

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

NOTE SPECIALI	Linee Guida	Indicazioni Soffocamento da cibo	Lotta contro lo spreco alimentare delle verdure	Raccomandazioni	Tradizione e sperimentazione
	<p>La tabella dietetica è stata redatta sulla base:</p> <ul style="list-style-type: none"> - delle tabelle della ex-Ausl Forlì 2010/2011 - delle indicazioni della SINU - delle Linee Guida per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute - delle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica della Regione Emilia-Romagna. <p>Si è tenuto conto del fatto che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è raccomandato l'inserimento di pasta integrale biologica almeno 1 volta a settimana e di alimenti semi-integrali - è raccomandabile ridurre la presenza di affettati e carne conservata nel menù scolastico. 	<p>Il personale di cucina è tenuto ad essere informato e a rispettare attentamente le indicazioni ministeriali "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" 0 – 5 anni (2017) http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2618_allegato.pdf</p> <p>Il pericolo di inalazione da cibo è particolarmente elevato nella fascia d'età 0 – 3 anni. E' raccomandabile quindi, per gli adulti responsabili della cura dei bambini, acquisire le conoscenze e competenze sulle manovre di disostruzione. Evitare l'uso di posate in plastica.</p>	<p>In base alle Linee guida ministeriali per ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti (2018) http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf spetta ai/alle cuochi/e il compito di presentare tutte le verdure con ricette diversificate e gradevoli, evitando di cadere nella monotonia. Le abitudini alimentari acquisite nei primi anni di vita tendono a mantenersi nel tempo e rappresentano un presupposto fondamentale per lo sviluppo di un organismo sano.</p>	<p>Si ricorda di evitare succhi di frutta a ridotta % di frutta, omogeneizzati e/o liofilizzati, caramelle, confetti, gomme da masticare, gelatine, marshmallow...</p> <p>Il bambino deve mangiare a tavola e seduto. Chi ha la responsabilità della supervisione del bambino durante il pasto non deve forzare il bambino a mangiare e imboccare il cibo mentre il bambino sta piangendo o ridendo. Un ambiente rilassato e sereno insieme al buon esempio dato dagli adulti facilitano la promozione di sani stili di vita e benessere.</p>	<p>Per ottenere un menù vario e con un maggior numero di proposte è stato indispensabile unire alle ricette della tradizione piatti più innovativi, tenendo conto che ci sono bambini più abitudinari e bambini che hanno piacere di sperimentare nuovi colori e sapori. In ogni caso tutte le varianti proposte sono nutrizionalmente equivalenti e possono essere gestite in condivisione fra il/la cuoco/a, i bambini e i ragazzi, il comitato dei genitori e il personale docente</p>
LEGENDA					
	<p>Ogni colore del giorno della settimana identifica il tipo di alimento proteico utilizzato nel secondo piatto: ROSSO = carne bianca e carne rossa - GIALLO = uovo - CELESTE = formaggio - BLU = pesce - VERDE = legumi</p> <p>Il menù è stato strutturato in modo da offrire varietà sia all'interno della stessa settimana che verticalmente di settimana in settimana</p>				

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono **BIOLOGICHE** o prodotte a **LOTTA INTEGRATA**.
Lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** per la scuola dell'infanzia prevede la **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

