Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	1° settimana 31/08-04/09	2° settimana 07/9-11/09	3° settimana 14/09-18/09	4° settimana 21/09-25/09
LUNEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE /VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA AL RAGU' DI PESCE FRESCO	RISO IN PASSATO DI VERDURA	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PURÈ DI PATATE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PANGRATTATO o CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO	STRACCHINO	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
MARTEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA AL PESTO DI BASILICO	ORZO PERLATO O FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ROSSE E AROMI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	CROCCHETTE DI VERDURA DI STAGIONE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE
MERCOLEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	RISO IN PASSATO DI FAGIOLI	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO	PASTA CON VERDURA DI STAGIONE (IN BIANCO)
	RICOTTA	POLLO ARROSTO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURE DI STAGIONE
GIOVEDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIVE E CAPPERI tritati	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALLA CREMA DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E BASILICO
	STRACCETTI DI VITELLONE ALLE VERDURE/ AL POMODORO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA AL LIMONE
VENERDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI	PASTA AL PESTO DI BASILICO	FARRO PERLATO O ORZO PERLATO N PASSATO DI LEGUMI
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	POLPETTINE DI RICOTTA

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	5° settimana 28/09-02/10	6° settimana 05/10-09/10	7° settimana 12/10-16/10	8° settimana 19/10-23/10
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA AL POMODORO
	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO, A FETTINE, A COTOLETTA	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO
MARTEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA AL PESTO DI BASILICO O PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	FARRO PERLATO O RISO IN PASSATO DI LEGUMI	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE
	PATATE SABBIATE	POLLO ALLA CACCIATORA	ROBIOLA	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA ALLA SALVIA
MERCOLEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO AGLI SPINACI O RISOTTO CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE	ORZO PERLATO O FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	PATATE LESSATE/PURE' DI PATATE	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
GIOVEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASTINA IN PASSATO DI LENTICCHIE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PREZZEMOLO	PASTA AL POMODORO	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI MISTI
	SQUACQUERONE CON FORNARINA / PIADINA	POLPETTINE DI VITELLONE IN BIANCO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA
VENERDI	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POMODORO E ORIGANO)	PASTA CREMA DI VERDURA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	STRACCETTI DI VITELLONE ALLE VERDURE/ AL POMODORO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	9° settimana 26/10-30/10	10° settimana 02/11-06/11	11° settimana 09/11-13/11	12° settimana 16/11-20/11
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO O FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE	PASTA AL POMODORO	CORONCINE O ALTRA PASTA DI PICCOLO FORMATO IN MINESTRA DI PATATE	PASTA AL POMODORO
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO IN BIANCO O AL POMODORO O FARINATA DI CECI CON VERDURE	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA AL LIMONE
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	FARRO PERLATO O RISO IN PASSATO DI LEGUMI	RISOTTO AGLI SPINACI E FRUTTA SECCA	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE ROSSE, ZUCCA E AROMI, (IN BIANCO)
	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
MERCOLEDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O RAVIOLI ALL'OLIO ETRAVERGINE DI OLIVA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE O CROSTINI DI PANE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PATATE AL FORNO	ARROSTO DI TACCHINO	SQUACQUERONE FORNARINA / PIADINA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
GIOVEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA AL RAGÙ DI ZUCCA E ROSMARINO	ORZO PERLATO O FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA , OLIVE NERE E CAPPERI tritati
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	POLENTA (IN SOSTITUZIONE DEL PANE) E VITELLONE A STRACCETTI BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)	PIADINA O FORNARINA E SARDONCINI ARROSTO AL FORNO
VENERDÌ	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PREZZEMOLO	RISOTTO ALLA ZUCCA	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	FARRO O RISO IN PASSATO DI VERDURA
	STRACCHINO	LOMBO MAIALE AL LATTE	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURE DI STAGIONE

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	13° settimana 23/11-27/11	14° settimana 30/11-04/12	15° settimana 07/12-11/12	16° settimana 14/12-18/12
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO CON PISELLI PASSATI	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PREZZEMOLO	ORZO PERLATO/PASTINA IN PASSATO DI VERDURA
	MOZZARELLA	SOVRACOSCE DI POLLO ARROSTO	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA
MARTEDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ORZO PERLATO / PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	PASTA AL POMODORO
	PATATE PREZZEMOLATE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA ALLA SALVIA
MERCOLEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POMODORO E ORIGANO)	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA AL POMODORO	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI CECI PASSATI
	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	PURÈ DI PATATE	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	POLPETTINE DI RICOTTA E SPINACI
GIOVEDÌ	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO/ PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	PASTA AL RAGU' DI PESCE FRESCO	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) o UOVO SODO CON SALSA VERDE	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PANGRATTATO o CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO	STRACCHINO	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
VENERDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE O CROSTINI DI PANE/COUS-COUS	PASTINA IN PASSATO DI FAGIOLI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	17° settimana 21/12-25/12	18° settimana 28/12-01/01	19° settimana 04/01-08/01	20° settimana 11/01-15/01
LUNEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO ALLA ZUCCA	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA, O TAGLIATELLE/PASTA AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	PATATE E ZUCCA LESSATE	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI, O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE
	CASATELLA FORNARINA / PIADINA	POLPETTINE DI VITELLONE CON VERDURE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURA DI STAGIONE
MERCOLEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI MISTI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	LOMBO MAIALE AL LATTE	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE
GIOVEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POMODORO E ORIGANO)	CORONCINE / GRAMIGNA IN MINESTRA DI PATATE	PASTA AL SUGO DI ZUCCA (BIANCO)	PASTA AL POMODORO
	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO
VENERDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O RAVIOLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE
	PATATE SABBIATE	ARROSTO DI TACCHINO	ROBIOLA	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA AL LIMONE

