

TABELLA DIETETICA

ALIMENTI PER FESTE / GITE

	FESTE PER OCCASIONI SPECIALI * (Natale / Pasqua / Carnevale / Chiusura anno scolastico o centro estivo)		FESTE DI COMPLEANNO *	GITE *
	SOLO CON I BAMBINI	ANCHE CON I GENITORI	(se con dolci, al massimo 1 volta al mese)	
primi piatti	SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO	NO	NO	NO
pane	PANE COMUNE / TOSCANO / FORNARINA / PIADINA / CROSTONI / PIZZA **		NO	PANE COMUNE / TOSCANO PER PANINI
dolci	DOLCI TRADIZIONALI / DOLCI DA FORNO ** PANDORO / PANETTONE CIAMBELLA / COLOMBA/ PER CARNEVALE FIOCCHETTI e/o CASTAGNOLE (NO ripieno) (fritti esclusivamente in olio di arachide / olio extra vergine oliva)		DOLCI DA FORNO **	NO
	GELATI ***	NO	NO	GELATI: biscotto, coppette, cornetto (SOLO se acquistati in loco al momento del consumo)
secondi carne	SOLO PIATTI PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA E/O DAL RICETTARIO ALLEGATO	PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI	NO	PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA / SPECK (NO nidi) MAGRI
secondi pesce		NO		TONNO SOTT'OLIO (SOLO per scuola primaria e secondaria)
secondi formag.		SEMISTAGIONATI		FORMAGGI SEMISTAGIONATI (caciotta / fontina / misto pecorino) (NO formaggi fusi)
verdure		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO		VERDURE CRUDE DI STAGIONE A PINZIMONIO
frutta	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
	SPREMUTA D'ARANCIO			NO
	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA MISTA ****		NO	
bevande	ACQUA NATURALE			
	CAFFE' D'ORZO / TE' DETEINATO			NO
	SUCCHI DI FRUTTA (solo 100%)		NO	

NOTE:

- * prestare SEMPRE grande attenzione ai bambini/ragazzi con DIETA SPECIALE, anche in occasione di feste e gite
- ** PIZZA / DOLCI PREFERIBILMENTE se preparati dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- *** acquistati e distribuiti SOLO dalla cucina di riferimento per la struttura (interna / esterna)
- **** SOLO se preparata dalla cucina di riferimento e SOLO se con frutta fresca di stagione