1 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRANZO	<p>Finocchi tagliati a bastoncino</p> <p>Pasta <i>integrale</i> olio e parmigiano</p> <p>Straccetti di pollo/tacchino al profumo di salvia *</p> <p>Carote in padella *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata mista con noci tritate finemente</p> <p>Risotto allo zafferano *</p> <p>Filetti di merluzzo o nasello al forno *</p> <p>Purè di patate</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Vellutata di verdure * con crostini di pane bianco o <i>semi-integrale</i></p> <p>Pizza margherita (con farina bianca, <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i>) *</p> <p>Insalata verde e finocchi</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di autunno-inverno *</p> <p>Pasta all'uovo (tagliatelle, garganelli, tagliatelle paglia e fieno...) con ragù di coniglio</p> <p>Bietole</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Carote alla julienne</p> <p>Zuppa di ceci e ditalini rigati al profumo di rosmarino *</p> <p>Gateau gratinato al forno di cavolfiore e patate *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Straccetti di pollo/tacchino al rosmarino o limone - Bocconcini di pollo/tacchino alla cacciatore o alle erbe aromatiche - Fettina di pollo/tacchino alla piastra <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dadolata invernale (zucca, broccoli, cavolfiore) - Zucca a fette sottili gratinata al forno - Cuori di carciofi a fettine alla parmigiana al forno - Finocchi lessi o gratinati al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al pomodoro - Risotto alla zucca - Risotto alla salsa di carciofi - Risotto alla verza <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cotoletta di pesce al forno - Hamburger/crocchette di pesce 	<p>Vellutata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zucca e verza - carote e zucca - rape rosse e zucca <p>.....</p> <p>- Bis di formaggi:</p> <p>Ricotta / Mozzarella / Casatella / Stracchino / Primosale / Caciotta / Parmigiano reggiano</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verdure di stagione gratinate al forno con besciamella - Crescioni ai formaggi 	<p>Verdure di stagione che si possono mangiare crude:</p> <p><i>finocchi, zucca invernale, cavolfiore, broccoli, carote, rapa rossa, sedano rapa, cavoli, spinaci, radicchio, indivia belga, sedano...</i></p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finocchi lessi - Spinaci - Carote lessate 	<p>Zuppa/passato di</p> <ul style="list-style-type: none"> - fagioli - lenticchie e piselli con pasta/pastina <p>Zuppa/passato di legumi e cereali</p> <p>.....</p> <p>Gateau gratinato al forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di verza e patate - di broccoli e patate - di finocchi e patate - di zucca e patate
MERENDA	Yogurt e Frutta fresca	Karkadè e ciambella	Pane e marmellata	Frullato di latte e frutta	Frutta fresca di stagione

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono **BIOLOGICHE** o prodotte a **LOTTA INTEGRATA**.
Lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** per la scuola dell'infanzia prevede la **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

2 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
PRANZO	<p>Misticanza di verdure di stagione</p> <p>Pasta al pomodoro e olive verdi in pezzi *</p> <p>Frittata con latte al forno *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Carote e finocchi a bastoncino</p> <p>Passatelli in brodo vegetale *</p> <p>Spezzatino di vitellone con salsa di carote, cipolla e sedano di cottura passati al setaccio * (1/2 porzione)</p> <p>Zucca profumata al rosmarino</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di autunno-inverno</p> <p>Pasta all'ortolana bianca o rossa*</p> <p>Polpettine di legumi *</p> <p>Patate profumate al rosmarino e aglio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Carote all'agro</p> <p>Pasta integrale al pesto di broccoli o con passato di verdure *</p> <p>Cotoletta di platessa al forno*</p> <p>Cavolfiore al vapore *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto olio e parmigiano *</p> <p>Fuselli di pollo al forno *</p> <p>Insalata mista con semi di sesamo tostati e tritati finemente</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla pizzaiola - Pasta al pomodoro e piselli - Pasta al pomodoro - Medaglioni di frittata al forno (su stampo) - Frittata di patate - Frittata con verdure al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Stracciatella in brodo vegetale - Passatelli in passato di verdure Il secondo è ½ porzione per controllo carico proteico: - Spezzatino alla cacciatora - Spezzatino con piselli e carote 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con zucca e rosmarino - Pasta alla salsa di carciofi o funghi - Pasta olio e parmigiano Gateau gratinato al forno di: - crema di cannellini e patate - crema di ceci, zucca e patate 	<ul style="list-style-type: none"> - Platessa in pizzaiola - Platessa con salsa verde - Bocconcini di pesce al forno - Seppia pomodoro e piselli - Bietole - Finocchi lessi - Dadolata di carote e cavolfiore al vapore 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al radicchio - Risotto alla zucca - Risotto alle mele e scalogno - Risotto allo zafferano - Scaloppina di pollo/tacchino al limone o ai funghi - Polpettone di tacchino e bietole
MERENDA	Infuso e torta di carote	Spremuta d'arancia fresca e fette biscottate integrali	Frutta fresca di stagione	Pane e olio	Yogurt e cereali

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono **BIOLOGICHE** o prodotte a **LOTTA INTEGRATA**. Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

3 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRANZO	<p>Passato di lenticchie rosse * con tempestina</p> <p>Hamburger/crocchette di miglio*</p> <p>Carote e finocchi a bastoncino</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta <i>integrale</i> alle erbe aromatiche e mandorle tritate finemente *</p> <p>Squacquerone e rucola</p> <p>Spianata o Piadina (con farina bianca, <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i>)</p> <p>Cavolo cappuccio bianco o viola e mela in fette sottili o piccoli pezzi * (si consiglia di condire il cavolo cappuccio in anticipo per ammorbidirlo)</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata mista</p> <p>Risotto alla marinara in bianco o rosso *</p> <p>Pesce gratinato al forno</p> <p>Bietole *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Vellutata/crema di verdure con orzo o farro *</p> <p>Hamburger di vitellone *</p> <p>Finocchi in insalata</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di autunno- inverno</p> <p>Pasta di semola secca o fresca (trofie, strozzapreti, orecchiette...) al pomodoro *</p> <p>Filetto di pesce infarinato al limone *</p> <p>Chips di patate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<p>Pasta con sugo cremoso di lenticchie rosse e:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zucca - carote e porri <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sformato con verdure al forno - Hamburger/Crocchette di patate al forno - Pizza al pomodoro 	<p>Pasta <i>integrale</i> con noci tritate finemente e pesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di spinaci - di prezzemolo - di broccoli <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Misticanza di verdure - Finocchi tagliati sottili con clementine/arance in pezzi 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto al pomodoro - Risotto seppie e piselli - Risotto con verdure in bianco <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funghi trifolati - Spinaci gratinati al forno - Cavolfiore insaporito in padella 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone/Passato di verdure con orzo o farro - Stelline in brodo di verdure <p>.....</p> <p>Carne di vitellone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saltimbocca alla romana - fettina alla pizzaiola - straccetti olio, sale e rucola 	<p>Pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - all'ortolana - al pomodoro e piselli <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filetto di pesce al pomodoro - Pesce con salsa verde - Pesce con salsa allo zafferano - Polpettone di tonno
MERENDA	Frutta fresca	Yogurt e Frutta secca tritata finemente	Latte e biscotti secchi	Karkadè e torta di mele o pere	Yogurt e Frutta fresca

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono **BIOLOGICHE** o prodotte a **LOTTA INTEGRATA**.
Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

4 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRANZO	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di autunno-inverno</p> <p>Risotto al pomodoro, aglio e prezzemolo</p> <p>Gamberi gratinati al forno *</p> <p>Patate gratinate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Vellutata di ceci e cavolfiore con crostini di pane bianco o <i>semi-integrale</i> *</p> <p>Pizza al pomodoro senza mozzarella (con farina bianca, <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i>)</p> <p>Misticanza di verdure di stagione</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Passatelli in passato di verdura</p> <p>Arista di maiale (1/2 porzione) *</p> <p>Insalata verde, radicchio e pera a piccoli pezzi o Insalata mista</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Carote a bastoncino</p> <p>Pasta con salsa pasticcata con formaggi misti*</p> <p>Broccoli, cavolfiori e carote</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta <i>integrale</i> alla salsa di pinoli *</p> <p>Uova strapazzate o Rotolo di frittata con le verdure *</p> <p>Finocchi a bastoncino *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla zucca - Risotto allo zafferano e piselli - Risotto allo zafferano e funghi - Calamari gratinati al forno - Filetti di halibut al forno - Cotoletta di platessa 	<p>Vellutata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ceci, rosmarino e aglio - ceci e rapa rossa/barbabietola - fagioli cannellini e prezzemolo - fagioli e piselli <p>con crostini di pane o cous cous o tempestina/conchigliette</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Passatelli in brodo vegetale - Stracciatella in brodo vegetale - Coniglio disossato al forno - Arista di maiale al forno - Prosciutto crudo in piccoli pezzi eliminato il grasso visibile 	<ul style="list-style-type: none"> - Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro - Lasagne o Polenta gratinata al forno con besciamella, ricotta/casatella e pomodoro - Spinaci - Bietole - Dadolata invernale 	<ul style="list-style-type: none"> - Carote alla julienne - Cavolfiore in pinzimonio - Insalata mista Pasta <i>integrale</i> - alla zucca - all'ortolana rossa o bianca - erbe aromatiche/aglio e olio Uova sode accompagnate con salsa di uovo sodo, tonno, prezzemolo e capperi
MERENDA	Latte e biscotti integrali	Spremuta d'arancia fresca	Karkadè con fette biscottate integrali	Yogurt e cereali	Frutta fresca e frutta secca

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE** e **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono **BIOLOGICHE** o prodotte a **LOTTA INTEGRATA**.
Lo **SPUNTINO DI META' MATTINA** per la scuola dell'infanzia prevede la **FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**.

**TABELLA DIETETICA AUTUNNO-INVERNO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**
in vigore dall'anno scolastico 2018/2019

5 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRANZO	<p>Insalata mista</p> <p>Tagliatelle/garganelli al ragù di carne di vitellone *</p> <p>Cavolfiore/zucca gratinati al forno *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Ditalini/pastina in brodo di carne</p> <p>Bocconcini o petto di pollo/tacchino al rosmarino e aglio *</p> <p>Purè viola con patate e rapa rossa/barbabietola *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta <i>integrale</i> al pomodoro *</p> <p>Bis di formaggi</p> <p>Carote alla julienne *</p> <p>Pane/spianata semi-<i>integrale</i></p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di autunno-inverno</p> <p>Zuppa di cereali e legumi *</p> <p>Sformato di verdure</p> <p>Chips di zucca al forno *</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto allo zafferano *</p> <p>Bocconcini di coda di rospo al pomodoro e olive in pezzi *</p> <p>Insalata verde e radicchio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Maccheroncini pasticcata al ragù - Lasagna al ragù di carne di vitellone - Tortellini al ragù vegetale - Pasta con pomodoro/in bianco + Straccetti di vitellone - Bietole - Finocchi lessi - Contorno tricolore 	<p>Bocconcini o petto di pollo/tacchino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - all'arancia - alla cacciatora - al limone - alle erbe aromatiche <p>Polpettone di tacchino e bietole</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patate e verza - Patate e zucca - Patate e carote - Patate e cavolfiore 	<p>Pasta <i>integrale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - al pomodoro e olive in pezzi - alla pizzaiola - al pomodoro e piselli <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insalata mista con noci tritate finemente - Insalata di finocchi e clementine in piccoli pezzi 	<p>Zuppa di orzo o farro con</p> <ul style="list-style-type: none"> - passato di fagioli - cannellini, patate e zafferano - zucca, ceci e rosmarino <p>.....</p> <p>Chips al forno di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carote - spinaci Carote lessate e piselli 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto olio e parmigiano - Risotto alla marinara - Risotto alla zucca - Risotto al radicchio <p>.....</p> <p>Bocconcini di coda di rospo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gratinati al forno - in crosta di patate - all'arancia e olive nere in pezzi
MERENDA	Yogurt e Frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione e grissini integrali	Karkadè e ciambella

L'indicazione di **VERDURA FRESCA DI STAGIONE e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** vuole favorire la proposta di differenti tipologie e colori delle stesse: la medesima tipologia di verdura e frutta non può essere proposta più di 1 volta alla settimana per i bambini che fanno 4-5 rientri, non più di 1 volta ogni 2 settimane ai bambini che fanno meno di 4 rientri. Verdura di stagione e Frutta di stagione sono BIOLOGICHE o prodotte a LOTTA INTEGRATA. Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.