

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
1^ SETTIMANA

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tagliatelle al ragù di carne</li><li>▶ Patate e fagiolini lessati</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta al forno al sugo di verdure</li><li>▶ Squacquerone</li><li>▶ Insalata mista</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Passato di legumi con orzo</li><li>▶ Burger vegetale</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mezze penne al pomodoro e basilico</li><li>▶ Arista al latte</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta in bianco</li><li>▶ Platessa dorata al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
**2^ SETTIMANA**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GKIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Gobbetti al pomodoro</li><li>▶ Petto di pollo ai ferri</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pastina in brodo vegetale</li><li>▶ Pizza margherita</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sedanini al sugo di verdure</li><li>▶ Prosciutto crudo</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Risotto alla parmigiana</li><li>▶ Cotoletta di pesce</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Passato di legumi con pastina</li><li>▶ Crocchette di verdura</li><li>▶ Insalata verde</li><li>▶ Macedonia di frutta fresca</li></ul>

**TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
3<sup>A</sup> SETTIMANA

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta alla parmigiana</li><li>▶ Rotolo di frittata al forno</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Stelline in brodo di carne</li><li>▶ Polpettone di carne</li><li>▶ Patate e verdure lessate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Strozzapreti al ragù di verdure e piselli</li><li>▶ Burger di verdura</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Risotto all'ortolana</li><li>▶ Scaloppina al limone</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Spaghetti alla pizzaiola</li><li>▶ Bocconcini di pesce misto al forno</li><li>▶ Insalata verde</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
4^ SETTIMANA

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Crema di legumi con pastina</li><li>▶ Crocchette di patate</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Fusilli al pomodoro</li><li>▶ Bocconcini di mozzarella</li><li>▶ Insalata mista</li><li>▶ Macedonia di frutta fresca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Risotto allo zafferano</li><li>▶ Coniglio al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta alla parmigiana</li><li>▶ Coda di rospo al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pastina in brodo di verdura</li><li>▶ Pizza margherita</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le Dietiste

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
5^ SETTIMANA

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Zuppa di cereali e legumi</li><li>▶ Crocchette di verdura</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Lasagne al ragù di carne o bianche con verdura</li><li>▶ Fagiolini e patate lessate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Spaghetti al pesto o salsa verde</li><li>▶ Filetto di platessa dorata al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Gnocchetti al sugo di carote</li><li>▶ Cosce di pollo al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Risotto al sugo di funghi</li><li>▶ Prosciutto crudo</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
**6^ SETTIMANA**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pastina in brodo vegetale</li><li>▶ Pizza margherita</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta in bianco</li><li>▶ Fettina di manzo alla pizzaiola</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Risotto all'ortolana</li><li>▶ Formaggio</li><li>▶ Pinzimonio</li><li>▶ Macedonia di frutta fresca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Passato di legumi con orzo</li><li>▶ Sformato di verdura</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Spaghetti al tonno</li><li>▶ Crocchette di pesce</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
7^ SETTIMANA

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Passatelli in bordo di verdura</li><li>▶ Verdure miste con patate e piselli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta in bianco</li><li>▶ Cotoletta di pesce</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Penne al sugo di zucca o zucchine</li><li>▶ Polpettine di manzo</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Spaghetti al pomodoro e olive</li><li>▶ Frittata con verdure</li><li>▶ Verdura cruda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Gnocchi alla romana</li><li>▶ Verdura gratinata</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

**TABELLA DIETETICA**  
**SCUOLA PRIMARIA**  
**COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA**  
SERVITE CON PASTO VEICOLATO  
**8^ SETTIMANA**

<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Spaghetti aglio e olio</li><li>▶ Sogliola dorata al forno</li><li>▶ Verdura cotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pasta all'uovo con sugo di verdure e piselli</li><li>▶ Patate al forno</li><li>▶ Insalata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Farfalle alle erbe aromatiche e pinoli</li><li>▶ Petto di pollo ai ferri</li><li>▶ Verdura cotta</li><li>▶ Macedonia di frutta fresca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Crema di verdura con farro</li><li>▶ Pizza farcita</li><li>▶ Pinzimonio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Gnocchi di patate al ragù di carne</li><li>▶ Sformato di verdura</li><li>▶ Insalata mista</li></ul>

TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## **MENU' INDICATIVO PRESSO LA C.R.A. C. SPIGHI**

I menù per la struttura Casa Residenza Anziani C. Spighi di norma nel n. di 23 pranzi e n. 23 cene vengono definiti in base alle condizioni degli ospiti e personalizzati con riferimento agli stessi.

Il menù vigente validato dall'ASL è quello allegato mentre quello per i pasti domenicali richiesti alla ditta è di norma strutturato come segue:

### Pranzo (possono essere ordinate tutte le tipologie indicate):

- un primo a scelta fra i seguenti in base alle condizioni degli ospiti (tagliatelle o tortelli al ragù o pomodoro o lasagne al forno, semolino, glutinata, riso, minestrina in brodo);
- un secondo a scelta fra i seguenti in base alle condizioni degli ospiti (pollo arrosto, carne lessata, salumi, hamburger, formaggi misti, fettina bianca, fettina rossa);
- un contorno a scelta fra i cinque seguenti (patate al forno, patate lessate, purea di patate, bietole da costa fresche lessate, insalata, verdure gratinate);
- pane, frutta fresca di stagione, frutta cotta, sciroppata, mousse;
- vino bianco e rosso in bottiglia per cl. 0,25 a pasto, per ogni ospite;
- caffè d'orzo e caffè decaffeinato;
- dolce (torta, panna cotta, budino, cream-caramel, ecc.) una volta la settimana
- condimenti: olio extravergine di oliva, aceto, zucchero in bustine e dietetico, sale, grana padano grattugiato;

### Cena (possono essere ordinate tutte le tipologie indicate):

- un primo a scelta fra i quattro seguenti: semolino o glutinata, riso, minestrina in brodo;
- ▶ un secondo a scelta fra i sei seguenti: affettati misti, carne lessata, salumi, hamburger, formaggi misti, fettina bianca e rossa;
- ▶ un contorno a scelta fra i cinque seguenti (contorno del giorno, patate lessate, purea di patate, bietole a costa fresche lessate, insalata);
- ▶ pane, frutta fresca di stagione, frutta cotta, sciroppata, mousse;
- vino bianco e rosso in bottiglia o brick per cl. 0,25 a pasto, per ogni ospite;
- ▶ condimenti: olio extravergine di oliva, aceto, zucchero in bustine e dietetico, sale, grana padano grattugiato;
- ▶ Compleanni e feste: dolci ricorrenti, bibite, vino dolce e spumante.

<b>Schema grammature di riferimento</b>				
	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI
<b>PRIMI IN BRODO</b>				
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola o all'uovo passati vegetali/legumi	15/20	20/25	25/30	35/40
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20	20/25	25/30	35/40
Cus cus e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30
Condimenti:				
verdura fresca per passati	120	150	200	250
legumi secchi per passati/sughi	20/25	25/30	30/35	35/40
<b>PRIMI ASCIUTTI</b>				
Pasta di semola, pasta all'uovo fresca, riso, mais, orzo e altri cereali	40/50	50/60	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	35/45	45/55	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena		120	140	160
Condimenti:				
sughi vegetali	50/70	65/90	80/110	90/130
carne/pesce per ragù	15/20	20/25	25/30	30/35
Parmigiano Reggiano per primi piatti	5/6	6/7	7/8	8/9
<b>SECONDI</b>				
Carne	40/50	50/60	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	20/25	25/30	30/35	35/40
Pesce	50/60	60/70	80/100	100/150
Uova (unità)	1	1	1	1
Formaggi freschi molli	40	50/60	60/70	80/100
Mozzarella (fiordilatte)/Caciotta	30/40	40/50	70/80	80
Formaggio media stagionatura	20	40	50	60
Formaggio ad alta stagionatura	15/20	30	40	50
<b>CONTORNI</b>				
Ortaggi freschi	80	100	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200
<b>OLIO</b>				
Olio extravergine di oliva per primi, secondi piatti e contorni: quantitativo totale	12/15	12/15	15/18	18/20
<b>VARIE</b>				

Pane	30	40	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa	10	15	20/25	25/30

NOTE: le quantità sopra citate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle. In caso di pasti veicolati, a garanzia della miglior qualità del servizio (es. per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori, ecc.....) si ritiene opportuno che le grammature fornite siano incrementate di circa il 10%.