

TABELLA DIETETICA - allegato n° 4 : PIATTI DI BASE / RICETTE ALTERNATIVE

1) PASTA / ALTRI CEREALI

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
pasta / altri cereali	PASTA SECCA DI GRANO	PASTA SECCA DI ALTRI CEREALI : FARRO / KAMUT / MAIS / SEMOLINO	CROSTINI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO SENZA AGGIUNTA DI GRASSI
	ALTRI CEREALI	MAIS / RISO (NO glutine)	AVENA / COUS-COUS / FARRO / ORZO (SI glutine)
	PASTA FRESCA NO UOVO	PASTA FRESCA SURGELATA NO UOVO	
	PASTA ALL'UOVO SECCA	PASTA ALL'UOVO FRESCA	PASTA ALL'UOVO FRESCA SURGELATA
	PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA (ripieno minimo 45%) RIPIENO BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU' :	RICOTTA E CARCIOFI RICOTTA E FUNGHI RICOTTA E PREZZEMOLO RICOTTA E SPINACI	RICOTTA E PATATE RICOTTA E RADICCHIO ROSSO RICOTTA E ZUCCA
	PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA / SURGELATA: (ripieno minimo 35%) BASE (uovo, parmigiano reggiano, aromi) PIU':	FORMAGGI MISTI CARNE BOVINA E RICOTTA	CARNE BOVINA CARNE BOVINA E PROSCIUTTO CRUDO

2) PANE / SOSTITUTI DEL PANE / DOLCI

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
pane	PANE COMUNE / TOSCANO (senza grassi aggiunti)	PANE SEMINTEGRALE / INTEGRALE (senza grassi aggiunti) PIADINA (con olio extra vergine oliva) FORNARINA (con olio extra vergine oliva e rosmarino)	PANE DI FARRO / KAMUT / SOIA (senza grassi aggiunti) POLENTA DI FARINA DI MAIS
	PIZZA (BASE per) (farina tipo 0, lievito naturale, olio extra vergine oliva, odori)	CROSTONI DI PANE COMUNE / TOSCANO AL FORNO	
dolci	<b>DOLCI TRADIZIONALI</b> (per Natale / Carnevale / Pasqua)	<b>PANDORO / PANETTONE</b> <b>CIAMBELLA / COLOMBA</b>	<b>FIOCCHETTI / CASTAGNOLE (NO ripieno)</b> (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva)
	DOLCI DA FORNO (confezionati SOLO con olio di arachide) (per compleanni, una volta al mese)	CIAMBELLA TORTA ALLO YOGURT	TORTA DI MELE / STRUDEL CROSTATA CON MARMELLATA
merende	MERENDE DOLCI:	BISCOTTI SECCHI (con olio di arachidi / girasole / soia) DOLCI DA FORNO (con olio di arachide) FIOCCHI DI CEREALI (senza grassi aggiunti) GELATI CONFEZIONATI (con biscotto / coppette / cornetto)	PANE COMUNE / TOSCANO / FETTE BISCOTTATE (con olio di arachidi / girasole / soia / mais) CON: - MARMELLATA (senza zucchero aggiunto) - MIELE ( <b>NO nido 0-12 mesi</b> ) - ZUCCHERO E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
	MERENDE SALATE	PANE COMUNE / TOSCANO CON: - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA - OLIO EXTRA VERGINE OLIVA, POMODORO e ORIGANO	PANE COMUNE / TOSCANO E NOCI FORNARINA (con olio extra vergine di oliva)

### 3) SALSE PER PRIMI PIATTI (tutte le salse qui indicate devono essere preparate dalla cucina di riferimento)

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
di base	OLIO EXTRA VERGINE OLIVA E PARMIGIANO	ALLE NOCI (NO nidi) AL PREZZEMOLO	ALL'AGLIO ALLE ERBE AROMATICHE
e con spezie	PESTO alla GENOVESE (basilico, olio extra vergine oliva, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli)		
	ALLO ZAFFERANO		
/ erbe aromat.	AD UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE BIANCA	ASPARAGI / BIETOLE / BROCCOLETTI / CARCIOFI / CAROTE / CAVOLFIORE / FUNGHI / MELANZANE / PATATE / PEPERONI / RADICCHIO ROSSO / SPINACI / ZUCCA / ZUCCHINE	
/ verdure	AL POMODORO, CAROTA, CIPOLLA E SEDANO	SALSE CALDE CON POMODORO: - E BASILICO - E BESCIAPELLA, CAROTA, CIPOLLA, SEDANO - E UNA O PIU' VERDURE DI STAGIONE (vedi sopra elenco verdure)	SALSE FREDDE (NO nido / infanzia) CON POMODORINI CRUDI: - E BASILICO - E SCALOGNO - E VERDURE CRUDE / COTTE MISTE (vedi sopra elenco verdure)
	AL POMODORO, CAPPERI E OLIVE	SALSE CALDE CON POMODORO: - E AGLIO, PREZZEMOLO	SALSE FREDDE (NO nido / infanzia) CON POMODORINI CRUDI: - MARINATI (olio, sale ed erbe aromatiche)
con legumi	AI PISELLI / LENTICCHIE / FAGIOLI E POMODORO	AI PISELLI BIANCA CON ALTRI LEGUMI (ceci / fave)	A UN LEGUME (ceci / fagioli / fave / lenticchie rosse) E BESCIAPELLA
con carni	RAGU' DI CARNE	RAGU' DI CARNE E BESCIAPELLA	
con pesce	AL TONNO E POMODORO (NO nidi)	AL TONNO IN BIANCO (NO nidi)	ALLE VONGOLE AL PESCE MISTO FRESCO
	AL TONNO, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO (salsa fredda) (NO nidi)	AL TONNO, POMODORINI CRUDI, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO (NO nidi)	
con formag.	PASTA RIPIENA AL POMODORO / OLIO E SALVIA	PASTA SECCA CON MOZZARELLA, POMODORINI CRUDI E BASILICO	PASTA SECCA CON RICOTTA E SPINACI / E POMODORO / E FUNGHI PASTA SECCA / RISOTTO AI 4 FORMAGGI

### 4) BRODI / CREME / MINESTRE / PASSATI PER PRIMI PIATTI

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
con verdure	BRODO VEGETALE (utilizzare il maggior numero di verdure di stagione / surgelate possibile) (NO dado)	BRODO DI VERDURE E CARNE (sgrassato - NO dado) (NO periodo estivo)	BRODO DI VERDURE E PESCE (NO dado)
	MINESTRA DI PATATE, CAROTE, CIPOLLA	MINESTRE DI CAROTE / LATTUGA / SEDANO ZUPPE DI PATATE E FINOCCHIO / E SPINACI	CREME DI CAROTE E ZUCCA / CARCIOFI / FUNGHI / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE
	PASSATO DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate)	MINISTRONE DI VERDURE MISTE DI STAGIONE (e/o surgelate)	
con legumi	BRODO COLATO DI FAGIOLI	BRODO COLATO DI CECI / ALTRI LEGUMI / LEGUMI MISTI	
	PASSATO di FAGIOLI	PASSATO DI CECI / LEGUMI MISTI MINESTRA DI CECI / FAGIOLI CREMA DI PISELLI	SALSE FREDDE (NO nidi / scuole infanzia): - LEGUMI (ceci / fagioli / fave / lenticchie / piselli) E VERDURE
con uova	PASSATELLI (uovo, parmigiano reggiano, pangrattato, noce moscata) IN BRODO VEGETALE (per cottura completa uovo: 8 minuti in piccole quantità)	PASSATELLI: - VERDI (con spinaci) IN BRODO VEGETALE - FREDDI IN INSALATA CON VERDURE (NO nidi / scuole infanzia)	STRACCIATELLA: - IN BRODO VEGETALE - VERDE (con spinaci) IN BRODO VEGETALE

### 5) SECONDI A BASE DI UOVA / PESCE / FORMAGGIO

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
uova	FRITTATA ARROTOLATA CON SPINACI E FONTINA AL FORNO <b>(NO nidi)</b>	SFORMATO CON VERDURA E PATATE TORTINO CON VERDURA E PATATE	STRAPAZZATE CON FORMAGGIO
	CROCCHETTE DI PATATE E CAROTE AL FORNO	CROCCHETTE DI PATATE E SPINACI	UOVA A FRITTATA / STRAPAZZATE CON VERDURA / E UOVA CON PISELLI E POMODORO AL FORNO
	UOVO SODO CON SALSA VERDE	UOVO SODO RIPIENO (tuorlo, tonno, olio oliva extra vergine, capperi) <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b>	
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	SALAME MATTO (abbinato a pastina in brodo vegetale)	
pesce	TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA / AL NATURALE <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b>	A POLPETTONE	IN INSALATA CON LEGUMI E VERDURE
	PESCE BIANCO SURGELATO ARROSTO (aglio, farina di mais, pangrattato, prezzemolo, succo limone) (CODA ROSPO / HALIBUT / LINGUA / MERLUZZO / PLATESSA)	A CROCCHETTE / POLPETTE / COTOLETTA AL FORNO AL CARTOCCIO AD INVOLTINO	AL POMODORO A SPEZZATINO AL POMODORO A ZUPPA / BRODETTO
	GAMBERI A SPIEDINO AL FORNO <b>(NO nidi / scuole infanzia)</b>	SFUSI AL FORNO A SPIEDINO CON VERDURE	AL POMODORO IN INSALATA CON SEPPIA E HALIBUT
formag.	FORMAGGI (NO formaggio fuso) CON FORNARINA / PIADINA	FRESCHI (casatella / mozzarella / ricotta / squacquerone / stracchino )	FORMAGGI SEMI STAGIONATI (caciotta / fontina / scamorza) STAGIONATI (parmigiano reggiano)
	RICOTTA A POLPETTINE / CROCCHETTE AL FORNO (latte, noce moscata, pangrattato, parmigiano, patate lessate, uovo)	CON PATATE E SPINACI / MIGLIO / RISO	MOZZARELLA IN CARROZZA AL FORNO
	CROSTATA DI VERDURA / E	CON BIETOLE / POMODORO / SPINACI / ZUCCHINE	TORTINO CON VERDURA / E
	PIZZA / CROSTONI CON MOZZARELLA, POMODORO, CAPPERI E ORIGANO	CON STRACCHINO E RUCOLA CON 4 FORMAGGI	
	MOZZARELLA A CAPRESE, CON POMODORI E ORIGANO	ALTRI FORMAGGI	SCAMORZA AL FORNO