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	21° settimana 18/01-22/01	22° settimana 25/01-29/01	23° settimana 01/02-05/02	24° settimana 08/02-12/02
LUNEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PATE AL FORNO	POLLO ALLA CACCIATORA	CASATELLA FORNARINA / PIADINA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO O ALTRA VERDURA DI STAGIONE	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	LOMBO MAIALE AL LATTE	PIADINA O FORNARINA E SARDONCINI ARROSTO AL FORNO
MERCOLEDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POMODORO E ORIGANO)	RISO IN MINESTRA DI FAGIOLI PASSATI
	STRACCHINO	HAMBURGER (SVIZZERA DI VITELLONE SERVITA CON INSALATA E PANINO)	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA
GIOVEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIVE NERE E CAPPERI tritati	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE
	POLPETTINE DI CECI O POLPETTINE DI LEGUMI IN BIANCO O AL POMODORO O FARINATA DI CECI CON VERDURE	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA ALLA SALVIA
VENERDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASTA AL POMODORO	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI LEGUMI PASSATI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA AL POMODORO
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	25° settimana 15/02-19/02	26° settimana 22/02-26/02	27° settimana 01/03-05/03	28° settimana 08/03-12/03
LUNEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO
	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FARRO PERLATO O RISO IN PASSATO DI VERDURA
	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	POLPETTINE DI RICOTTA
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O RAVIOLI ALL'OLIO ETRAVERGINE DI OLIVA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGÙ DI VERDURA	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE (POLLO O TACCHINO)
	PATATE PREZZEMOLATE/PURE' DI PATATE	POLLO ARROSTO	STRACCHINO	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE
MERCOLEDÌ	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	FARRO PERLATO O RISO IN PASSATO DI VERDURA	MALTAGLIATI IN MINESTRA DI LEGUMI PASSATI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
GIOVEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)
	PASTINA IN PASSATO DI LEGUMI	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE
	MOZZARELLA	PATATE LESSATE	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURA DI STAGIONE
VENERDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO IN SALSA DI CAROTE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PREZZEMOLO	CORONCINA IN MINESTRA DI PATATE	PASTA AL RAGU' DI PESCE FRESCO
	POLPETTINE DI CECI AL PROFUMO DI ROSMARINO IN BIANCO O AL POMODORO O FARINATA DI CECI CON VERDURE	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO O POLPETTINE DI PESCE	UOVO SODO CON SALSA VERDE	VERDURE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PANGRATTATO o CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	29° settimana 15/03-19/03	30° settimana 22/03-26-03	31° settimana 29/03-02/04	32° settimana 05/04-09/04
LUNEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASTA AL SUGO DI PISELLI PASSATI E VERDURE DI STAGIONE (IN BIANCO)	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA AL RAGù DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE
	LOMBO MAIALE AL LATTE	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA ALLA SALVIA
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	RISOTTO AGLI SPINACI	CORONCINA IN MINESTRA DI CECI PASSATI
	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO O POLPETTINE DI RICOTTA
MERCOLEDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA POMODORO	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO/CROSTINI DI PANE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PATATE SABBIATE	POLLO ARROSTO	CASATELLA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
GIOVEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO O RISOIN PASSATO DI VERDURA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	POLENTA (IN SOSTITUZIONE DEL PANE) E VITELLONE A STRACCETTI BRASATO / ALLA PIZZAIOLA)	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO
VENERDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	FARRO PERLATO O RISO IN PASSATO DI VERDURA	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGU' DI LEGUMI PASSATI E AROMI	PASTA AL POMODORO	RISOTTO AL POMODORO O ALLO ZAFFERANO
	SQUACQUERONE FORNARINA / PIADINA	CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO O VERDURE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PAN GRATTATO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	33° settimana 12/04-16/04	34° settimana 19/04-23/04	35° settimana 26/04-30/04	36° settimana 03/05-07/05
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	ORZO PERLATO IN PASSATO DI VERDURE MISTE, O FARRO PERLATO/CROSTINI DI PANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA PARMIGIANA	PASTA AL POMODORO	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO /CROSTINI DI PANE
	MOZZARELLA	ARROSTO DI TACCHINO	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURA DI STAGIONE
MARTEDI	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO/CROSTINI DI PANE	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POMODORO E ORIGANO)
	POLPETTINE DI CECI O POLPETTINE DI LEGUMI IN BIANCO O AL POMODORO O FARINATA DI CECI CON VERDURE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA AL LIMONE
MERCOLEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE
	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLA CREMA DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
GIOVEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE, O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLE ZUCCHINE E PREZZEMOLO (IN BIANCO)	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PATETE AL FORNO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ BOCCONCINI DI COIDA DI ROSPO ARROSTO	ROBIOLA CON FORNARINA / PIADINA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
VENERDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO O PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	PATATE LESSATE/PURE' DI PATATE	PIADINA O FORNARINA E SARDONCINI ARROSTO AL FORNO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	37° settimana 10/05-14/05	38° settimana 17/05-21/05	39° settimana 24/05-28/05	40° settimana 31/05-04/06
LUNEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIVE E CAPPERI tritati	FARRO PERLATO O PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ROSSE E AROMI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO O VERDURE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PANGRATTATO	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	ORZOTTO AI LEGUMI PASSATI/ RISOTTO CON PISELLI PASSATI	PASTA ALLE ZUCCHINE E PREZZEMOLO (IN BIANCO)	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI VERDURA O BASILICO
	STRACCHINO	HAMBURGER (SVIZZERA DI VITELLONE SERVITA CON INSALATA E PANINO)	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA
MERCOLEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE O BASILICO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA ALLA CREMA DI VERDURA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E OLIVE tritate
	FETTINE DI VITELLONE BRASATO O ALLA PIZZAIOLA	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO O POLPETTINE DI PESCE
GIOVEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI VERDURA DI STAGIONE O BASILICO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO/CROSTINI DI PANE
	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	POLPETTINE DI RICOTTA E SPINACI
VENERDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O RAVIOLI ALL'OLIO ETRAVERGINE DI OLIVA	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE (POLLO O TACCHINO)
	PATATE SABBIATE	POLLO ARROSTO	CASATELLA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	41° settimana 07/06-11/06	42° settimana 14/06-18/06	43° settimana 21/06-25/06	44° settimana 28/06-02/07
LUNEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	PISELLI IN PUREA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA	PASTA ALLE MELANZANE E POMODORO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PREZZEMOLO	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PURÈ DI PATATE/PATATE LESSATE	POLLO ARROSTO	ROBIOLA	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE / TRIFOLATE, AL FORNO
MARTEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO O PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE E BESCIAMELLA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	PATATE LESSATE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE
MERCOLEDÌ	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)
	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO/CROSTINI DI PANE	PASTA AL PESTO DI BASILICO	PASTA AL POMODORO	FARRO IN PASSATO DI VERDURA
	CAPRESE MOZZARELLA E POMODORI	LOMBO MAIALE AL LATTE	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON VERDURA DI STAGIONE
GIOVEDÌ	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE
	PASTA ALLE ZUCCHINE E PREZZEMOLO (IN BIANCO)	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ORZOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE/ RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO
	SVIZZERA DI VITELLONE AL POMODORO/ IN BIANCO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA AL LIMONE
VENERDÌ	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	RISOTTO IN SALSA DI CAROTE O INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE	FARRO PERLATO O PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	PASTA AL PESTO DI BASILICO
	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	BURGER DI VERDURA E FORMAGGIO

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	45° settimana 05/07-09/07	46° settimana 12/07-16/07	47° settimana 19/07-23/07	48° settimana 26/07-30/07
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	RISOTTO CON PISELLI PASSATI (RISI E BISI) O INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE E LEGUMI PASSATI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIVE NERE E CAPPERI tritati	PASTA AL PESTO DI BASILICO
	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
MARTEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	PASTA AL RAGU' DI PESCE FRESCO	RISOTTO IN BIANCO ALLE ZUCCHINE	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI VITELLONE
	PATATE AL FORNO	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO E PANGRATTATO o CROCCHETTE DI VERDURA AL FORNO	SQUACQUERONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
MERCOLEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE, AL FORNO	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO O INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE	PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	PASTA FREDDA CON VERDURE DI STAGIONE E BASILICO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	STRACCETTI DI VITELLONE AL POMODORO	FILETTI DI MERLUZZO ARROSTO, AL FORNO/ PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO
GIOVEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURA	PASTA AL PESTO DI BASILICO	PASTA AL POMODORO	ORZO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO IN INSALATA CON LEGUMI
	STRACCHINO FORNARINA / PIADINA	POLLO ARROSTO	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO	FRITTATA (UOVO, LATTE, PARMIGIANO) CON SPINACI E FONTINA
VENERDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO PERLATO /CROSTINI DI PANE	PASTA AL POMODORO
	POLPETTINE DI CECI O POLPETTINE DI LEGUMI IN BIANCO O AL POMODORO O FARINATA DI CECI CON VERDURE	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO O PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PETTO DI POLLO O TACCHINO A SCALOPPINA ALLA SALVIA

Dipartimento di Sanità Pubblica - UO IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) - Settore Nutrizione - Rimini

Tabella Dietetica - Anno Scolastico 2026/27 Nido 12-36 mesi

LA FRUTTA DEL PRANZO DOVRA' ESSERE DISTRIBUITA COME SPUNTINO DI META' MATTINA

I colori identificano il tipo d fonte proteica principale utilizzata nel pasto **giallo=uovo azzurro=pesce verde=formaggio rosso/fucsia=carne rossa arancione=carne bianca viola=legumi**

FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte

Con il primo piatto viene servito anche il quantitativo, indicato per fascia di età, di **parmigiano 24 mesi** (no per lasagne, passatelli e pesti perchè già presente nel condimento, sughi a base di pesce e primi piatti freddi)

Il **PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO** (sarda, cefalo, cappone) viene servito a settimane alterne

Pane, piadina, fornarina e pizza sono prodotti con FARINE DI GRANO O DI CEREALI MISTI INTEGRALI BIOLOGICHE (bianche / semi-integrali per nidi)

Fino ai 4 anni la **FRUTTA SECCA** deve essere finemente tritata e i **LEGUMI** (serviti interi) devono essere cotti fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta

Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

	49° settimana 02/08-06/08	50° settimana 09/08-13/08	51° settimana 16/08-20/08	52° settimana 23/08-27/08
LUNEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	FARRO PERLATO O PASTINA IN PASSATO DI VERDURA	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO IN PASSATO DI LEGUMI O ORZO/CROSTINI DI PANE	PASTA CON PISELLI PASSATI E ZUCCHINE
	HAMBURGER (SVIZZERA DI VITELLONE SERVITA CON INSALATA E PANINO)	FILETTI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO	UOVO SODO CON SALSA VERDE	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE
MARTEDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON CREMA DI CECI O DI ALTRO LEGUME (HUMMUS)	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	PASTA AL POMODORO
	PESCE AZZURRO FRESCO, SFILETTATO (SARDE,CEFALO,CAPPONE) ARROSTO, AL FORNO O FILETTI DI PLATESSA O POLPETTINE DI PESCE	FRITTATA SEMPLICE (UOVO, LATTE, PARMIGIANO)	PETTO DI POLLO O TACCHINO,A FETTINE, A COTOLETTA	POLPETTINE DI RICOTTA
MERCOLEDI	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE TRIFOLATE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE
	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE O PASTINA IN BRODO VEGETALE + UOVO SODO O A FRITTATA O PASSATELLI FREDDI CON POMODORINI E BASILICO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI BASILICO	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE (POLLO O TACCHINO)
	PATATE AL FORNO	ARROISTO DI TACCHINO	CASATELLA CON FORNARINA / PIADINA	VERDURE DI STAGIONE COTTE
GIOVEDI	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	ANTIPASTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE IN INSALATA / VERDURE COTTE DI STAGIONE CON FRUTTA SECCA
	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	FARRO PERLATO IN PASSATO DI VERDURA	TAGLIATELLE/PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE ROSSE E AROMI	PASTA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO GRATINATI	MOZZARELLA + PIZZA AL POMODORO	VERDURE GRATINATE CON PARMIGIANO E PANGRATTATO, AL FORNO O CROCCHETTE DI VERDURA	PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO, AL FORNO/ FILETTI DI PLATESSA ARROSTO, AL FORNO
VENERDI	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE	VERDURE CRUDE DI STAGIONE / VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURE DI STAGIONE COTTE
	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E PISELLI PASSATI	PASTA AL PESTO DI BASILICO	PASTA AL POMODORO	ORZO PERLATO N PASSATO DI LEGUMI o ORZO PERLATO IN INSALATA CON LEGUMI
	CAPRESE MOZZARELLA E POMODORI	STRACCETTI DI VITELLONE ALLE VERDURE/AL POMODORO	BOCCONCINI DI CODA DI ROSPO ARROSTO, AL FORNO o PESCE AZZURRO FRESCO SFILETTATO (sarde,cefalo,cappone) ARROSTO	FRITTATA CON VERDURE DI STAGIONE