

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

NOTE SPECIALI	Linee Guida	Indicazioni per la prevenzione del soffocamento da cibo	Lotta contro lo spreco alimentare	Tradizione e sperimentazione
	<p>La ristorazione scolastica rappresente uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi e le ragazze di migliorare lo stile alimentare. La Scuola, pertanto, si configura come ambiente privilegiato per attivare con successo politiche finalizzate a sostenere scelte alimentari sane e sostenibili per promuovere il benessere della collettività.</p> <p>- “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo” della Regione Emilia-Romagna (DGR 1452 del 04/09/2023)</p> <p>- LARN 2014</p> <p>- LG CREA per una sana alimentazione 2018</p> <p>- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” 2021</p>	<p>Il personale di cucina è tenuto ad essere informato e a rispettare attentamente le indicazioni ministeriali “<b>Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica</b>” 0 – 5 anni (2017)</p> <p><a href="#">Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica</a></p> <p>Il pericolo di inalazione da cibo è particolarmente elevato nella fascia d’età 0 – 3 anni.</p> <p><b>E’ raccomandabile quindi, per gli adulti responsabili della cura dei bambini, acquisire le conoscenze e competenze sulle manovre di disostruzione</b></p>	<p>In base alle Linee guida ministeriali per ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti (2018)</p> <p><a href="https://www.google.it/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=&amp;cad=rja&amp;uact=8&amp;ved=2ahUKewiDh6yIMiMAXUxxgIHHQVDJ88QFnoECBUQAQ&amp;url=https%3A%2F%2Fwww.pnes.salute.gov.it%2Fimg%2FC_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf&amp;usg=AOvVaw31QYWGC3xd_gtKUwik63lW&amp;opi=89978449">https://www.google.it/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=&amp;cad=rja&amp;uact=8&amp;ved=2ahUKewiDh6yIMiMAXUxxgIHHQVDJ88QFnoECBUQAQ&amp;url=https%3A%2F%2Fwww.pnes.salute.gov.it%2Fimg%2FC_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf&amp;usg=AOvVaw31QYWGC3xd_gtKUwik63lW&amp;opi=89978449</a></p> <p><b>spetta al personale di cucina il compito di presentare tutte le verdure con ricette diversificate e gradevoli, evitando di cadere nella monotonia.</b></p> <p>Le abitudini alimentari acquisite nei primi anni di vita tendono a mantenersi nel tempo e rappresentano un presupposto fondamentale per lo sviluppo di un organismo sano.</p> <p>Nota per lattanti: si ritiene altamente educativo esporre i bambini tutti i giorni ad una alternanza dei sapori separati e distinti delle varie verdure sia crude che cotte finemente sminuzzate (non solo “camuffate” nei passati di verdura o nel brodo vegetale) proponendo inizialmente anche micro-quantità.</p>	<p>Per ottenere un menù vario e con un maggior numero di proposte è stato indispensabile unire alle ricette della tradizione piatti più innovativi, tenendo conto che ci sono bambini più abitudinari e bambini che hanno piacere di sperimentare nuovi colori e sapori.</p> <p>In ogni caso tutte le varianti proposte sono nutrizionalmente equivalenti e possono essere applicate dal personale di cucina, tenendo conto della gradibilità da parte dei bambini, di quanto emerge dal comitato dei genitori e dal personale docente.</p>
LEGENDA				
	<p>Ogni colore del giorno della settimana identifica il tipo di alimento proteico utilizzato nel secondo piatto: ROSSO = carne rossa - ROSA = carne bianca - GIALLO = uovo - ARANCIONE = formaggio - BLU = pesce - VERDE = legumi</p> <p>Il menù è stato strutturato in modo da offrire varietà sia all’interno della stessa settimana che verticalmente di settimana in settimana</p>			

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L’indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META’ MATTINA per il nido d’infanzia e la scuola dell’infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

1 Settimana	LUNEDI' carne rossa	MARTEDI' pesce	MERCOLEDI' formaggio	GIOVEDI' carne bianca	VENERDI' legumi
PRANZO	Pasta alle erbe aromatiche e frutta secca oleosa tritata finemente <i>Pasta semi-integrale o integrale &gt; 1 anno di età</i>  Polpettine di vitellone/manzo  Verdure cotte di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano  Pesce impanato al forno oppure pesce olio e limone  Verdure crude di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Passato di zucca con orzo o farro  Pizza margherita  Verdure crude di stagione  Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di pomodoro  Scaloppina di tacchino/pollo al limone  Verdure cotte di stagione  Pane <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i>  Frutta fresca di stagione	Pinimonio di verdure crude  Maltagliati all'uovo con passato di fagioli oppure Tagliatelle/garganelli al sugo di fagioli  Patate gratinate al forno oppure Purè di patate  Pane  Frutta fresca di stagione
MERENDA	Yogurt naturale e frutta fresca	Latte e cereali	Karkadè e biscotti integrali	Macedonia di frutta fresca a pezzi	Pane e olio
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	Pastina alle erbe aromatiche	Pesce al forno senza panatura	Vellutata di zucca con cous cous o pastina o miglio  Formaggio tenero ( es ricotta)	pastina al pomodoro	pastina all'uovo con passato di fagioli  purè di patate
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano. L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione** e **Frutta di stagione** sono **BIOLOGICHE** o **prodotte a LOTTA INTEGRATA**.