### 6) SECONDI A BASE DI CARNE

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
carne bovina	FETTINE ALLA PIZZAIOLA AL POMODORO (capperi, origano / aglio, prezzemolo)	A FETTINE A INVOLTINO CON PROSCIUTTO (cotto / crudo) / A STRACCETTI / ALLA PIASTRA / A COTOLETTA AL FORNO	A PEZZO INTERO A BRASATO / ARROSTO / BOLLITO AGNELLO A SPEZZATINO
	POLPETTE al FORNO (la carne va macinata nella cucina di riferimento il giorno stesso della cottura e del consumo)	POLPETTONE / POLPETTONE ARCOBALENO CON VERDURE INTERE	HAMBURGER AL FORNO
carne suina	A PEZZO INTERO AD ARROSTO AL LATTE		
	A FETTINE ALLA PIASTRA / AL FORNO	A SCALOPPINA AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO / CRUDO BRESAOLA (bovina) / LONZA / SPECK <b>(NO nidi)</b>
carni avicole / coniglio	POLLO ARROSTO		
	TACCHINO ARROSTO	FARAONA ARROSTO / ALLA CACCIATORA	CONIGLIO ARROSTO / IN PORCHETTA / ALLA CACCIATORA
	TACCHINO A FETTINE ALLE ERBE	A COTOLETTA AL FORNO / A INVOLTINO CON PROSCIUTTO	ALLA PIASTRA / A SCALOPPIN AL LIMONE
	POLLO E TACCHINO A SPIEDINO AL FORNO <b>(NO nidi)</b>	POLLO E TACCHINO IN INSALATA CON VERDURE	A SPIEDINO CON VERDURE
	POLLO E TACCHINO A SPEZZATINO IN BIANCO	GRATINATI IN FORNO	A SPEZZATINO AL POMODORO

## 7) CONTORNI

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
legumi	PISELLI (freschi / surgelati)	PISELLI / LENTICCHIE / FAGIOLI / CECI AL POMODORO	
	PASSATO DI LEGUMI	POLPETTONE / POLPETTE DI CECI AL POMODORO (abbinato a pasta in brodo colato di legumi)	
verdure	VERDURA CRUDA DI STAGIONE (carote / cetrioli / cappuccio / carciofi / finocchio / funghi / insalata verde / pomodoro / radicchio rosso / radicchio verde / sedano / spinaci / zucchine)	IN INSALATA (carote, cetrioli, cappuccio, finocchio, insalata verde, pomodoro, sedano) A PINZIMONIO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano) A SPIEDINO (carote, cetrioli, finocchio, pomodoro, sedano)	
	VERDURA COTTA DI STAGIONE FRESCA / SURGELATA (bietole / broccoletti / carciofi / carote / cavolfiore / cipolla / fagiolini / finocchio / funghi / melanzane / peperoni / pomodori / spinaci / verza / zucca / zucchine)	A VAPORE / LESSATE MISTE (carote, fagiolini / carote, patate / carote, patate, piselli / patate, piselli / fagiolini, patate) AL POMODORO (carciofi / fagiolini / funghi) AL GRATIN (cavolfiore / cipolla / funghi / melanzane / peperoni / pomodori / zucca / zucchine)	
patate	PATATE ARROSTO / LESSATE	AL FORNO GRATINATE / A CROCCHETTE / ALLA PARMENTIER	
	PATATE IN PURE'	PATATE E CAROTE / PATATE E ZUCCHINE	

## 8) ALTRI ALIMENTI

	PIATTI DI BASE	PIATTI ALTERNATIVI	
frutta	FRUTTA FRESCA di STAGIONE (BIOLOGICA)	A SPREMUTA (arancia / pompelmo) A FETTINE (arancia con zucchero)	MISTA A MACEDONIA A SPIEDINO A FRULLATO
salse	SALSA VERDE (capperi, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, tonno, uovo sodo)	CON CAPPERI CON PREZZEMOLO	CON POMODORO A CUBETTI
olio	OLIO EXTRA VERGINE OLIVA (per tutte le preparazioni)	OLIO ARACHIDE (esclusivamente per preparazioni in forno)	
acqua	ACQUA	ACQUA MINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro)	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (in bottiglia di vetro - <b>SOLO per bambini 0-12 mesi</b> )
latte	LATTE PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO / AD ALTA QUALITA'	BIANCO CALDO CON CAFFE' D'ORZO (zucchero) / (miele, <b>NO 0-12 mesi</b> )	LATTE BIANCO FREDDO
yogurt	YOGURT INTERO BIOLOGICO BIANCO	CON FRUTTA FRULLATA CON CAFFE' D'ORZO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIOLOGICO

