	50	50	50	70	70		60
Porri	15	15	15	25	25		7
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		25
Stagionalità: autunno/inverno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sbucciare la zucca, ridurla a dadi. Dividere i porri a metà, lavarli, eliminare le foglie esterne e tagliarli a striscioline. Pelare le patate e tagliarle a pezzi. Cuocere le verdure nel brodo vegetale per circa un'ora. Salarle e passare al mixer avendo cura di mantenere alcuni dadi di zucca e di patate interi. Completare la minestra aggiungendo il prezzemolo, un filo d'olio di oliva e il grana grattugiato. Servire con crostini di pane.							
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: nessuna modifica.

CREMA DI ZUCCA CON RISO

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	30	30	30	40	40		40
Zucca	50	50	50	70	70		70
Carota	15	15	15	25	25		25
Cipolla	5	5	5	10	10		10
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.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 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Orzo (glutine)	30	30	30	40	40		40
Cipolla o porro	5	5	5	10	10		10
Carota	35	40	40	50	50		50
Patate	35	40	40	50	50		50
Sedano	5	5	5	10	10		10
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

MINESTRA DI RISO E SEDANO

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	30	30	30	40	40		40
Sedano	40	40	40	50	50		50
Patate	20	20	30	40	40		40
Cipolla	5	5	5	10	10		10
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare il sedano, tagliarlo a pezzettini molto piccoli (per spezzare eventuali filamenti dell'ortaggio), aggiungere la cipolla mondata, lavata e tagliata a pezzetti, le patate sbucciate e tagliate e il brodo vegetale. Assemblare il tutto e cuocere. Frullare le verdure ed ottenere una minestra liquida, aggiungere il riso e portarlo a cottura. Condire con olio extravergine d'oliva e 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.							

MINESTRA DI SEDANO E PATATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di semola* (glutine)	30	30	30	40	40		30
Patate	80	80	90	100	100		100
Sedano	3	3	5	50	50		50
Cipolla	5	5	10	15	15		15
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale le patate, la cipolla e il sedano tagliati a piccoli cubetti. Aggiungere l'acqua necessaria e portare ad ebollizione. A cottura quasi ultimata aggiungere la pastina e proseguire la cottura. Condire con l'olio, il grana e il prezzemolo 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.

MINESTRONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di semola (glutine)	30	30	30	40	40		30
Fagioli borlotti secchi*	5	5	10	10	10		10
Carote	20	25	25	30	30		30
Sedano	2	3	4	5	5		5
Bieta**	20	25	25	30	30		30
Broccoli**	20	25	25	30	30		30
Zucchine ***	20	25	25	30	30		30
Fagiolini***	20	25	25	30	30		30
Patate	20	25	25	30	30		30
Cipolla	2	3	4	5	5		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo ***	q.b.	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 ammollati, 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.

PASTINA IN 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)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di semola* (glutine)	30	30	30	40	40		40
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Brodo di carne (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5

NOTA:

*in alternativa si può utilizzare pastina integrale (NIDO escluso)

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere la pastina nel brodo di carne in ebollizione e servire con formaggio grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire 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.

PASTINA IN BRODO VEGETALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di	30	30	30	40	40		40

semola* (glutine)							
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

NOTA:

*in alternativa si può utilizzare pastina integrale (NIDO escluso)

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere la pastina nel brodo vegetale in ebollizione e servire con formaggio grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire 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.

RISO E LATTE

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	30	30	30	40	40		30
Latte parz. scremato	150	150	150	200	200		200
Burro (latte)	3	3	5	5	5		5
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte diluito con l'acqua. Aggiungere il riso e continuare la cottura. A fine cottura e a fuoco spento condire con 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: 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.

TORTELLINI IN 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)	ADULTI	ANZIANI
Tortellini freschi (glutine)	-	50	50	60	60		60
Olio EVO	-	5	5	7	7		7
Brodo di carne (sedano)	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	-	2	3	3	4		5

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini nel brodo di carne in ebollizione e servire con formaggio grana grattugiato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire con riso o utilizzare tortellini senza glutine notificati al Ministero della Salute e/o inseriti 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: controllare in etichetta "tortellini" presenza di latte e derivati ed eventualmente sostituire con pastina di semola di grano duro o riso. Eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: sostituire i tortellini con pastina di semola di grano duro o riso; utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo (controllare l'etichetta) o sostituire con parmigiano reggiano.

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

VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON PASTINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di semola* (glutine)	30	30	30	40	40		40
Patate	40	40	40	50	50		50
Carote	5	5	5	10	10		10
Porri	15	15	15	25	25		25
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Patate	40	40	50	60	60		60
Zucchine	60	60	60	70	70		70
Cipolla	5	5	5	10	10		10
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Olio EVO	5	5	5	7	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 VERDURA CON PASTINA/RISO/CROSTINI

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	30	30	30	40	40		40
oppure pastina (glutine)	30	30	30	40	40		40
oppure crostini di pane (glutine)	15	15	15	25	25		25
Patate	40	40	40	50	50		50
Carote	15	15	15	20	20		20
Cipolle	5	5	5	7	7		7
Sedano	5	5	5	7	7		7

Altre verdure (zucca/coste* o zucchine/fagioli ini**)	15	15	15	20	20		20
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

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

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

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

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

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

Esclusione di fave: nessuna modifica.

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)	ADULTI	ANZIANI
Cous cous (glutine)	50	60	70	90	100		70
Ceci secchi*	10	15	15	20	25		20
Pomodorini	40	40	50	60	60		60
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Limone	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Menta	q.b.	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

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Ceci secchi*	10	15	15	20	25		20
Zucca	40	40	50	60	60		60
Porro	5	5	10	10	10		10

Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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							
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							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Crostini di pane (glutine)	15	15	20	25	25		25
Fagioli cannellini secchi	10	15	15	20	25		20
Patate	20	25	25	30	30		30
Carota	20	25	25	30	30		30
Cipolla	2	3	4	5	6		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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 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 PISELLI E ZUCCHINE CON CROSTINI

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

FARRO CON PISELLI, CAROTE E ZUCCHINE

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

MINISTRA DI FARRO E CECI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Farro perlato (glutine)	30	30	30	40	40		40
Ceci secchi*	10	15	15	20	25		20
Carote	20	25	25	30	30		30
Patate	20	25	25	30	30		30
Cipolle	2	3	4	5	6		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7

Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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 ceci per 12 ore. Cuocere separatamente ceci e farro con abbondante acqua salata. Terminata la cottura scolarli e servire con olio extra vergine d'oliva, prezzemolo fresco tritato e grana grattugiato.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: sostituire il farro 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.							

MINESTRA DI LEGUMI CON RISO							
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	30	30	30	40	40		30
Fagioli secchi*	55	7	7	8	8		8
Ceci secchi*	5	7	7	8	8		8
Fave secche*	5	7	7	8	8		8
Carote	8	9	10	15	15		15
Sedano	5	6	7	8	10		10
Cipolla	3	4	5	5	5		15
Aglione	-	-	-	-	-		2
Olio EVO	5	5	5	7	7		5
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	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

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.

MINISTRA D'ORZO E FAGIOLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Orzo perlato (glutine)	30	30	30	40	40		30
Fagioli cannellini secchi*	15	20	25	30	30		30
Patate	20	20	25	30	30		30
Sedano	3	4	5	6	7		10
Carota	10	10	15	20	20		15
Cipolla	3	5	6	8	10		10
Salvia, prezzemolo, alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		5
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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

Ammollare i fagioli in acqua fredda per dodici ore. Metterli a cuocere in acqua con tutte le verdure tagliate a dadini e far cuocere per un paio d'ore. Cotti i fagioli, passarne la metà nel passaverdure assieme alle verdure (per i bambini più piccoli passarli tutti al passaverdure). Aggiungere l'orzo lessato a parte e servire con olio crudo 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.

MINISTRA DI RISI E BISI

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	30	30	30	40	40		40
Piselli freschi o surgelati*	30	40	50	60	60		60
Carota	30	30	30	40	40		40
Cipolla	5	5	5	10	10		10
Sedano	3	3	5	7	7		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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

Mondare, lavare, tritare e stufare in poco brodo vegetale cipolla, carota e sedano. Aggiungere i piselli e cuocere aggiungendo brodo vegetale. Unire il riso ai piselli aggiungendo, se necessario, brodo vegetale. A cottura ultimata, condire con olio extravergine di oliva e formaggio 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, salvo diversa prescrizione medica.

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)	ADULTI	ANZIANI
Orzo (glutine)	50	60	70	90	100		70

Piselli surgelati o freschi*	20	25	30	40	40		30
Carota	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		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 in 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 CON RISO

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	30	30	30	40	40		30
Fagioli secchi*	10	15	15	20	25		25
Carote	20	25	25	30	30		30
Patate	20	25	25	30	30		30
Cipolla	2	3	4	6	6		6
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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. 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 ALLA SALSA BESCIAPELLA E PISELLI

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

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

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata con i piselli già sbollentati. A fine cottura aggiungere la salsa besciamella e mescolare il tutto. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa, il prezzemolo tritato e il parmigiano.

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/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 la besciamella o sostituire 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 CON PISELLI

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

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Piselli surgelati**	15	20	25	30	30		25
Pomodori	30	35	40	45	50		40

pelati							
Carote	5	7	8	10	10		8
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Ceci secchi**	10	15	20	25	30		20
Alloro, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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

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, scolirla 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.

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 FAGIOLI ALLA VENETA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pastina di semola* (glutine)	30	30	30	40	40		30
Fagioli borlotti secchi**	10	15	15	20	25		20
Carote	20	25	25	30	30		30
Patate	20	25	25	30	30		30
Cipolla	2	3	4	5	6		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

NOTE:

*in alternativa si può utilizzare pastina integrale (NIDO escluso)

**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 aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare successivamente /se gradito tenere qualche fagiolo intero da parte), unire la pastina e portarla a cottura. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana.

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.

PASTA LIMONE E PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine)	50	60	70	90	100		70
Piselli surgelati**	15	20	25	30	30		25
Cipolla, carota, in tot.	5	6	7	10	10		10
Prezzemolo	5	6	7	8	10		7
Limone non trattato	20	30	30	40	50		30
Pangrattato (glutine)	5	6	7	8	10		7
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare i piselli in poca acqua salata, condirli con olio EVO a crudo e prezzemolo tritato. Lavare il limone, grattugiare finemente la scorza e spremere il succo. Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolare al dente e unirla ai piselli aggiungere il succo di limone e la scorza, mescolando bene. Servire a piacere con 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Lenticchie secche*	10	15	15	20	20		15
Carota	5	7	10	15	15		10
Sedano	2	2	3	3	3		3
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Sale iodato	q.b.	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 le lenticchie per 2-3 ore circa. Tritare le verdure e appassirle in una pentola con un po' d'acqua o brodo vegetale. Cuocere le lenticchie coperte d'acqua con qualche foglia di alloro per circa 30-40 minuti. Quando sono quasi cotte, aggiungere un pizzico di sale e versarle nella pentola con le verdure precedentemente stufate aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua di cottura. A cottura ultimata, mescolare col riso precedentemente lessato, 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Piselli freschi o surgelati*	20	25	30	40	40		30
Carota	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano	2	3	3	4	5		5

(latte, uova)							
Sale iodato	q.b.	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, 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.							
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, salvo diversa prescrizione medica.							

