

TABELLA DIETETICA AUTUNNO - INVERNO ANNO 2025/2026 Comune di Liscate

NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO :

caseina,siero del latte, derivati del latte, lattosio, proteine del latte, cagliata 1 A

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<i>1° SETTIMANA</i>	Gnocchi alla romana Uovo sodo Insalata verde Pane integrale Frutta fresca bio	Pasta bio al ragù* Tonno Bietole Pane Biscottini no latte	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Patate al forno Pane Frutta fresca bio	Pasta all'olio * Arrosto tacchino Carote grattugiate Pane Mousse	Pasta al pomodoro * Pesce al limone Piselli Pane Mousse
<i>2° SETTIMANA</i>	Pastina in brodo vegetale Asiago Patate al forno Pane integrale Frutta fresca bio	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) Polenta con pollo Pane Mousse	Pasta bio all'olio extravergine Farinata Carote julienne Pane Pane a fette e marmellata	Pasta all'olio * Omelette no formaggio* Cavolfiore Pane Mousse	Pasta al pomodoro * Merluzzo al limone Insalata Pane Mousse
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta bio agli aromi Tonno Finocchi in insalata Pane integrale Pane a fette e marmellata	Pasta all'olio * Tacchino al forno Spinaci Pane Mousse	Verdure in pinzimonio Pizza margherita con mozzarella Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro * Bistecca di pollo Fagiolini Pane Mousse	Pasta al pomodoro * Sogliola al limone Insalata verde Pane Mousse
<i>4° SETTIMANA</i>	Pasta bio al pesto Crescenza / Robiola Carote grattugiate Pane integrale Frutta fresca bio	Pasta al ragù * Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli Pane Mousse	Lasagna alla bolognese Fagiolini Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro * Sogliola al limone Finocchi insalata Pane Mousse	Pasta all'olio* Rolle liscio * Patate lesse Pane Mousse

.NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodo; utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato ;

Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano ; frutta di stagione a rotazione è di almeno 4 tipi diversi e la stessa viene spostata come spuntino di metà mattina; Il pane viene servito dopo il primo.

*No aggiungere formaggio nella fase di preparazione e di somministrazione

CERTIFICATO INDICA CHE IL BAMBINO HA UN'ALIMENTAZIONE SELETTIVA (no minestre, no risotto , no legumi , impanature)