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

2 Settimana	LUNEDI' uova	MARTEDI' carne bianca	MERCOLEDI' legumi	GIOVEDI' carne rossa	VENERDI' pesce
PRANZO	Risotto con piselli Frittata con latte al forno Verdure crude con semi di sesamo tostati e tritati Pane Frutta fresca di stagione	Passato/minestrone di verdura con cubetti di pane fresco tostato o con pastina Bocconcini di pollo/tacchino gratinati in forno Verdura cotta di stagione Pane <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione	Pasta di semola fresca (trofie, strozzapreti, orecchiette...) o Gnocchi di patate se > 1 anno di età al pomodoro Quadratini di farinata di ceci oppure Hummus di ceci oppure Polpette di ceci Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto <i>pasta semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i> Arista al latte oppure fettina di lombo panata al forno oppure prosciutto cotto Verdure cotte di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Involtini di pesce (es merluzzo o platessa) con ripieno di carote e zucchine a julienne oppure filetto di pesce bianco o filetto di pesce azzurro al forno Verdura crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Latte e fette biscottate	Pane e marmellata	Yogurt bianco intero e frutta fresca a pezzi	Tisana e biscotti secchi	Frutta fresca
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	risotto con crema di piselli	Passato di verdura con cous cous o semolino o pastina	pastina di semola con sugo di pomodoro	pastina al pesto arista al latte o prosciutto cotto	pastina all'olio filetto di pesce al forno
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano. L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione** e **Frutta di stagione** sono **BIOLOGICHE** o **prodotte a LOTTA INTEGRATA**.

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

U.O. SALUTE DONNA INFANZIA – SETTORE PEDIATRIA DI COMUNITA' FORLI'

<b>3 Settimana</b>	<b>LUNEDI' legumi</b>	<b>MARTEDI' formaggio</b>	<b>MERCOLEDI' pesce</b>	<b>GIOVEDI' carne rossa</b>	<b>VENERDI' pesce</b>
<b>PRANZO</b>	Passato di lenticchie con miglio Plumcake al forno con verdure di stagione Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro <i>oppure</i> pasta salsa rosata (pomodoro e ricotta) <i>Pasta semi-integrale o integrale &gt; 1 anno di età</i> Squacquerone e rucola <i>oppure</i> altro formaggio Spianata Verdure crude di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano con eventuale aggiunta di semi di oleosi tostati e tritati finemente ( <i>es. semi sesamo, zucca, girasole</i> ) <i>Oppure</i> Pasta al pesto trapanese (pomodoro e mandorle tritate) Scaloppina di platessa al limone e rosmarino Verdure cotte al forno con erbe aromatiche Pane Frutta fresca di stagione	Pinimonio di verdure invernali Lasagne al forno con besciamella e ragù di manzo Verdure di stagione e patate gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure in bianco (es spinaci o porri o zucchine, ecc..) Halibut gratinato con pangrattato <i>oppure</i> crocchette di pesce <i>oppure</i> burger di pesce Verdure crude di stagione Pane <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione
<b>MERENDA</b>	Latte e ciambella / torta allo yogurt / pane all'uvetta / biscotti secchi	Spremuta di agrumi (o frutta fresca) e grissini	Yogurt naturale	Pane e olio	Macedonia frutta fresca
<b>VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)</b>	- -	- Pastina pomodoro - ricotta	- Pastina olio e parmigiano -	- - verdure e patate al forno	- - Halibut al forno/in padella senza panatura
<b>MERENDA LATTANTI</b>	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squacquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

U.O. SALUTE DONNA INFANZIA – SETTORE PEDIATRIA DI COMUNITA' FORLI'

4 Settimana	LUNEDI' uova	MARTEDI' pesce	MERCOLEDI' carne bianca	GIOVEDI' legumi	VENERDI' carne bianca
PRANZO	Passatelli in brodo di verdure <i>oppure</i> Zuppa imperiale  Verdure gratinate al forno  Patate al forno <i>oppure</i> purè di patate  Pane  Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana / pomodoro <i>Pasta semi- integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i>  Bocconcini di pesce gratinati <i>oppure</i> pesce in crosta di cereali  Verdure cotte di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano  Pollo/tacchino ai ferri <i>oppure</i> scaloppina di pollo/tacchino  Verdure crude di stagione con frutta secca oleosa tritata finemente  Pane  Frutta fresca di stagione	Passato di legumi (fagioli borlotti o fagioli cannellini o piselli ) con pastina  Pizza al pomodoro  Verdure crude di stagione  Frutta fresca di stagione	Pasta con broccoli o con verdure invernali  Spezzatino di pollo/tacchino/coniglio alla cacciatora <i>oppure</i> Polpette di tacchino e biette al forno  Verdure cotte di stagione  Pane <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i>  Frutta fresca di stagione
MERENDA	Cracker senza sale in superficie	Frutta fresca <i>oppure</i> frullato di frutta fresca (con latte)	Pane e marmellata	Yogurt e mix di cereali (mais, avena, farro, ecc)	Frutta fresca
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- - purè di patate	- pastina all'ortolana -	- -	- -	- pastina ai broccoli o con crema di verdure invernali -
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

U.O. SALUTE DONNA INFANZIA – SETTORE PEDIATRIA DI COMUNITA' FORLI'

5 Settimana	LUNEDI' legumi	MARTEDI' uova	MERCOLEDI' pesce	GIOVEDI' formaggio	VENERDI' carne rossa
PRANZO	Quadrucci in brodo vegetale  Fagioli (in umido, in insalata) oppure polpettine di fagioli  Verdure gratinate al forno  Pane  Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana  Frittata dell'orto (con patate o con verdure di stagione)  Verdure crude di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <i>Pasta semi- integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i>  Filetto di pesce olio e limone oppure pesce infarinato limone e rosmarino  Verdure cotte di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Passato di zucca con orzo/farro  Bis di formaggi  Verdure crude di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Pasta alle erbe aromatiche oppure Polenta con farina di mais  Straccetti di vitellone/manzo al sugo di pomodoro oppure al rosmarino  Verdura cruda di stagione  Pane <i>semi-integrale o integrale &gt; 1 anno di età</i>  Frutta fresca di stagione
MERENDA	Yogurt naturale e frutta fresca	Latte e fette biscottate	Pane e olio	Spremuta di agrumi (o frutta fresca di stagione)	Karkadè con ciambella o torta allo yogurt o biscotti
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	-  - Fagioli decorticati o passato di fagioli	-  -	- Pastina al pomodoro  -	- Vellutata di verdure con miglio  - Formaggio morbido	- Pastina alle erbe aromatiche  -
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**Nido d'infanzia, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di 1° grado**  
in vigore dall'anno scolastico 2025/2026

U.O. SALUTE DONNA INFANZIA – SETTORE PEDIATRIA DI COMUNITA' FORLI'

6 Settimana	LUNEDI' formaggio	MARTEDI' pesce	MERCOLEDI' carne bianca	GIOVEDI' legumi	VENERDI' pesce
PRANZO	Verdure crude di stagione in pinzimonio  Pasta ripiena (es cappelletti al formaggio o tortelli ricotta e erbe) con ragù vegetale oppure con ragù di lenticchie  Patate al forno  Pane <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i>  Frutta fresca di stagione	Pasta con pesto di pinoli e basilico oppure pasta alle erbe aromatiche  Platessa panata al forno oppure crocchette di pesce oppure burger di pesce  Verdure cotte di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Minstrone di verdure o passato di verdure con pastina <i>semi-integrale o integrale se &gt; 1 anno di età</i> o con cous cous  Spezzatino di pollo/tacchino  Verdure crude di stagione con frutta secca oleosa tritata finemente  Pane  Frutta fresca di stagione	Riso alle verdure invernali oppure riso allo zafferano  Polpettine di ceci al forno oppure ceci in umido o insalata di ceci  Verdure crude di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione	Spaghetti al tonno per scuola primaria e secondaria 1° grado / Pastina in brodo vegetale per nido d'infanzia e scuola dell'infanzia  Bocconcini di pesce o filetto di pesce al forno  Verdure cotte di stagione  Pane  Frutta fresca di stagione
MERENDA	Pane e marmellata	Frutta fresca	Latte e fiocchi di cereali	Yogurt intero	Frutta fresca e grissini
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	-  - purè di patate	- pastina erbe aromatiche  - platessa al forno (senza panatura)	- vellutata di verdure con pastina o con cous cous  -	-  - polpettine di ceci o ceci passati	-  -
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.

## NOTE ALLA TABELLA DIETETICA

- Gli standard della frequenza e qualità degli alimenti da proporre sono indicati a partire **da pagina 19 delle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”** della Regione Emilia-Romagna (DGR 1452 del 04/09/2023)

- Qualora durante l’anno scolastico si osservi che alcune tipologie di piatti generano un quantitativo di avanzi elevato, è possibile sostituirli con una ricetta diversa che appartenga però alla stessa categoria di piatto indicata nella tabella dietetica. Ad esempio se si nota che il giorno in cui è previsto il “pesce olio e limone” gli avanzi sono notevoli, provare a sostituire il piatto con un’ altra ricetta a base di pesce es. “pesce con pomodorini” o “pesce al forno” o “bocconcini di pesce”, ecc.

I **FORMAGGI** che vengono proposti sono: ricotta, mozzarella, casatella, robiola, caciotta, emmenthal, squaquerone, stracchino, primosale, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.  
L’indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana. **Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA.**

**Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE tagliata in piccoli pezzi.**

Per i 6 – 12 mesi proporre i cibi in una modalità adatta per forma, dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino.