

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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'

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 “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” 0 – 5 anni (2017)</p> <p>Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica</p> <p>Il pericolo di inalazione da cibo è particolarmente elevato nella fascia d’età 0 – 3 anni.</p> <p>E’ raccomandabile quindi, per gli adulti responsabili della cura dei bambini, acquisire le conoscenze e competenze sulle manovre di disostruzione</p>	<p>In base alle Linee guida ministeriali per ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti (2018)</p> <p>https://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiDh6yIIIMiMAXUxxgIHHQVDJ88QFnoECBUQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.pnes.salute.gov.it%2Fimags%2FC_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf&usg=AOvVaw31QYWGC3xd_gtKUwIk63lW&opi=89978449</p> <p>spetta al personale di cucina il compito di presentare tutte le verdure con ricette diversificate e gradevoli, evitando di cadere nella monotonia.</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.</p>
LEGENDA	<p>Ogni colore del giorno della settimana identifica il tipo di alimento proteico utilizzato nel secondo piatto:</p> <p>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 PRIMAVERA-ESTATE 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'

1 Settimana	LUNEDI' uova	MARTEDI' formaggio	MERCOLEDI' legumi	GIOVEDI' carne bianca	VENERDI' pesce
PRANZO	Trofie con zucchine e pomodorini o con verdure estive Frittata con latte al forno Verdura crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico <i>Pasta semi-integrale o integrale > 1 anno di età</i> Formaggio Timballo a strati di patate e verdure oppure patate e verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli o di lenticchie con riso Pizza al pomodoro Verdure crude di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Burger/polpettine di tacchino o pollo con olive verdi tritate Verdure cotte di stagione Pane <i>semi-integrale o integrale se > 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Bocconcini di pesce misto gratinati al forno Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Latte e fette biscottate	Frutta fresca a pezzi	Pane e marmellata	Yogurt intero con eventuale aggiunta di frutta secca oleosa finemente tritata	Frutta fresca e grissini
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- pastina con verdure passate -	- pastina al pomodoro - formaggio tenero	- -	- pastina all'ortolana -	- pastina all'olio -
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 PRIMAVERA-ESTATE 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'

2 Settimana	LUNEDI' carne bianca	MARTEDI' legumi	MERCOLEDI' pesce	GIOVEDI' carne rossa	VENERDI' formaggio
PRANZO	Risotto allo zafferano Insalata di pollo/tacchino <i>Oppure</i> straccetti di pollo/tacchino al rosmarino Verdure cotte di stagione Pane <i>semi-integrale o integrale se > 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di basilico (es pesto genovese) <i>oppure</i> Pasta alle erbe aromatiche Hummus di ceci <i>oppure</i> Polpettine di ceci <i>oppure</i> Patè ceci e carote Pinzimonio di verdure Spianata Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Filetto di pesce al pomodoro fresco e olive in pezzi <i>oppure</i> Insalata di pesce (seppie) Verdure gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (tagliatelle/garganelli) con ragù di vitellone Verdure crude di stagione con frutta secca oleosa tritata finemente Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina <i>Pastina semi-integrale o integrale > 1 anno di età</i> Caprese di mozzarella a pezzi Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca a pezzi e grissini	Yogurt intero	Macedonia di frutta fresca a pezzi	Latte con mix di cereali (avena, riso, mais, ecc)	Karkadè e ciambella allo yogurt o biscotti secchi
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- -	- Pastina al pesto o alle erbe aromatiche -	- Pastina all'olio e parmigiano - filetto di pesce al forno	- Pastina all'uovo con ragù di vitellone - Purè di patate	- Passato di verdure con pastina - formaggio tenero
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 PRIMAVERA-ESTATE 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'

3 Settimana	LUNEDI' uova	MARTEDI' pesce	MERCOLEDI' carne bianca	GIOVEDI' legumi	VENERDI' pesce
PRANZO	Pasta all'uovo ripiena (es cappelletti o tortelli con ricotta e spinaci) con sugo di pomodoro o con salsa rosata (pomodoro e ricotta) Verdure crude di stagione in pinzimonio Patate gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta di semola fresca (trofie, strozzapreti, orecchiette...) all'olio e parmigiano Polpettine di pesce oppure filetto di pesce panato al forno Verdure crude di stagione Pane semi-integrale o integrale se > 1 anno di età Frutta fresca di stagione	Minestrone/passato di verdure di stagione con orzo o farro Pollo/tacchino ai ferri oppure bocconcini di pollo/tacchino alle erbe aromatiche o alla pizzaiola Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta fredda con verdure Fagioli (in umido, in insalata) oppure polpettine di fagioli Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo/platessa in crosta di patate Oppure pesce in crosta di cereali e frutta secca tritata Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Yogurt intero	Cracker senza sale in superficie	Latte e frutta fresca (oppure frullato di frutta con latte)	Fette biscottate e marmellata	Frutta fresca a pezzi
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- - Purè patate	- Pastina all'olio -	- passato di verdure con miglio o cous cous o pastina -	- Pastina con crema di verdure - Fagioli decorticati schiacciati	- - pesce lessato
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 PRIMAVERA-ESTATE 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' legumi	MARTEDI' carne bianca	MERCOLEDI' pesce	GIOVEDI' formaggio	VENERDI' carne rossa
PRANZO	<p>Passato di lenticchie con crostini di pane o pastina oppure pasta con sugo di lenticchie</p> <p>Plumcake al forno con verdure di stagione</p> <p>Verdure crude di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta all'ortolana <i>Pasta semi-integrale o integrale > 1 anno di età</i></p> <p>Insalata di pollo con carote, sedano e olive tritate oppure scaloppina di pollo/tacchino al limone</p> <p>Verdure crude di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alle zucchine</p> <p>Filetto di pesce olio e limone oppure biocconcini di pesce panati al forno</p> <p>Bastoncini di verdure al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata di cous cous o miglio o pasta con verdure (primo piatto freddo con verdure)</p> <p>Bis di formaggi</p> <p>Verdure crude con frutta secca tritata finemente</p> <p>Spianata o Piadina</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Straccetti di vitello oppure saltimbocca alla romana</p> <p>Verdure cotte di stagione</p> <p>Pane <i>semi-integrale o integrale se > 1 anno di età</i></p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
MERENDA	Yogurt naturale bianco e frutta fresca in pezzi	Pane e olio/ pane e pomodorini	Succo di frutta (100% frutta) e fiocchi di cereali	Karkadè e biscotti secchi	Frutta fresca
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- passato di lenticchie con pastina -	- pastina all'ortolana -	- -	- insalata di miglio o cous cous con verdure tritate finemente - formaggio morbido	- pastina olio e parmigiano -
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 PRIMAVERA-ESTATE 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' carne rossa	MARTEDI' pesce	MERCOLEDI' legumi	GIOVEDI' carne bianca	VENERDI' uova
PRANZO	Verdure crude di stagione Lasagne al ragù di manzo <i>oppure</i> Pasta pasticciata con besciamella e ragù manzo Patate al forno <i>oppure</i> Purè patate Pane <i>semi-integrale o integrale se > 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (genovese, trapanese di mandorle e pomodoro, di verdure..) <i>oppure</i> Pasta alle erbe aromatiche Filetto di pesce al forno con pomodorini Verdure cotte di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli cannellini con grattini o con farro Polpettine vegetali Verdure crude di stagione con eventuale aggiunta di semi di sesamo tostati e tritati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico <i>Pasta semi-integrale o integrale > 1 anno di età</i> Petto di pollo o tacchino panato al forno <i>oppure</i> Polpette di tacchino e biette Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata dell'orto (con verdure di stagione) <i>oppure</i> medaglioni di frittata su stampo Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Yogurt intero	Frutta fresca e grissini	Pane e marmellata	Macedonia di frutta fresca	Latte e fette biscottate
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- - patate lessate o purè patate	- pasta al pesto -	- Passato di fagioli cannellini con grattini -	- pasta al pomodoro e basilico -	- -
MERENDA LATTANTI	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento	Latte materno o di proseguimento (o yogurt bianco intero)

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 PRIMAVERA-ESTATE 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	Passato di verdure con miglio Pizza margherita <i>oppure</i> Formaggio Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Bocconcini di merluzzo <i>oppure</i> insalata di pesce (con gamberetti/seppie/seppioline) Verdure cotte di stagione Pane <i>semi-integrale o integrale se > 1 anno di età</i> Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure Tagliatelle all'uovo con ragù di carne bianca (pollo/tacchino) Patate gratinate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine e ricotta <i>oppure</i> pasta con salsa rosata (pomodoro e ricotta) Polpettine di ceci Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure estive(in bianco) <i>oppure</i> insalata di riso fredda Filetto di pesce azzurro (es: alici, sardine, cefalo) <i>oppure</i> filetto di platessa al forno Verdure crude di stagione con frutta secca oleosa tritata finemente Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Macedonia di frutta fresca	Yogurt naturale e frutta fresca	Karkadè con torta allo yogurt o ciambella o pane all'uvetta	Pane e olio	Latte e fiocchi di cereali
VARIANTE LATTANTI (6-12 mesi)	- - formaggio morbido	- pastina all'olio - bocconcini di merluzzo	- pastina all'uovo con ragù di carne bianca - patate lessate o purè patate	- pastina con crema di zucchine o con salsa rosata -	- risotto con crema di verdure - platessa 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.

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.