

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo: Menù Invernale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Cavolfiore gratinato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto allo zafferano ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con broccoletti ➤ Bocconcini di pollo ➤ Patate novelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sartù di riso ➤ Carote olio e limone
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucca ➤ Nasello olio e limone ➤ Songino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza al pomodoro ➤ Carote olio e limone ➤ Budino al cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con broccoletti ➤ Formaggio spalmabile ➤ Scarole stufate
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto allo zafferano ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con patate ➤ Fior di latte ➤ Erbette all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolfiore ➤ Bocconcini di tacchino ➤ Lattughino olio e limone
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al forno ➤ Broccoletti olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con pesto vegetale ➤ Prosciutto cotto ➤ Scarole stufate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Bocconcini di pollo ➤ Erbette all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Provola ➤ Carote olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si precisa che nella preparazione delle polpette e del polpettone, **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.**, nella preparazione "riso all'insalata" **l'asiago deve essere sostituito con il fior di latte**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo: Menù Estivo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucchine ➤ Nasello olio e limone ➤ Patate novelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote alla julienne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con pesto vegetale ➤ Formaggio spalmabile ➤ Songino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta tricolore ➤ Scarole stufate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con patate ➤ Polpette di bovino ➤ Pomodori alla mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Zucchine olio e limone
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucchine ➤ Fior di latte ➤ Pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso all'insalata ➤ Broccoletti gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con patate ➤ Bocconcini di pollo ➤ Carote alla julienne
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Tonno sott'olio sgocciolato ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con broccoletti ➤ Provola ➤ Carote alla julienne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucchine ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Pomodori alla mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza al pomodoro ➤ Zucchine olio e limone ➤ Gelato

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrare due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si precisa che nella preparazione delle polpette e del polpettone, **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.**, nella preparazione "riso all'insalata" **l'asiago deve essere sostituito con il fior di latte**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo*

MENÙ FESTIVI

<i>NATALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>PASQUA</i>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gnocchi di patate al pomodoro ➤ Polpettone di bovino ➤ Patate al forno ➤ Dolcetto di Natale privo di proteine dell'uovo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lasagna alla bolognese ➤ Salsiccia di tacchino con patate al forno ➤ Dolcetto di Carnevale privo di proteine dell'uovo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cannelloni ricotta e spinaci ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Patate al forno ➤ Ovetto di cioccolato al latte privo di proteine dell'uovo con sorpresa

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si precisa che nella preparazione delle polpette e del polpettone, **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.**, nella preparazione "riso all'insalata" **l'asiago deve essere sostituito con il fior di latte**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Proteine dell'Uovo*

CESTINI

Alimenti	Grammature		
	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria di I grado e adulti</i>
2 panini all'olio	40 g/cada uno	50 g/cada uno	60 g/cada uno
Prosciutto cotto	30 g	50 g	60 g
Formaggio spalmabile	25 g	50 g	75 g
Polpa di frutta (100 % frutta)	100 g	100 g	100 g
Una bottiglia di acqua naturale in PET	500 ml	500 ml	500 ml
Una confezione di biscotti frollini privi di proteine dell'uovo	25 g	25 g	25 g

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si precisa che nella preparazione delle polpette e del polpettone, **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.**, nella preparazione "riso all'insalata" **l'asiago deve essere sostituito con il fior di latte**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.