RISOTTO FAVE E BASILICO							
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
Fave sgusciate	30	40	45	60	65		45
Cipolla	8	10	10	15	15		15
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lessare le fave in acqua fredda non salata per circa 1 minuto. Raffreddarle e togliere la pellicina. Tritare lo scalogno e farlo appassire con poco brodo vegetale. Aggiungere il riso e farlo tostare qualche minuto, quindi sfumare con vino bianco secco. Aggiungere brodo vegetale man mano che il riso lo richiede portandolo a cottura. Quando manca un minuto alla cottura del riso, aggiungere le fave e finire la cottura del riso. Spegnerne il fuoco, aggiungere il basilico tritato e mantecare con burro crudo e 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: sostituire con altra pietanza permessa.

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)	ADULTI	ANZIANI
Orzo perlato (glutine)	30	30	30	40	40		40
Lenticchie secche*	15	20	25	30	30		30
Sedano	3	3	5	7	7		7
Carota	30	30	30	40	40		40
Cipolla	5	5	5	10	10		10
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	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 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.

PASTA/RISO/ALTRI CEREALI ASCIUTTI

BIGOLI CON LE SARDE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Bigoli (glutine)	-	-	-	-	-		70
Sardine o acciuغه sotto sale (pesce)	-	-	-	-	-		5
Cipolla	-	-	-	-	-		q.b.
Olio EVO	-	-	-	-	-		7
Pepe	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere in acqua bollente e salata i bigoli. Pulire le acciuغه o le sardine, eliminando il sale in eccesso sotto l'acqua corrente e asportando testa e lische. Tagliare la cipolla a fettine sottili. In un pentolino, mettere a scaldare l'olio e incorporando il pesce sminuzzato e la cipolla. Quando la salsa si sarà amalgamata, scolare i bigoli, lasciando un po' di acqua cottura e unirli alla salsa, aggiungendo un po' di acqua di cottura, se necessario. Servire accompagnati da formaggio grattugiato, se gradito.

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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Cous-cous (glutine)	50	60	70	90	100		70
Carota*	20	25	30	35	40		30
Porri*	20	25	30	35	40		30

Zucchine**	20	25	30	35	40		30
Pomodori**	20	25	30	35	40		30
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2-5	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 lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

DITALINI IN INSALATA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pomodori da insalata	20	25	30	30	40		30
Sedano	10	20	25	25	30		25
Prezzemolo, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	7	7			7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
NOTA: *in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)							
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Tritare finemente il prezzemolo, il sedano e metterli in una capace zuppiera. Unire l'olio facendolo cadere a filo e mescolando bene per ottenere una salsa omogenea. Dividere a metà lo spicco d'aglio e metterlo nella salsa. Tagliare a metà il pomodoro, privarlo dei semi, ridurlo a cubettini di 1/2 cm e aggiungerlo alla salsa; salare, pepare, mescolare e							

coprire il recipiente con pellicola trasparente e conservarlo per almeno un'ora in frigorifero; condire con questo composto la pasta cotta al dente in abbondante acqua. Aggiungere alla fine il basilico 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.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

GNOCCHI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Semola (glutine)	50	60	70	90	100		70
Tuorlo d'uovo	15	20	20	30	30		20
Latte parz. scremato (latte)	30	40	50	60	60		50
Burro (latte)	5	5	7	7			5
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		10
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

*verificare scheda tecnica o etichetta del prodotto pronto “gnocchi” gli allergeni presenti

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte salato, versare a pioggia il semolino, mescolare con cura e far cuocere per una ventina di minuti. Far intiepidire il semolino e aggiungere il tuorlo di uovo sbattuto con metà grana e mescolare vigorosamente. Stendere con una spatola la polentina su una placca unta creando uno spessore di circa un centimetro e tagliare dei dischi con uno stampo. Ungere una teglia e fare degli strati con i dischi di semolino, cospargere con il rimanente grana e dei fiocchetti di burro. Gratinare in forno per circa un quarto d'ora.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare semola 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: sostituire con altra pietanza permessa.

Esclusione di uova e derivati: eliminare il tuorlo d'uovo e utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano o sostituire con altra pietanza permessa.

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)	ADULTI	ANZIANI
Gnocchi di patate freschi o surgelati* (glutine)	100	120	150	200	250		150
Pomodori pelati	40	50	60	80	90		60
Carote	8	10	12	15	15		12
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7			7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

*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 CON ZUCCHINE E GORGONZOLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Gnocchi di patate freschi o surgelati* (glutine)	100	120	150	200	250		150
Zucchine	100	120	150	200	250		200
Farina di	10	10	15	20	25		20

frumento (glutine)							
Uova	3	3	5	6	8		6
Noce moscata, cannella	-	-	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Burro (latte)	5	5	7	7	7		7
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare le zucchine, tagliarle a disco molto sottile (2mm). In una pentola far appassire la cipolla in brodo vegetale, adagiare le zucchine, coprire la pentola e cucinare molto lentamente fino a quando siano ben asciutte, regolare con il sale. Sciogliere il gorgonzola in padella con un po' di latte. Lessare gli gnocchi in acqua bollente, condire con le zucchine e la crema di gorgonzola e servire.							
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. Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra preparazione permessa es. gnocchi di patate al pomodoro. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

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)	ADULTI	ANZIANI
Zucca	100	120	150	200	250		200
Farina di frumento (glutine)	10	10	15	20	25		20
Uova	3	3	5	6	8		6
Noce moscata, cannella	-	-	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Burro (latte)	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	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 garantiscano 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.

INSALATA DI FARRO CON MELANZANE E ZUCCHINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Farro (glutine)	50	60	70	90	100		70
Melanzane	15	15	20	25	30		25
Zucchine	15	15	20	25	30		25
Cipolla	2	3	4	5	5		5
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare il farro in abbondante acqua salata. A parte, pulire, lavare e tagliare a dadini le melanzane e le zucchine. Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata, quindi aggiungere le melanzane e le zucchine e completare la cottura. Unire il farro e condire con olio extravergine d'oliva e, se gradito, prezzemolo fresco tritato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire il farro con il riso.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

ORZO ALLA CAPRESE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Orzo (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pomodoro fresco	20	25	25	30	30		25
Mozzarella (latte)	15	20	20	25	25		20
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare l'orzo (precedentemente setacciato) in abbondante acqua salata. Nel frattempo lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Preparare un pesto con olio e basilico lavato e frullato e tagliare la mozzarella a dadini. Assemblare la mozzarella e l'olio con basilico, condire l'orzo e servire.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: sostituire l'orzo con il riso.

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

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTA ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	-	-	-	-	-		70
Pancetta	-	-	-	-	-		20
Cipolla	-	-	-	-	-		15
Pomodori pelati	-	-	-	-	-		45
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Grana padano (latte, uova)	-	-	-	-	-		2-5
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata con la pancetta tagliata a piccoli cubetti. Aggiungere i pelati già passati e continuare la cottura. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa all'amatriciana, l'olio e il parmigiano.

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 ALLA BOSCAIOLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	-	-	-	-	-		70
Funghi coltivati	-	-	-	-	-		20
Funghi secchi	-	-	-	-	-		2
Pomodori pelati	-	-	-	-	-		45
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Grana padano (latte, uova)	-	-	-	-	-		2-5
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.
Prezzemolo, aglio							q.b.
Sale iodato	--	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale i funghi surgelati, i funghi secchi (precedentemente ammollati) e l'aglio. Aggiungere i pomodori pelati già passati e terminare la cottura.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa alla boscaiola, il prezzemolo tritato, l'olio e il parmigiano.

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 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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Burro (latte)	5	5	6	7	7		6
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Salvia fresca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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, condirla con il burro aromatizzato con qualche foglia di salvia fresca mondata e lavata e scaldato a bagnomaria. Se gradito, servire con 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: sostituire con pasta 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.

PASTA ALLA CRUDAIOLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pomodori maturi	40	50	60	70	80		60
Basilico fresco	q.b.	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		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

NOTA:

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

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare a dadini il pomodoro fresco. Frullarlo con l'olio e le foglie di basilico e condire la pasta precedentemente lessata in abbondante acqua salata. Servire con 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 ALLA CREMA DI ZUCCHINE

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

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 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 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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70

Zucchine	30	40	50	60	60		50
Ricotta (latte)	10	10	15	20	20		15
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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 MARINARA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine)	-	-	-	-	-		70
Gambero sgusciato surgelato	-	-	-	-	-		5
Vongola	-	-	-	-	-		5
Cozza	-	-	-	-	-		10
Seppia	-	-	-	-	-		20
Pomodori pelati	-	-	-	-	-		45
Aglione	-	-	-	-	-		5
Prezzemolo	-	-	-	-	-		q.b.
Olio EVO	-	-	-	-	-		7
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare in poco brodo vegetale l'aglio con il pesce (preventivamente sbollentato). Aggiungere i pelati già passati e lasciar restringere la salsa. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa, il prezzemolo e l'olio.

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 ALLA NORMA

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

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Zucchine	60	70	80	90	100		80
Cipolle	5	5	7	8	10		7
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		5
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Olio EVO	5	5	6	7	7		6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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 ALL'ORTOLANA

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

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 ALLA PIZZAIOLA

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

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 AL PESTO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pinoli**	/*	4	5	6	7		5
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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 PESTO DI NOCI E PINOLI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	-	60	70	90	100		70
Noci (frutta a guscio)	-	15	15	18	20		15
Pinoli**	-	4	5	6	7		5
Olio EVO	-	5	7	7	7		7
Prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Sale iodato	-	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: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sgusciare le noci, togliere la pellicina e frullarle nel mixer insieme ai pinoli e al prezzemolo precedentemente mondato e lavato, un pizzico di sale e l'olio. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, e condirla con il pesto di noci e pinoli. Se il composto risultasse troppo denso, diluirlo con un po' di acqua di cottura della pasta. Se gradito, può essere aggiunto 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. Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

PASTA AL PESTO DI PREZZEMOLO E LIMONE							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine) <u>oppure:</u> Pasta all'uovo secca (glutine, uova)	50	60	70	90	100		70
	40	50	60	80	90		60
Prezzemolo	5	6	7	8	10		7
Limone non trattato	20	30	30	40	50		30
Pangrattato (glutine)	5	6	7	8	10		7
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lavare il prezzemolo, asciugarlo e spezzettarlo in maniera grossolana. Metterlo nel frullatore con l'olio EVO e frullare il tutto fino a comporre una "cremina". Aggiungere la scorza grattugiata dei limoni, un pizzico di sale, il succo di mezzo limone e mescolare bene. Bagnare il pane grattato con il succo di limone e un goccio d'olio d'oliva, e tostarlo in una padella antiaderente mescolando spesso. Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolare al dente e versarla in padella, farla saltare per un paio di minuti aggiungendo il pesto al prezzemolo ed un mestolo di acqua di cottura della pasta, amalgamare ed impiattare, cospargendo con un cucchiaino di pane tostato al limone.							

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: utilizzare pasta e pangrattato 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: eliminare la pasta all’uovo e 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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pomodori pelati	40	50	60	80	90		60
Carote	8	10	12	15	15		12
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7			7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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 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 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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Pomodori pelati	40	50	60	80	90		60
Carote	8	10	12	15	15		12
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Ricotta (latte)	10	15	15	20	25		15
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

PASTA RADICCHIO E NOCI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine)	50	60	70	90	100		70
Radicchio rosso	20	30	30	40	50		50
Noci sgusciate	5	8	10	15	15		10
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5

Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: autunno/inverno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo sgusciare le noci e pestarle (o frullare nel mixer) con l'olio EVO e il grana grattugiato. Lavare e tagliare il radicchio a strisce sottili eliminando la parte finale. Condire la pasta amalgamando bene il pesto di noci e unire alla fine il radicchio a crudo.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare 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.							

PASTA RICOTTA E NOCI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine)	50	60	70	90	100		70
Ricotta vaccina (latte)	15	20	25	35	40		25
Noci sgusciate	5	8	10	15	15		10
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Noce moscata	-	-	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Pepe nero	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Triturare grossolanamente i gherigli di noce. Mettere la ricotta in una ciotola, unirvi le noci e l'aglio tritato finemente, un po' di sale e un po' di olio d'oliva. Mescolare il tutto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Versare la pasta nella ciotola con la crema di ricotta, mescolare per condire ed unire dell'acqua di cottura se serve. Se gradito, servire con grana grattugiato.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare 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: sostituire 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 MANZO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Carne di manzo	10	15	20	25	25		20
Pomodori pelati	30	40	50	60	60		50
Carote	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Sedano	1	2	3	3	4		3
Olio EVO	5	5	5	7	7		5
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di	50	60	70	90	100		70

semola* (glutine)							
Platessa/merluzzo/palombo surgelati	15	20	25	30	30		25
Pomodori pelati	30	35	40	45	50		40
Carote	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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 RAGÙ DI TACCHINO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Fesa di tacchino	10	15	20	25	25		20
Pomodori pelati	30	40	50	60	60		50
Carote	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		5
Grana padano	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5

(latte, uova)							
Rosmarino, alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
NOTA: *in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)							
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e tritare le verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme al pomodori pelati e frullati e agli aromi tritati; cuocere aggiustando di sale. A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere 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 COI BROCCOLI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola di grano duro o integrale* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Broccolo verde ramoso	20	30	40	50	50		40
Cipolla	2	3	4	5	7		10
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
NOTA: *in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)							
Stagionalità: autunno/inverno							

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare i broccoli e sbollentarli per alcuni minuti in acqua bollente salata. Stufare la cipolla tritata assieme all'aglio in poco brodo vegetale, aggiungere i broccoli a pezzettini e terminare la cottura. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con i broccoli, l'olio, il prezzemolo tritato e il grana.

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 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 CREMA DI RADICCHIO E TALEGGIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola di grano duro o integrale* (glutine)	50	60	70	90	100		70
Radicchio	30	40	50	60	60		50
Taleggio (latte)	10	10	15	20	20		15
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

NOTA:

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

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare a listarelle il radicchio, tritare la cipolla e stufare le verdure con un po' di brodo vegetale. Affettare il taleggio e aggiungerlo al condimento. Lessare la pasta, scolirla e mantecarla con il condimento preparato. Se necessario, aggiungere un cucchiaino di latte.

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 altra preparazione permessa.

Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

RISO ALLA CAPRESE

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
Pomodoro fresco	20	25	25	30	30		25
Mozzarella (latte)	15	20	20	25	25		20
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lessare il riso (precedentemente setacciato) in abbondante acqua salata. Nel frattempo lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Preparare un pesto con olio e basilico lavato e frullato e tagliare la mozzarella a dadini. Assemblare la mozzarella e l'olio col basilico, condire il riso e servire.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: nessuna modifica. Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra pietanza permessa. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

RISO ALL'OLIO EVO

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
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolarlo e condirlo con l'olio EVO a crudo. *Se gradito, aggiungere all'olio qualche foglia di salvia tritata (nel periodo invernale) o di basilico (nel periodo estivo).							
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: nessuna modifica. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.							

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Burro (latte)	5	5	5	7	7		5
Cipolla	5	5	8	8	8		8
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	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, 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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Pomodori pelati	40	50	70	80	90		70
Carota	5	7	10	15	15		10
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Spinaci freschi o surgelati	40	50	60	70	80		60
Latte parz.	10	12	13	15	20		13

scremato							
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Monte veronese (latte, uova)	5	8	10	15	15		10
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	7	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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Zucchine	40	50	60	80	80		60
Cipolla o porri	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Asparagi	40	50	60	80	80		60
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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 AI CARCIOFI

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
Carciofi	40	50	60	80	80		60
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbucciare, lavare e tagliare finemente i carciofi e metterli in una tazza con acqua fredda acidulata con il succo di limone, per evitare che anneriscano. Farli stufare con la cipolla tritata e del brodo vegetale per circa 20 minuti. Mondare il riso e cuocerlo nei carciofi aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. A fine cottura condire con olio e spolverare con il formaggio grattugiato poco prima di 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 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 AI PORRI

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
Porri	40	50	60	80	80		60
Cipolla	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e tagliare a rondelle i porri; farli stufare nel brodo vegetale con la cipolla tritata. Aggiustare di sale. Versare il riso e cuocerlo nel sugo di porri. 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 ALLA PILOTA

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
Lonza di maiale	15	20	20	25	30		20
Cipolla	1	2	2	3	3		2
Carota	1	2	2	3	3		2
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di maiale, aggiungerla alle verdure e agli aromi tritati e stufare in brodo vegetale, fino a cottura ultimata. La lonza di maiale non deve diventare croccante ma rimanere morbida, se occorre aggiungere altro brodo vegetale. Al condimento di carne aggiungere il riso e cuocerlo con il brodo vegetale. Servire con 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.

RISOTTO AL RADICCHIO

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
Radicchio	30	40	40	50	50		40
Cipolla	1	2	2	3	3		2
Carota	2	3	4	5	6		4
Burro (latte)	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Far appassire carota e cipolla precedentemente mondate, 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. A cottura ultimata aggiungere burro e grana, mescolando fino a completa mantecatura.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Radicchio	30	40	40	50	50		40
Cipolla	1	2	2	3	3		2
Carota	2	3	4	5	6		4
Monte Veronese (latte, uova)	6	8	8	10	10		8
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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 mondate, 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 AL RAGÙ DI POLLO

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
Petto di pollo	20	25	25	30	30		25
Cipolla	2	3	3	5	5		3
Carota	2	3	3	5	5		3
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5

Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: autunno/inverno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e tritare le verdure e stufare in brodo vegetale. Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di pollo, aggiungerla alle verdure fino a cottura ultimata. Il petto di pollo non deve diventare croccante ma rimanere morbido (eventualmente aggiungere del brodo vegetale). Incorporare al ragù di pollo il riso e portarlo a cottura amalgamando con del brodo vegetale. Prima di scodellare mantecare il riso con l'olio EVO e il formaggio 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 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	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	50	60	70	90	100		70
Zucca	40	50	60	70	80		60
Cipolla	1	2	2	3	3		2
Carota	3	4	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5		2-5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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. Toglierele 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.

RISOTTO ZUCCHINE E SALMONE

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
Salmone surgelato (pesce)	25	35	40	50	60		40
Zucchine	20	30	35	40	50		35
Cipolla	2	3	3	5	5		3
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e tagliare le zucchine a dadini. Fare appassire la cipolla in un filo di olio EVO e mettere il riso per tostarlo, aggiungere le zucchine. Far cuocere il riso, aggiungendo brodo vegetale all'occorrenza. A cottura quasi terminata, aggiungere il salmone precedentemente cotto a vapore, mescolare e condire con timo 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. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

SECONDI PIATTI DI PESCE

BRANZINO LESSO IN COURT-BOUILLON							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Branzino (pesce)	-	-	-	-	-		150
Sedano, Carota, Cipolla	-	-	-	-	-		q.b.
Olio EVO	-	-	-	-	-		7
Alloro	-	-	-	-	-		q.b.
Succo di limone	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato, pepe	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Pulire il branzino, lessarlo in acqua dove siano state cotte in precedenza sedano, carote, cipolle, qualche grano di pepe, una foglia di alloro, succo di limone e poco sale. Cuocerlo per 20 minuti e servire con olio e limone.							
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

CODA DI ROSPO ALLE OLIVE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Coda di rospo (pesce)	-	-	-	-	-		150
Pomodori pelati							40
Cipolla	-	-	-	-	-		15
Olive nere							15
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Alloro, origano	-	-	-	-	-		q.b.
Succo di limone	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato, pepe	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Tagliare a metà per il lungo i pomodori e disporli in una pirofila; cospargerli con la cipolla tritata finemente, un pizzico di origano e l'alloro; mettervi sopra il pesce in un pezzo solo. Salare, pepare e condire con l'olio. Mettere il tutto in forno a 200°C per 30 minuti, poi aggiungere le olive snocciolate e rimettere in forno ancora per 10 minuti. Porzionare e servire caldo.

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

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)	ADULTI	ANZIANI
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100		150
Patate	20	25	25	30	30		50
Uova	3	4	5	6	7		10
Pane comune grattugiato (glutine)	6	7	8	9	10		13

Grana padano (latte, uova)	1	2	2	3	3		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
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 o . Esclusione di fave: nessuna modifica							

FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100		150
Pomodori pelati	25	30	30	40	50		70
Carota	5	5	5	10	10		10
Cipolla	2	3	4	5	5		10
Farina di frumento (glutine)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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 lisce, infarinarli leggermente e sistemarli 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 "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 PATESSA 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)	ADULTI	ANZIANI
Platessa surgelata (pesce)	50	70	70	80	100		150
Pane comune grattugiato (glutine)	1	2	2	3	3		7
Farina di mais	1	2	2	3	3		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
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 PATESSA AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Platessa surgelata (pesce)	50	70	70	80	100		150
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
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

FILETTO DI TROTA IN UMIDO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Filetti trota iridea di allevamento (pesce)	-	-	-	-	-		150
Cipolla	-	-	-	-	-		10
Farina di frumento (glutine)	-	-	-	-	-		10
Olio EVO	-	-	-	-	-		7
Prezzemolo	-	-	-	-	-		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Passare i filetti di trota nella farina, disporli in una placca unta assieme alla cipolla tritata e all'alloro e infornare. A metà cottura bagnare i filetti con del brodo vegetale o eventualmente del vino bianco. A cottura ultimata condire con poco olio, il prezzemolo tritate e porzionare.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI

Esclusione di glutine: eliminare la farina 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

INSALATA DI POLPO CON SEDANO E CAROTE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Polpo (pesce)	50	70	70	80	100		200

Sedano	5	8	8	10	10		20
Carote	5	8	8	10	10		20
Olio EVO	5	5	5	5	7		7
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Pulire i polipi, lavarli bene e lessarli in acqua bollente salata per 40 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciarli ancora nell'acqua per altri 30 minuti. Scolarli, tagliarli a pezzetti, aggiungere il sedano e le carote tagliati finemente e condire il tutto con l'olio, il prezzemolo, il succo di limone e l'aglio tritato finemente.							
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							

LUCCIO IN SALSA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Luccio (pesce)	-	-	-	-	-		200
Acciuga o alice fresche (pesce)	-	-	-	-	-		50
Cipolla	-	-	-	-	-		q.b.
Sedano	-	-	-	-	-		q.b.
Carota	-	-	-	-	-		q.b.
Olio EVO	-	-	-	-	-		10
Succo di limone, aceto	-	-	-	-	-		q.b.
Prezzemolo	-	-	-	-	-		q.b.
Pepe e spezie miste	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lessare il luccio nell'acqua con: carota, sedano, cipolla, limone, aceto e sale. Spolparlo e disporlo su un piatto da							

portata. A parte rosolare per tre minuti le acciughe nell'olio, sminuzzandole con la forchetta. Spolverare il pesce con il pepe e spezie miste a piacere e cospargerlo con la salsa bollente. Servire caldo o freddo con polenta abbrustolita..

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

MERLUZZO ALLA LIGURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Filetti di merluzzo surgelati (pesce)	-	70	70	80	100		150
Pomodori maturi	-	40	40	45	50		70
Olive denocciolate (solfiti)	-	5	5	5	7		10
Capperi (solfiti)	-	1	1	2	2		2
Aglio, prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	-	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare l'aglio con del brodo vegetale (o acqua), aggiungere i filetti di merluzzo, i pomodorini tagliati a dadini, le olive denocciolate e i capperi e mescolare delicatamente. Coprire con un coperchio e cuocere per altri 10 minuti circa. A cottura ultimata aggiungere olio EVO a crudo e 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

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)	ADULTI	ANZIANI
Merluzzo surgelato (pesce)	50	70	70	80	100		150
Farina di frumento (glutine) e di mais	2	3	3	4	5		7
Pane comune grattugiato (glutine)	1	1	1	2	2		5
Grana padano (latte, uova)	1	1	2	2	3		5
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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 parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PESCE SPADA ALLA PIASTRA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pesce spada (pesce)	50	70	70	80	100		150
Salvia, timo, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	57		5
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lavare il pesce e farlo sgocciolare. Cuocerlo sulla piastra molto calda, salarlo, aggiungere il succo di limone e le erbe aromatiche in superficie. A cottura ultimata condire con poco olio e 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. 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)	ADULTI	ANZIANI
Platessa surgelata (pesce)	25	35	35	40	50		70
Merluzzo surgelato (pesce)	25	35	35	40	50		70
Patate	20	25	25	30	30		50
Carote	10	12	15	20	20		30
Prezzemolo, salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Grana padano (latte, uova)	1	2	2	3	3		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
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							

ROMBO AL CARTOCCIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Rombo (pesce)	-	-	-	-	-		120
Olio EVO	-	-	-	-	-		7
Erba cipollina	-	-	-	-	-		q.b.
Sale aromatizzato, pepe	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Pulire bene il pesce, lavarlo, asciugarlo, salarlo con sale aromatizzato e peparlo anche all'interno; irrorarlo con un filo d'olio e chiuderlo in un foglio d'alluminio. Metterlo in forno caldo e lasciarlo cuocere lentamente. Servirlo con un salsa composta di olio ed erba cipollina tritata finemente.							
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							

SALMONE ALLO YOGURT

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Salmone surgelato (pesce)	-	-	-	-	-		120
Yogurt scremato (latte)							40
Succo limone							5
Porri							10
Sedano , carota, cipolla							q.b.
Erba cipollina, alloro, coriandolo							q.b.
Acqua							q.b.
Olio EVO	-	-	-	-	-		2
Sale iodato, pepe in grani	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno
MODALITA' DI PREPARAZIONE Pulire il salmone e farlo sobbollire in acqua dove siano stati cotti in precedenza sedano, carote, cipolla, qualche grano di pepe, alloro, succo di limone e poco sale. Pulire il salmone cotto, tagliarlo a piccoli pezzi e unirvi l'olio, il coriandolo tritato, il porro tritato, il pepe e lo yogurt. Mescolare il tutto come fosse un'insalata e cospargere di erba cipollina.
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: nessuna modifica. Esclusione di latte e derivati: eliminare lo yogurt dalla ricetta o sostituire con altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. 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)	ADULTI	ANZIANI
Tonno sott'olio (pesce)	-	-	40	50	60		50
Olio EVO	-	-	1	2	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.							

TRANCI DI SALMONE AGLI AGRUMI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Tranci salmone (pesce)	-	-	-	-	-		130
Succo limone							10
Succo arancia							10
Pompelmo							5
Olio EVO	-	-	-	-	-		2
Salvia, rosmarino, timo	-	-	-	-	-		q.b.

Aglio	-	-	-	-	-		q.b.
Prezzemolo	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato, pepe	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lavare ed asciugare bene i tranci di salmone, deporli in una teglia da forno, salare ed aggiungere le erbe aromatiche tritate assieme all'aglio e alla buccia dell'arancio e del limone (senza la parte bianca). Spruzzare con del una parte del succo degli agrumi e un po' di brodo vegetale sul fondo. Infornare a forno caldo (170 °C circa) per 15 minuti, aggiungere il rimanente succo, lasciare qualche altro minuto di cottura. Una volta cotti si aggiungerà l'olio e un po' di prezzemolo 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							

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)	ADULTI	ANZIANI
Petto di pollo	40	50	60	70	80		100
Cipolla	2	3	3	4	5		7
Carote	5	6	7	8	10		12
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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.**CONIGLIO ALLE OLIVE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Coniglio	40	50	60	70	80		100
Olive denocciolate (solfiti)	1	2	3	3	4		5
Fecola di patate	1	1	2	2	3		3
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Vino da pasto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Origano, alloro, salvia, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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

Disporre in una teglia da forno unta il coniglio già tagliato a pezzi con l'aglio, la salvia, l'alloro, l'origano e le olive tagliate a rondelle e infornare. A metà cottura girare le parti e bagnare con il vino facendolo sfumare bene ed eventualmente con del brodo vegetale. Terminare la cottura, passare al setaccio il sugo di cottura e far restringere con un po' di farina di fecola. Aggiungere al coniglio la salsa, un cucchiaino d'olio e il prezzemolo tritato.

MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI**Esclusione di glutine:** utilizzare fecola di patate con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserita nel Prontuario AIC o eliminare la fecola come ingrediente**Esclusione di latte e derivati:** nessuna modifica.**Esclusione di uova e derivati:** nessuna modifica.**Esclusione di fave:** nessuna modifica.

CONIGLIO IN UMIDO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Coniglio	40	50	60	70	80		100
Pomodori pelati	15	15	20	20	25		30
Cipolla	3	5	5	8	10		15
Aglio	-	2	2	3	3		5
Vino da pasto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre in una teglia da forno unta il coniglio già tagliato a pezzi con i pomodori pelati, la cipolla tritata, l'aglio, la salvia, il rosmarino e infornare. A metà cottura girare le parti e bagnare con il vino facendolo sfumare bene ed eventualmente con del brodo vegetale. Terminare la cottura e passare al setaccio il sugo di cottura. Aggiungere al coniglio la salsa e poco olio.

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.

COSCE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Coniglio coscio	-	-	-	-	-		100
Carote	-	-	-	-	-		15
Cipolla	-	-	-	-	-		15
Funghi coltivati surgelati	-	-	-	-	-		15
Funghi secchi	-	-	-	-	-		2
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Vino da pasto							10
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.

Prezzemolo, aglio	-	-	-	-	-		q.b.
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Disporre in una teglia da forno unta il coniglio già tagliato a pezzi con l'aglio, le carote, le cipolle tritate, i funghi surgelati, i funghi secchi (precedentemente ammollati) e infornare. A metà cottura girare le parti e bagnare con il vino facendolo sfumare bene ed eventualmente con del brodo vegetale. Terminare la cottura, aggiungere al coniglio la salsa, il prezzemolo tritato e un cucchiaino d'olio.							
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.							

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)	ADULTI	ANZIANI
Petti di pollo	40	50	60	70	80		100
Farina di mais	2	2	3	4	5		7
Pane comune grattugiato (glutine)	5	6	7	8	10		12
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
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)	ADULTI	ANZIANI
Petti di pollo	40	50	60	70	80		100
Patate	10	10	15	15	20		20
Carote	10	10	15	15	20		20
Sedano	10	10	15	15	20		20
Olive nere (solfiti)	-	3	4	4	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Senape	-	-	-	-	-		2
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Pepe nero	-	-	-	-	-		q.b.

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

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Petto di pollo	40	50	60	70	80		100
Farina di frumento (glutine)	1	2	2	3	3		5
Salvia, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Salare e infarinare i petti di pollo dopo averli battuti. Disporli in una teglia da forno unta, condire con poco olio e disporre le foglie di salvia e la maggiorana in superficie. Infornare a forno caldo a 170° C. circa per 10-15 minuti fino a doratura.

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.

POLLO DISOSSATO AI CARCIOFI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Petto di pollo	40	50	60	70	80		100
Carciofi	30	40	50	60	60		70
Prosciutto crudo	2	3	3	4	5		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disossare il pollo. Mondare i carciofi togliendo le foglie e le punte dure, cuocerli in acqua bollente per circa 8 minuti, scolarli e capovolgerli. Tritare assieme prosciutto e prezzemolo con uno spicchio d'aglio. Riempire con questo trito i carciofi. Quindi disporli uno vicino all'altro lungo la schiena interna del pollo. Cucire e legare bene il pollo, metterlo in un tegame da forno con qualche foglia di salvia, rosmarino, poco sale, spruzzarlo di limone e metterlo in forno caldo per 30 minuti. Aggiungere durante la cottura succo di limone. Terminare la cottura (circa un'ora) e servire tagliato a fettine.

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 (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.

POLPETTONE DI TACCHINO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fesa di tacchino	40	50	60	70	80		100
Patate	20	20	25	30	30		35
Grana padano (latte, uova)	3	4	4	4	5		5
Latte	5	6	6	8	8		10
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	4	4	5		6
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lessare le patate e pelarle, passarle al tritacarne insieme alla carne di tacchino, di seguito impastare con gli altri ingredienti. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato ed amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160 °C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.

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: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

ROLLÈ DI TACCHINO AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fesa di tacchino	40	50	60	70	80		100
Latte	10	10	15	15	20		30
Olio EVO	5	5	5	5	7		7
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Legare la fesa di tacchino e posizionarla su una pentola con olio, un trito di rosmarino e salvia e un pizzico di sale. Farla rosolare per pochi minuti. Aggiungere il latte fino a coprire il tacchino facendo cuocere a fuoco basso e lento. Quando il sugo si sarà ritirato, lasciare riposare, tagliare il rollè e servire a fettine.

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.

ROTOLO DI CONIGLIO DISOSSATO ARROSTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Coniglio	40	50	60	70	80		100
Carote	6	8	8	10	10		12
Sedano	1	2	2	3	3		5
Cipolla	3	5	5	7	7		10
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Stufare i sapori in poco olio e rosolare il coniglio disossato (precedentemente lavato e asciugato) e spruzzarlo di limone. Continuare la cottura aggiungendo brodo vegetale fino a doratura. Passare il fondo di cottura al passaverdura e guarnire.

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.

SCALOPPINA DI POLLO AL MARSALA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Petti di pollo	-	-	-	-	-		100

Farina di frumento (glutine)	-	-	-	-	-		3
Marsala	-	-	-	-	-		10
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Infarinare leggermente le fettine e rosolarle da ambo i lati, salare, aggiungere il marsala e far evaporare a fiamma elevata rigirandole. Lasciare insaporire il tutto per qualche minuto.							
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: se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, sostituire con carne di manzo, tacchino o maiale. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

SCALOPPINE DI 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)	ADULTI	ANZIANI
Carne di tacchino	40	50	60	70	80		100
Farina di frumento (glutine)	2	2	3	4	4		5
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Tagliare la carne di tacchino 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 “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 di coniglio. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fesa di tacchino	40	50	60	70	80		100
Carote	6	8	8	10	10		12
Sedano	1	2	2	3	3		5
Cipolla	3	5	5	7	7		10
Farina di frumento (glutine)	1	2	2	3	3		5
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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)	ADULTI	ANZIANI
Petto di pollo	40	50	60	70	80		100
Farina di mais	2	3	4	5	6		8
Pane comune grattugiato (glutine)	4	5	6	7	8		10
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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 un goccio 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.

SECONDI PIATTI 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)	ADULTI	ANZIANI
Lonza di maiale	40	50	50	60	80		100
Arancia (succo)	8	10	10	10	15		15
Limone (succo)	3	5	5	5	10		15
Farina di frumento (glutine)	3	4	4	4	5		7
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: autunno/inverno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sgrassare e tagliare le scaloppine, batterle e dopo averle spolverate di farina, sistamarle 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 SALSA DI MELE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Lonza di maiale	40	50	50	60	80		100
Mele	15	20	20	30	40		50
Cipolla	4	6	6	8	10		15
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Lonza di maiale	40	50	60	70	80		100
Farina di frumento (glutine)	2	2	3	5	5		7

Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Tagliare la lonza di maiale 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 "senza glutine" in etichetta Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica. 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)	ADULTI	ANZIANI
Carne di manzo	40	50	50	60	80		100
Carote	6	8	8	10	10		12
Sedano	2	3	3	4	5		7
Cipolla	6	8	8	10	10		12
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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.							

BOLLITO DI MANZO CON SALSA DI PANE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Carne di manzo	40	50	50	60	80		100
Carote	2	3	3	4	5		7
Sedano	2	3	3	4	5		7
Cipolla	2	3	3	4	5		7
Pane comune grattugiato (glutine)	15	20	25	30	40		45
Grana padano (latte, uova)	3	4	5	6	7		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Per il lesso: sgrassare la carne, tagliarla a pezzi. Pulire le verdure, farle cuocere in abbondante acqua salata. Quando l'acqua bolle aggiungere la carne e cuocere per circa due ore.

Per la salsa di pane: versare a pioggia il pane grattugiato nel brodo bollente e mescolare con la frusta. A fine cottura aggiungere il grana e l'olio.

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. 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

BOLLITO MISTO CON SALSA VERDE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Polpa di manzo	-	-	-	-	-		40
Pollo	-	-	-	-	-		40
Lingua salmistrata	-	-	-	-	-		40
Salsa verde	-	-	-	-	-		10

Stagionalità: tutto l'anno
MODALITA' DI PREPARAZIONE Condire la carne già lessata con la salsa e servire con salsa a parte.
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: nessuna modifica. Esclusione di latte e derivati: 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: se nel certificato medico è prevista l'esclusione della carne di pollo, sostituire con carne di manzo, maiale o coniglio. 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)	ADULTI	ANZIANI
Lonza di maiale	40	50	50	60	80		100
Latte	5	7	7	10	10		12
Carota, cipolla, sedano	3	5	5	5	10		12
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Manzo	40	50	50	60	80		100
Patate	6	8	8	10	12		15

Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4			5
Olio EVO	5	5	5		5		7
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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.							

PROSCIUTTO COTTO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Prosciutto cotto	20	30	30	40	60		50
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.							

VITELLO TONNATO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Vitello	-	-	-	-	-		90

Tonno naturale (pesce)	-	-	-	-	-		30
Alice o acciuga sotto sale (pesce)	-	-	-	-	-		2
Cipolla	-	-	-	-	-		15
Capperi sott'aceto (solfiti)	-	-	-	-	-		3
Vino da pasto bianco	-	-	-	-	-		40
Limone	-	-	-	-	-		3
Olio EVO	-	-	-	-	-		10
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Legare strettamente il vitello e metterlo in brasiera con il tonno, la cipolla, le acciughe, il sale e il vino bianco. Cuocerlo a forno bassissimo per due ore. Lasciare raffreddare la carne nel suo sugo. Tagliare il vitello a fette sottili e disporle ordinatamente in un piatto piano sovrapponendole parzialmente. Bagnarle con qualche goccia di limone. Mettere in un frullatore tutto il sugo di cottura con gli eventuali pezzetti di carne che si sono staccati tagliandolo, il tonno, i capperi, l'olio, il limone, le acciughe e versare la salsa sopra il vitello; decorare con capperi contornando il piatto con delle fette di limone.							
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.							

SECONDI PIATTI DI UOVA

FRITTATA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1/2	n. 2		n. 1
Latte	8	10	10	15	15		10
Grana padano	2	3	3	4	4		3

(latte, uova)							
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
*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.							
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)	ADULTI	ANZIANI
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1/2	n. 2		n. 1
Biete/spinaci* o zucchine /fagiolini**	20	30	30	40	50		30
Latte	8	10	10	15	15		10
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4		3
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

FRITTATA CON LA CIPOLLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Uova	-	-	-	-	-		n. 1
Cipolla	-	-	-	-	-		15
Latte	-	-	-	-	-		10
Grana padano (latte, uova)	-	-	-	-	-		5
Olio EVO	-	-	-	-	-		5
Farina di frumento 00 (glutine)	-	-	-	-	-		5
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sbattere le uova con il sale. A parte fare una pastella di latte, farina, parmigiano e cipolla tagliata fine e stufata in poco olio e brodo vegetale e aggiungerla alle uova. Versare il composto su una placca rivestita con carta da forno e mettere in forno preriscaldato fino a doratura.

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)	ADULTI	ANZIANI
Uova pastorizzate	30	60	60	90	90		60
Spinaci o asparagi*	15	30	30	45	45		30
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4		4
Latte	8	10	10	15	15		10
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2	n. 2		n. 2
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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)	ADULTI	ANZIANI
Uova pastorizzate	30	60	60	90	90		60
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4		4
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

SECONDI PIATTI DI FORMAGGIO

CAPRESE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Mozzarella (latte)	40	50	50	60	70		100
Pomodori da insalata	40	50	50	60	100		150
Basilico o origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

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

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)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta di mucca (latte)	40	50	55	60	65		100
Pomodori da insalata	40	50	50	60	100		150
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

***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 BIETE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta di mucca (latte)	30	35	40	45	50		50
Biete o spinaci	30	35	40	45	50		50
Grana padano (latte, uova)	2	3	4	5	5		5
Uova	5	6	7	8	10		10
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8		8
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

***Stagionalità: autunno/inverno**

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare, lessare e tritare finemente le biette (o gli spinaci). Aggiungere ricotta, uovo, grana e pane grattugiato. Amalgamare il tutto, formare le crocchette, passarle nel pane grattugiato e metterle a dorare in forno ben caldo per 15 minuti circa 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 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)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta (latte)	30	35	40	45	50		50
Patate	15	20	25	30	35		35
Zucchine	10	15	15	15	15		15
Carote	10	15	15	15	15		15
Uova	5	6	7	8	10		10
Grana padano (latte, uova)	2	3	4	5	5		5
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8		8
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' 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.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

FORMAGGI

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta di mucca (latte)	50	60	60	70	80		100
Mozzarella (latte)	40	50	50	60	70		100
Robiola, Scamorza, Stracchino, Caciotta (latte)	30	40	40	50	60		100
Asiago, Monte Veronese, Grana, Parmigiano (latte, uova)	20	30	30	30	40		50
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.							

POLPETTONE VEGETARIANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Melanzane	10	15	15	20	20		20
Zucchine	10	15	15	20	20		20
Peperoni	10	10	15	20	20		20
Ricotta di mucca (latte)	20	25	30	30	30		30
Grana Padano (latte, uova)	2	2	3	3	3		3
Pane comune grattugiato	3	4	4	5	5		5

(glutine)							
Uova	6	8	8	10	10		10
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

SFORMATO DI RICOTTA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta di mucca (latte)	40	50	55	60	65		100
Pomodori pelati	30	35	35	40	45		75
Grana padano (latte, uova)	2	12	13	15	15		30
Tuorlo d'uovo (uova)	7	10	10	12	12		20
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	3	4	4		6
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Noce moscata	-	-	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
*Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Far cuocere per 20 minuti i pelati. Schiacciare la ricotta con una forchetta, mescolarvi il tuorlo d'uovo il grana grattugiato, l'olio, il sale e il pangrattato; se necessario, aggiungere un pò d'acqua per ammorbidire l'impasto. Mettere il tutto in una teglia da forno, coprire con carta stagnola e cuocere per circa 30 minuti a 150°C							

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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Ricotta (latte)	30	35	40	45	50		50
Zucchine	20	25	30	35	40		40
Uova	20	25	30	35	40		40
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4		4
Latte	5	7	8	10	12		12
Olio EVO	1	2	3	3	4		4
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

TORTINO DI ROBIOLA E MELANZANE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Robiola (latte)	30	35	40	45	50		50
Melanzane	25	30	35	40	45		45
Grana padano (latte, uova)	2	3	3	4	4		4

Latte	5	7	8	10	12		12
Olio EVO	1	2	3	3	4		4
Cipolla	2	3	3	4	4		4
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sbucciare e lessare le melanzane in poca acqua con un trito di cipolla, frullare ed amalgamare con il latte. Aggiustare di sale. Unire la robiola. Versare in una teglia unta d'olio e coprire con un velo di grana grattugiato. Infornare 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. 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: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

SECONDI PIATTI DI LEGUMI

DADOLATA DI VERDURE CON LEGUMI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fagioli borlotti secchi*	10	10	10	15	15		15
Piselli surgelati*	15	20	20	25	30		30
Carote	15	20	20	25	30		30
Melanzane	15	20	20	25	30		30
Zucchine	15	20	20	25	30		30
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere in ammollo il giorno precedente i fagioli secchi accuratamente setacciati. Mondare, lavare e tagliare le verdure a dadini e cuocerle a vapore. Lessare i legumi. Unire il tutto e condire con olio EVO, prezzemolo tritato 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: nessuna modifica.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

FAGIOLI ALL'UCCELLETO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fagioli secchi*	30	40	40	50	50		70
Cipolla	5	8	8	10	10		15
Pomodori pelati	12	15	15	20	20		30
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Prezzemolo e salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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)	ADULTI	ANZIANI
Fagioli cannellini secchi*		20	20	25	25		35
Ceci secchi*		20	20	25	25		35
Pomodori		30	30	40	40		70
Brodo vegetale (sedano)		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO		5	5	5	5		7
Prezzemolo o basilico		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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: 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)	ADULTI	ANZIANI
Piselli freschi o surgelati*	60	80	80	100	100		150
Cipolla	5	8	8	10	10		15
Pomodori pelati	12	15	15	20	20		30
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Sale iodato	q.b.	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 AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Piselli freschi o surgelati*	60	80	80	100	100		150
Cipolla	5	8	8	10	10		15
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	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 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 CECI E MELANZANE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Ceci secchi*	30	40	40	50	55		70
Melanzane	30	40	40	50	50		50
Grana Padano (latte, uova)	3	4	5	6	7		7
Uova	8	10	10	12	13		13
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8		8
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

***Stagionalità: primavera/estate**

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mettere a bagno i ceci il giorno prima, quindi portare a cottura in brodo vegetale. Cuocere le melanzane tagliate precedentemente a dadini. Frullare ceci e melanzane, aggiungere l'uovo, il grana, il pane e poco prezzemolo. Formare le polpettine 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.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il Grana.

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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci)* in tot.	30	40	40	50	55		70
Patate	5	8	8	10	12		20
Carote	12	15	15	20	25		30
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	3	4	5		7
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Grana Padano	4	5	5	7	7		10

(latte, uova)							
Origano, rosmarino, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

TORTINO DI CECI AL POMODORO							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Ceci secchi*	30	40	40	50	55		70
Pomodori pelati	25	30	30	40	40		50
Olio EVO	5	5	5	5	5		7
Grana Padano (latte, uova)	3	4	4	5	5		5
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mettere a bagno i legumi il giorno prima, quindi portare a cottura in brodo vegetale. Versare in una padella i pomodori pelati ed un trito di rosmarino, lasciare cuocere per qualche minuto ed unire i ceci. Amalgamare insieme fino a formare un unico composto. Posizionarlo in una teglia da forno, cospargerlo di grana grattugiato e terminare la cottura in forno a 180°C per circa 5-10 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							

Esclusione di fave: nessuna modifica.

PIATTI UNICI

BOCCONCINI DI TACCHINO CON POLENTA* O PISELLI** E PATATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Fesa di tacchino	40	50	60	70	80		100
Carote	6	8	8	10	10		15
Sedano	3	4	5	6	6		10
Cipolla	3	4	5	6	6		10
Farina di frumento (glutine)	2	2	3	3	4		7
Succo di limone	10	15	20	20	25		30
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di mais* O piselli surgelati**	20 60	30 80	40 80	50 100	60 100		60 100
Patate	100	150	200	200	200-250		200
Olio EVO	7	7	8	10	10		10

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne di tacchino tagliata a dadini (o macinata per il nido) e infarinata, aggiungere succo di limone e cuocere a fuoco lento. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva crudo. Servire il piatto accompagnato da polenta e patate lessate.

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 senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta o eliminare la farina dagli ingredienti. Utilizzare farina di mais inserita nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura "senza glutine" in etichetta.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

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

Esclusione di fave: nessuna modifica.

BRASATO DI VITELLONE 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)	ADULTI	ANZIANI
Fesa di vitellone	40	50	60	70	80		100
Farina di frumento (glutine)	3	5	5	6	10		15
Carote	5	5	5	10	10		15
Sedano	5	5	5	10	10		10
Cipolla	5	5	5	10	10		15
Pomodori pelati	10	15	20	20	25		30
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di mais	20	30	40	50	60		60
Patate	100	150	200	200	200-250		200
Olio EVO	5	5	5	5	5		5

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Disporre in una teglia i pezzi di fesa di vitellone salati e passati alla farina, le verdure a pezzettini e gli aromi. Bagnare e sfumare con del vino rosso. Rosolare la carne e le verdure con un po' di brodo vegetale, aggiungere i pomodori pelati e lasciare cuocere per circa un'ora avendo l'attenzione di tenere il fondo di cottura piuttosto liquido. Terminata la cottura, passare al setaccio il sugo di cottura e far restringere. Porzionare il brasato e servire caldo con patate in umido e polenta.

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.

FOCACCIA AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Farina di frumento tipo 0 o integrale* (glutine)	-	70	80	90	100		80
Pomodori pelati	-	60	70	80	90		70
Origano	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	-	5	7	8	10		7
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Lievito di birra	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Acqua tiepida	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di frumento tipo 0 o integrale* (glutine)	-	70	80	90	100		80

NOTA: *se si utilizza 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 i pomodori pelati passati e conditi con origano e sale sulla base della pizza e infornare. aggiungendo olio, sale e origano. 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 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine)	50	70	80	90	90		80
Mozzarella (latte)	25	30	30	35	35		40
Pomodori maturi	25	30	30	35	35		40
Olio EVO	5	6	7	7	7		7

Basilico	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

INSALATA DI POLPO, PATATE E FAGIOLI CANNELLINI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Polpo fresco o surgelato (pesce)	-	70	80	90	100		120
Patate	-	150	200	200	200-250		200
Fagioli cannellini secchi	-	40	40	50	50		50
Prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	-	7	8	10	10		10
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mettere in ammollo il giorno precedente i fagioli cannellini accuratamente setacciati. Sbucciare, lavare e tagliare a cubetti le patate. Lessare i legumi e a parte le patate, quindi scolarli e metterli in un contenitore. Immergere il polpo dopo averlo eviscerato e pulito accuratamente in abbondante acqua fredda salata e farlo bollire per almeno 50 minuti. Quindi scolarlo, togliere la pellicina, sciacquarlo, tagliarlo a pezzettini e unirlo alle patate e ai fagioli cannellini. Emulsionare l'olio extravergine d'oliva con il succo di limone, un pizzico di sale e prezzemolo fresco tritato finemente e condire l'insalata di polpo.							
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 RISO

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	-	70	80	90	90		80
Tonno all'olio (pesce)	-	-	8	10	12		10
Carote		8	8	10	12		10
Zucchine		8	8	10	12		10
Pomodori maturi		8	8	10	12		10
Piselli surgelati	-	8	8	10	12		10
Caciotta ^o fontina (latte)	-	8	8	10	12		10
Olio EVO	-	6	7	7	7		7
Basilico e/o prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Riso	-	70	80	90	90		80
Petto di pollo	-	15	20	25	25		30
Piselli surgelati	-	15	20	25	25		30
Brodo vegetale (sedano)	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	-	5	7	7	7		7
Basilico e/o prezzemolo	-	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
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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine) oppure: Pasta all'uovo secca (glutine, uova)	50	50	70	80	90		70
Carne di manzo	20	20	40	50	50		40
Pomodori pelati	50	50	60	80	80		60
Grana padano (latte, uova)	5	5	5	7	10		5
Sedano	2	2	3	3	3		3
Carote	3	3	4	4	4		4
Cipolle	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Besciamella (glutine, latte)	40	40	50	60	60		50
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.

MERLUZZO “ALLA VICENTINA” 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)	ADULTI	ANZIANI
Filetti di merluzzo surgelati (pesce)	40	50	60	70	80		150
Farina di frumento (glutine)	6	8	8	10	10		15
Latte parz. scremato	10	15	15	20	20		40
Cipolla, aglio	5	5	7	7	8		10
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di mais	20	30	40	50	60		60
Patate	100	150	200	200	200-250		200
Olio EVO	7	7	8	10	10		10

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare il pesce e farlo sgocciolare. Passarlo leggermente nella farina e disporlo in una placca unta d'olio. Preparare un trito di prezzemolo, aglio e cipolla, riporlo sul merluzzo e coprire il tutto con il latte. Infornare a forno caldo a 170°C per circa 20-25 minuti fino a doratura. A cottura ultimata condire con l'olio e porzionare. Servire il piatto accompagnato da polenta e patate lessate.

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 senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura “senza glutine” in etichetta. Utilizzare farina di mais inserita nel Prontuario degli Alimenti AIC o con la dicitura “senza glutine” in etichetta.

Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra preparazione permessa.
Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica.
Esclusione di fave: nessuna modifica.

PASTICCIO CON ZUCCA E MOZZARELLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine) <u>oppure:</u> Pasta all'uovo secca (glutine, uova)	50	50	70	80	90		70
Zucca gialla	50	50	70	80	90		70
Mozzarella (latte)	20	20	30	40	50		30
Grana Padano (latte, uova)	5	5	5	7	10		5
Cipolle	2	3	4	5	5		4
Olio EVO	5	5	7	7	7		7
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Besciamella (glutine, latte)	30	30	40	50	50		40
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare la zucca, tagliarla a metà, privarla dei semi e dei filamenti interni e tagliarla a cubetti. Lavare, mondare e tritare la cipolla, brasarla con del brodo vegetale e rosmarino tritato, quindi aggiungere la zucca e un pizzico di sale e portare il sugo di verdure a cottura aggiungendo il brodo vegetale al bisogno.

Preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi, salare e far addensare. Tagliare la mozzarella a dadini e lasciar sgocciolare. Stendere uno strato di besciamella nella placca, poi uno strato di lasagne, un altro strato di besciamella, aggiungere i dadini di zucca e di mozzarella. Proseguire con strati alternati fino a terminare con besciamella, zucca, mozzarella e grana grattugiato. Infornare a 160° e portare a cottura fino a doratura della superficie.

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.

PASTICCIO DI VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pasta di semola (glutine) <u>oppure:</u> Pasta all'uovo secca (glutine, uova)	45 35	50 40	70 60	80 70	90 80		70 60
Coste* o zucchine**	15	15	15	20	20		15
Carota	15	15	15	20	20		15
Cipolla	5	8	8	10	10		8
Sedano	5	8	8	10	10		8
Grana Padano (latte, uova)	5	5	5	7	10		5
Besciamella (glutine, latte)	30	30	40	50	50		40
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Lavare, mondare e tritare le verdure, brasarle con del brodo vegetale, portare il sugo di verdure a cottura.
Preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi, salare e far addensare. Stendere uno strato di besciamella nella placca, poi uno strato di lasagne, un altro strato di besciamella, aggiungere il sugo di verdure e spolverizzare con formaggio grana fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Nell'ultimo strato usare solo besciamella, pane grattugiato e formaggio grana.
Infornare a 160° e portare a cottura fino a doratura della superficie.

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 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.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Farina di frumento tipo 0 o integrale* (glutine)	-	70	80	90	100		80
Mozzarella (latte)	-	30	30	40	50		30
Pomodori pelati	-	40	50	60	70		50
Origano	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	-	5	7	8	10		7
Lievito di birra, sale	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Acqua tiepida	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.							

RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE

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	70	80	90		70
Petto di pollo	-	10	12	15	17		20
Lonza di maiale	-	10	12	15	17		20
Carote	-	10	12	15	17		15
Zucchine	-	10	12	15	17		15
Cipolla	-	2	3	4	5		5
Brodo vegetale (sedano)	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Olio EVO	-	5	7	7	7		7
Grana padano (latte, uova)	-	5	5	7	10		5
Basilico e/o prezzemolo	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	-	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e tritare la cipolla, lavare e tagliare a listarelle le carote e le zucchine, cuocere il tutto con il brodo vegetale. Tagliare a bocconcini la carne e stufarla assieme alla rimanente carota e cipolla tritati con il brodo vegetale. A cottura quasi ultimata, assemblare le due preparazioni ottenute aggiungendo le erbe aromatiche tritate (basilico e prezzemolo). Cuocere il riso in abbondante acqua salata; scolare e unire alla spadellata di carne e verdure.							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana padano / parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana. Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano. Se nel certificato medico è vietata la carne di pollo, eliminarla dalla preparazione. Esclusione di fave: nessuna modifica.							

SEPPIOLINE 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)	ADULTI	ANZIANI
Seppioline surgelate (pesce)		70	80	90	100		120
Sedano		3	4	4	5		7
Carota		4	5	5	6		7
Cipolla		4	5	5	6		7
Pomodori pelati		20	25	25	30		40
Prezzemolo		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di mais* o patate**		30 150	40 200	50 200	60 200-250		60 200
Piselli surgelati		80	80	100	100		100
Olio EVO		7	8	10	10		10
Stagionalità: *autunno/inverno, **primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Scongellare 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Carne di manzo	40	50	60	70	80		100
Carote	6	8	8	10	10		15
Sedano	2	3	3	4	5		10
Cipolla	6	8	8	10	10		15
Pomodori pelati	10	15	20	20	25		30
Sale aromatizzato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Farina di mais	20	30	40	50	60		60
Patate	100	150	200	200	200-250		200
Olio EVO	7	7	8	10	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.

CONTORNI

CARCIOFI AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Carciofi	50	60	80	100	120		120
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Riporre in una teglia da forno con un po' di brodo vegetale i fondi di carciofo (precedentemente sbollentati) assieme all'aglio spremuto. A fine cottura aggiungere il prezzemolo 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.							

CAVOLFIOR 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)	ADULTI	ANZIANI
Cavolfiore (cimette)	60	80	120	120	150		200
Grana Padano (latte, uova)	2	3	4	4	5		7
Pane comune grattugiato (glutine)	2	3	4	4	5		7
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: autunno/inverno							

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e separare il cavolfiore in cimette. Disporlo 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.

CIPOLLINE AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Cipolline	50	60	80	100	120		120
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere al dente le cipolline al vapore. Condirle con poco olio e sale e riporle in una teglia da forno. Gratinare in forno fino a doratura mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo 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.

CROCCHETTE DI MELANZANE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Patate	40	50	50	60	70		70
Melanzane	30	40	40	50	50		50
Grana Padano (latte, uova)	3	4	5	6	7		7
Uova	8	10	10	12	13		13
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8		8

Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

***Stagionalità: primavera/estate**

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Cuocere a vapore le patate e le melanzane 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.

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)	ADULTI	ANZIANI
Finocchio	60	80	120	120	150		200
Spremuta d'arancia	50	60	80	80	80		100
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare a pezzetti il finocchio. Disporlo 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 AL LATTE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Finocchio	60	80	120	120	150		200
Latte parz. scremato	10	15	20	20	25		30
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare il finocchio a pezzetti, disporlo nella placca leggermente unta d'olio, versarvi sopra il latte fino a coprire e un pizzico di sale. Infornare a 160° fino a doratura della superficie.

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: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

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)	ADULTI	ANZIANI
Finocchio	60	80	120	120	150		200
Grana Padano (latte, uova)	2	2	3	3	4		5
Pane comune grattugiato (glutine)	2	2	3	3	4		5
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

ALLERGENI PRESENTI (Reg. UE 1169/2011): GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI

Stagionalità: autunno/inverno

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare il finocchio a spicchi o a julienne. Disporlo 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.

MELANZANE AL FUNGHETTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Melanzane	60	80	120	120	150		200
Cipolla	3	5	6	7	10		15
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Aglione	1	2	3	3	3		4
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

***Stagionalità:** primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

In un tegame stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata, l'aglio, aggiungere le melanzane coprire e lasciar cuocere lentamente. Prima di servire cospargere di prezzemolo tritato e condire con l'olio EVO.

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.

MORBIDELLE DI VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Patate	40	40	50	50	60		60
Biete* o zucchine**	15	15	20	20	25		25
Carote	15	15	20	20	25		25
Uova	8	10	10	12	12		12
Grana Padano (latte, uova)	2	2	3	3	4		4

Pane comune grattugiato (glutine)	1	2	2	3	3		3
Olio EVO	5	5	5	5	5		5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: *autunno/inverno; **primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sbucciare, lavare e tagliare le patate, le carote e le zucchine. Cuocerle in acqua salata, scolarle bene e passarle al tritacarne. Unire alle verdure le uova, il grana, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare delle polpette schiacciate 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 formaggio grana. Esclusione di uova e derivati: eliminare l'uovo dalla preparazione e utilizzare formaggio senza lisozima da uovo o sostituire con altra pietanza permessa. 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)	ADULTI	ANZIANI
Patate	80	120	180	200	250		200
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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)	ADULTI	ANZIANI
Patate	80	120	180	200	250		200
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare, lavare e cuocere le patate in abbondante acqua salata. Scolarle, sbucciarle 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.							

PEPERONATA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Peperoni gialli e rossi	25	30	40	40	50		70
Carote	15	20	30	30	40		50
Cipolla	3	5	10	10	10		15
Sedano	3	5	10	10	10		15
Pomodori maturi	15	20	30	30	40		50
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo, basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare e lavare le verdure. Mettere in un tegame i peperoni tagliati a listarelle, il sedano, le carote e i pomodori tagliati a cubetti e la cipolla tagliata a filetto. Cuocere con un po' di brodo vegetale. A fine cottura condire con olio EVO,							

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.

PEPERONI RIPIENI DI PANE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Peperoni	-	-	-	-	-		120
Grana Padano (latte, uova)	-	-	-	-	-		3
Pane comune grattugiato (glutine)	-	-	-	-	-		20
Acciughe o alici sotto sale (pesce)	-	-	-	-	-		3
Olive snocciolate (solfiti)	-	-	-	-	-		2
Olio EVO	-	-	-	-	-		3
Sale iodato	-	-	-	-	-		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	-	-	-	-	-		q.b.
Prezzemolo, aglio	-	-	-	-	-		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Preparare in una ciotola il pangrattato e le olive snocciolate, le acciughe a pezzetti, il prezzemolo, l'aglio tritato, il formaggio grana grattugiato e un po' di brodo vegetale. Mescolare il composto; riempire i peperoni precedentemente puliti e salati. Mettere i peperoni ripieni in una teglia unta e farli cuocere in forno per un paio d'ore a circa 180°C.

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.

POMODORI RIPIENI							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Pomodori maturi	60	80	120	120	150		200
Grana Padano (latte, uova)	3	4	5	5	6		8
Pane comune grattugiato (glutine)	3	4	5	5	6		8
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Aglio	2	3	4	4	5		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Prezzemolo, basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: primavera/estate							
MODALITA' DI PREPARAZIONE tagliare i pomodori a metà, svuotarli con un cucchiaino e frullare la polpa di pomodoro assieme a sale, prezzemolo, basilico, origano e aglio, ottenendo una crema non troppo densa, a cui aggiungere pangrattato e grana padano. Aiutandosi con un cucchiaino, riempire i pomodori con il composto. Riporli su una teglia da forno appena unta d'olio, bagnarli con un pò di brodo vegetale e cuocere a 200° per 20 minuti circa.							
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.							

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)	ADULTI	ANZIANI
Patate	80	120	180	200	250		200
Latte parz. scremato (latte)	10	15	30	40	45		40
Grana Padano (latte, uova)	2	3	4	5	5		5
Burro (latte)	2	3	4	5	5		7

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

PUREA DI VERDURE							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Cavolfiore* o carciofi** o carote***	30	40	60	60	75		60
Patate	30	40	60	60	75		60
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Stagionalità: * autunno/inverno; **primavera/estate; *** tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Sbucciare e lavare le verdure e le patate e lessarle in abbondante acqua salata. Scolarle, passarle al passaverdura, aggiungere un pizzico di sale e lavorarle vigorosamente per qualche minuto. Condire con olio.							
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.							

RADICCHIO 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)	ADULTI	ANZIANI
Radicchio	60	80	120	120	150		200
Grana Padano (latte, uova)	2	2	3	3	4		5
Pane comune	2	2	3	3	4		5

grattugiato (glutine)							
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
ALLERGENI PRESENTI (Reg. UE 1169/2011): GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI							
Stagionalità: autunno/inverno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Mondare il radicchio, eliminare le foglie più esterne, lavarlo e asciugarlo. Tagliarlo a metà e poi tagliare ancora ogni parte a metà. Tagliare via la costa centrale, facendo però in modo che le foglie restino unite. Ungete la teglia da forno con l'olio e disporre sopra gli spicchi di radicchio. Cospargerli uniformemente con pangrattato, grana, un pizzico di sale e l'olio. Infornate in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 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.							

VERDURE COTTE							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Carota*** Bieta* Spinaci* Verza* Zucca* Cavolfiori* Finocchio* Asparagi** Carciofi** Fagiolini** Melanzane** Peperoni** Zucchine**	60-80	80-100	120-150	120-150	150-200		200
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Insalata*** Radicchio*	10	15	20	20	30		80
Carota*** Cappuccio*** Finocchio* Peperoni ** Pomodoro** Cetrioli** Zucchine**	20-40	30-60	50-100	50-100	100-150		200
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Aceto	-	q.b.*	q.b.*	q.b.*	q.b.*		q.b.*
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
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.

ZUCCHINE GRATINATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Zucchine	60	80	120	120	150		200
Grana Padano (latte, uova)	3	4	5	6	7		7
Pane comune grattugiato (glutine)	5	5	6	7	8		8
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.

Stagionalità: primavera/estate

MODALITA' DI PREPARAZIONE

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.

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.

ZUCCHINE TRIFOLATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Zucchine	60	80	120	120	150		200
Cipolla	5	6	8	8	10		15
Olio EVO	5	5	5	7	7		7
Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Brodo vegetale (sedano)	q.b.	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.

DESSERT

BUDINO

BUDINO	
INGREDIENTI	GRAMMATURE
Latte parz. scremato	150
Zucchero	5
Polvere alla vaniglia o al cacao	10
Stagionalità: tutto l'anno	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Far bollire il latte e versarvi il preparato in polvere per budino (eventualmente se non zuccherato aggiungere lo zucchero) dopo averlo sciolto con un po' di latte tiepido. Lasciare cuocere come da indicazioni della confezione.	
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare preparati per budino con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC. Esclusione di latte e derivati: sostituire con "torta di mele all'arancia" o altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.	

CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA O ALLA FRUTTA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Farina di frumento (glutine)	250
Zucchero	75
Uova	n. 2
Olio EVO	30
Lievito	1 bustina
Vanillina	5
Buccia di limone non trattato grattugiato	10
Marmellata o Frutta fresca es. mele, fragole, kiwi, banane,...	60 500
Sale	un pizzico

Stagionalità: tutto l'anno

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Lavorare in una terrina le uova intere con lo zucchero, il sale e la vanillina. Aggiungere la farina, l'olio e la buccia di limone grattugiata. Se l'impasto risultasse troppo asciutto aggiungere un po' di acqua tiepida. Incorporare lentamente e delicatamente il lievito. Stendere la pasta con un matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm di forma rotonda lasciando a parte un po' di pasta per le decorazioni. Mettere la sfoglia in uno stampo per dolci foderato con carta da forno lasciando i bordi più spessi. Stendere uno strato di confettura di frutta sopra la pasta e decorare con striscioline di pasta, pennellare con un po' di rosso d'uovo sbattuto. Cuocere in forno per circa 20 – 30 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare e porzionare in fettine.

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 o sostituire la farina con fecola di patate con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserita nel Prontuario AIC. Utilizzare lievito e vanillina con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC. Oppure sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: eliminare le uova come ingrediente della ricetta o sostituire con “torta di mele all'arancia” o altra preparazione permessa.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

DOLCE COCCO E ANANAS

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fecola di patate	100
Farina di frumento (glutine)	60
Zucchero	140
Uovo intero	n. 2
Albume d'uovo (uova)	n. 2
Olio EVO	30
Noce di cocco	60
Ananas	300
Gelatina di frutta	80

Stagionalità: primavera/estate

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

Nel contenitore del vaso della sbattitrice mettere le uova, lo zucchero, la buccia di limone o arancia, la vanillina, Montare le uova a bagnomaria, (l'acqua deve essere poco più che tiepida e non calda, altrimenti l'uovo si cuoce) con una frusta, continuare a mescolare il composto, sino a ricavare un composto ben montato e soffice.

A questo punto incorporare delicatamente le farine passate al setaccio e la noce di cocco tritata.

Foderare una tortiera con la carta da forno, adagiare l'ananas tagliato a fette, mettere il composto in una tortiera foderata con la carta da forno. Cuocere in forno a 170°C per 35/40 minuti. Togliere la torta dal forno, rovesciarla, lasciarla raffreddare, spennellare con una gelatina di albicocche.

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 fecola di patate con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserita nel Prontuario AIC. Oppure sostituire con altra preparazione permessa.

Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica.

Esclusione di uova e derivati: eliminare le uova come ingrediente della ricetta o sostituire con "torta di mele all'arancia" o altra preparazione permessa.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Kiwi* Arance* Banane*** Uva* Ciliegie** Pesche** Fragole** Albicocche** Anguria** Melone** Susine** Pere* Mele*	100	150	150	200	200		150

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

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

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

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.

GELATO FIOR DI LATTE	
INGREDIENTI	GRAMMATURE
Gelato fior di latte (latte)	50-80
Stagionalità: primavera/estate	
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare preparati per budino con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC. Esclusione di latte e derivati: sostituire con “torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica. Esclusione di glutine: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti. Esclusione di latte e derivati: sostituire con altra pietanza permessa. Esclusione di uova: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti. Esclusione di fave: accertarsi della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.	

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Frutta fresca di stagione	70	100	100	120	120		100
Banana	30	50	50	80	80		50
Succo di limone o di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		q.b.
Zucchero	-	5	5	5	5		5
Stagionalità: tutto l'anno							
MODALITA' DI PREPARAZIONE Lavare accuratamente la frutta fresca di stagione, tagliarla a dadini, aggiungere lo zucchero e il succo di limone o di arancia.							
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.							

TORTA ALLO YOGURT E CIOCCOLATO	
INGREDIENTI	GRAMMATURE
Yogurt al naturale (latte)	125

Farina di frumento (glutine)	250
Zucchero	75
Olio EVO	30
Uova	n. 2
Lievito	1 bustina
Cacao amaro	15
Stagionalità: tutto l'anno	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE: In una terrina lavorare uova e zucchero fino a ottenere un composto omogeneo; aggiungere lo yogurt e amalgamare bene. Unire la farina setacciata assieme al cacao e al lievito. Mescolare bene con una frusta e aggiungere l'olio, versare il composto in una placca ricoperta con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180-200° C per 40 minuti circa. Lasciare raffreddare e porzionare a fettine.	
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 o sostituire la farina con fecola di patate con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserita nel Prontuario AIC. Utilizzare lievito con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserito nel Prontuario AIC. Oppure sostituire con altra preparazione permessa. Esclusione di latte e derivati: sostituire con “Torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: eliminare le uova come ingrediente della ricetta o sostituire con “torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa. Esclusione di fave: verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel caso sostituire con “Torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa.	

TORTA DI CAROTE E MANDORLE	
INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote grattugiate	250
Mandorle	250
Farina di frumento (glutine)	150
Zucchero	100
Uova	n. 3
Olio EVO	30
Latte parz. scremato	125
Lievito	1 bustina
Buccia di limone non trattato grattugiato	10
Stagionalità: tutto l'anno	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Sbattere le uova con lo zucchero e poi unire tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare e porzionare in fettine.	
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 o sostituire la farina con fecola di patate con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserita nel Prontuario AIC. Utilizzare lievito con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserito nel Prontuario AIC. Oppure sostituire con altra preparazione permessa.	

Esclusione di latte e derivati: eliminare il latte come ingrediente della ricetta o sostituire con “torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa.
Esclusione di uova e derivati: eliminare le uova come ingrediente della ricetta o sostituire con “torta di mele all’arancia” o altra preparazione permessa.
Esclusione di fave: nessuna modifica.

TORTA DI MELE ALL'ARANCIA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Mela	300
Patata	200
Farina di frumento (glutine)	250
Succo d’arancia	150
Zucchero	100
Olio EVO	20
Lievito	1 bustina
Stagionalità: tutto l’anno	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Lessare le patate e schiacciarle. In una terrina lavorare lo zucchero con il succo di arancia e l’olio extra vergine di oliva. Incorporare al composto la farina setacciata con il lievito, le patate schiacciate e le mele tagliate a dadini. Versare l’impasto in uno stampo per dolci foderato con carta da forno e infornare a 180° per i primi 10 minuti, continuare poi la cottura per altri 20 minuti a 150°C. Lasciare raffreddare e porzionare a fettine.	
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 o sostituire la farina con fecola di patate con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserita nel Prontuario AIC. Utilizzare lievito con la dicitura “senza glutine” in etichetta o inserito nel Prontuario AIC. Oppure sostituire con altra preparazione permessa. Esclusione di latte e derivati: nessuna modifica. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: nessuna modifica.	

TORTA DI RISO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Latte	400 ml
Zucchero	80
Riso brillato	130
Uova	n. 2
Amaretti	n. 10
Pinoli	30
Burro	10
Buccia di limone non trattato grattugiato	q.b.

Vanillina	1 bustina
Stagionalità: tutto l'anno	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Diluire il latte con 250 ml di acqua e portare a ebollizione. Aggiungere un pizzico di sale. Cuocere il riso per 30-40 minuti, se è necessario aggiungere acqua o latte, finché si ottiene quasi una "pappetta" e lasciar raffreddare. In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere gli amaretti sbriciolati, i pinoli, la buccia di limone, la vanillina e per ultimo il riso raffreddato. A parte, montare a neve ferma gli albumi e amalgamarli delicatamente all'impasto mescolando dal basso verso l'alto. Foderare con carta da forno una pirofila, versarci dentro il composto e passare in forno caldo a 170°C per 50-60 minuti circa. Lasciar raffreddare nello stampo.	
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare amaretti e vanillina con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inseriti nel Prontuario AIC. Esclusione di latte e derivati: sostituire il latte con "latte di riso" e il burro con olio EVO o sostituire con altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: eliminare le uova come ingrediente della ricetta o sostituire con "torta di mele all'arancia" o altra preparazione permessa. Esclusione di fave: nessuna modifica.	

YOGURT							
INGREDIENTI	GRAMMATURE						
	NIDO (1-3 anni)	INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni)	ADULTI	ANZIANI
Yogurt alla frutta o al naturale (latte)	125	125	125	125	125		125
NOTA: controllare in etichetta "yogurt" presenza allergeni.							
Stagionalità: tutto l'anno							
MODIFICHE PER ALCUNE TIPOLOGIE DI DIETE SPECIALI Esclusione di glutine: utilizzare yogurt con la dicitura "senza glutine" in etichetta o inserito nel Prontuario degli Alimenti AIC. Esclusione di latte e derivati: sostituire con yogurt di soia e/o di riso o con altra preparazione permessa. Esclusione di uova e derivati: nessuna modifica. Esclusione di fave: verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel caso sostituire con frutta fresca.							

LEGENDA:

Per facilitare la strutturazione di **menù scolastici mensili** in linea con le frequenze consigliate, molte pietanze presentate in questo ricettario sono contraddistinte da colori diversi, come sotto specificato:

	FREQUENZA SETTIMANALE PRANZO	FREQUENZA MENSILE PRANZO
PRIMI PIATTI BRODOSI	1-2	4-8
PRIMI PIATTI ASCIUTTI	3-4	12-16
PIATTI A BASE DI LEGUMI	1-2	4-8
PIATTI A BASE DI PESCE	1-2	4-8
BASTONCINI DI MERLUZZO (escluso nido e infanzia)		0-1
TONNO (escluso nido e infanzia)		0-1
PIATTI A BASE DI CARNE ROSSA	0-1	2-3
SALUMI (prosciutto crudo o cotto)		0-1
PIATTI A BASE DI CARNE BIANCA	1	4
PIATTI A BASE DI UOVA	0-1	2-4
PIATTI A BASE DI FORMAGGIO	0-1	2-4
PIATTI UNICI	1-2	4-8

Per facilitare la strutturazione di **menù mensili per strutture residenziali extraospedaliere** in linea con le frequenze consigliate, molte pietanze presentate in questo ricettario sono contraddistinte da colori diversi, come sotto specificato:

	FREQUENZA SETTIMANALE PRANZO E CENA
PRIMI PIATTI	
PRIMI PIATTI BRODOSI	5-7
PRIMI PIATTI ASCIUTTI	5-7
PASTA RIPIENA/GNOCCHI/LASAGNE	1-2
PRIMI PIATTI A BASE DI LEGUMI	2-4
SECONDI PIATTI	
PESCE FRESCO O SURGELATO	2-3
PESCE CONSERVATO (tonno, sgombero, salmone, ecc.)	0-2
CARNE ROSSA (bovino, ovino, suino)	1-2
SALUMI (insaccati o non insaccati crudi e cotti)	0-2
CARNE BIANCA (pollo, tacchino, coniglio)	2-3
UOVA	1-2
FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI	2-3
PREPARAZIONI A BASE DI LEGUMI	>2
CONTORNI	
VERDURE CRUDE E/O COTTE	Tutti i giorni a pranzo e a cena
PATATE*	1-3
POLENTA*	1-3
COMPLEMENTI FISSI	

Pane comune o integrale	Tutti i giorni a pranzo e a cena
Olio extra vergine d'oliva	Tutti i giorni a pranzo e a cena
Grana Padano o Parmigiano reggiano	Tutti i giorni a pranzo e a cena
DESSERT	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (cruda, cotta, in macedonia, frullata)	10-14
Yogurt	0-2
Dolce	0-2

*Patate e polenta sono in sostituzione del pane e non del contorno di verdure crude e/o cotte