



ALLEGATO 3

TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	RISO E LENTICCHIE O ALTRO LEGUME ----->	Riso gr. 60 (80) ; Lenticchia secca o altro legume gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON CARCIOFI O ALTRA VERDURA -->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Carciofi (surgelati) o altra verdura surg. o fresca di stag. gr. 70(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150 (150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	PETTO DI POLLO AL LIMONE (3)* ----->	Petto pollo gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Limone e farina q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O KIWI ----->	Pera o Kiwi gr 150(150)
M E R C O L E D I'	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...)gr. 80 ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gr. 5(10)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2)* ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 15(20)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pom. pelati gr. 50(60) ; Olio extrav.gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	FETTINA DI VITELLO AI FERRI (3) ----->	Fettina vitello gr. 70(90) ; Olio extrav. gr. 5 (7) ; Aromi q.b. Per pizzaiola: pomodoro gr 30(40), capperi, aglio qb.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav.gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150(150)
V E N E R D I'	SFORMATO DI PATATE ----->	Patate gr. 250(300) ; Pane grattugiato gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Uovo gr. 20(25) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	PARMIGIANO A SCAGLIE ----->	Parmigiano tagliato a scaglie gr. 60(80)
	POMODORI IN INSALATA** ----->	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150(150)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce:(seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **(2) Alternative nella stessa quantità di carne:** scaloppina di vitello, arrosto di vitello, fettina di vitello con pangrattato, straccetti di vitello alla pizzaiola.

*N.B. Il 2° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 2° piatto del martedì e viceversa

** N.B. I **pomodori** possono essere sostituiti da finocchio crudo gr 120 (150)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
2° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISO IN BRODO VEGETALE ----->	Riso gr. 70(90) ; Verdura per brodo gr. 80(100) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	STRACCETTI/SPEZZATINO MAGRO DI CAVALLO SUGO ----->	Magro di cavallo gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 25(40) ; Cipolla gr. 25(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA E RICOTTA (CON O SENZA SUGO) ----->	Pasta gr. 70(90) ; Ricotta vaccina gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) .; (Pom. pelati gr. 20(30))
	FILETTO DI MERLUZZO ALLA LIVORNESE (1) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi gr 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Cipolla q.b.
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI ----->	Kiwi gr 150(150)
M E R C O L E D	MINISTRONE CON PASTA ----->	Pasta gr. 60(80) ; Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano. ...) gr. 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORI AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 120(150) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O CLEMENTINE - ----->	Mela o Clementine gr 150(150)
G I O V E D I'	MINCHIAREDDHI FRESCHI AL POMODORO ----->	Minchiareddhi gr. 90(110) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PLATESSA AGLI AROMI VEGETALI (1)(2) ----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Trito di aromi vegetali q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	INSALATA VERDE E POMODORI** ----->	Insalata verde gr. 30(40) ; Pomodori maturi gr 70 (90) ;Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA ----->	Mela o Arancia gr 150(150)
V E N E R D I'	CHIOCCIOLINE o altra pasta IN PURE' DI FAVE O ALTRO LEGUME ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fave secche o altro legume gr. 30(40) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PROSCIUTTO COTTO S/PFS. O BRESAOLA -- ----->	Prosciutto cotto senza PFS o Bresaola gr. 50(70)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60) o filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **** N.B. I pomodori** possono essere sostituiti da finocchio crudo gr 70 (90)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016

3° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	TUBETTINI IN BRODETTO DI PESCE (4)----->	Pasta gr. 70(90); Pesce per brodo gr.15; Passata pomodoro gr.10(20); Olio extrav.gr. 5(7); Trito di aromi vegetali q.b.
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura di stagione (es. spinaci) gr.70(70)
	PISELLI VERDI ALL'OLIO----->	Piselli verdi gr. 100(120); Pomodori pelati gr. 20(30); Olio extrav gr. 5(8); Aromi vegetali q.b.
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA----->	Mela o Arancia gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO*----->	Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE----->	Fettine vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Farina e Aromi q.b.
	INSALATA MISTA----->	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	PERA----->	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D I'	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE*----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano.) gr. 80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr.10(15)
	BIETOLA COTTA AL POMODORO----->	Bietola gr. 120(150); Pomodori pelati gr. 15(20); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI----->	Mela o Kiwi gr 150(150)
G I O V E D I'	PASTA AL FORNO/SARTU----->	Pasta o riso gr. 60(80); Pom. pelati gr. 40(50); Trito magro di vitellone gr. 40(50); Mozzarella gr. 30(40); Parmig. gratt. gr. 10(15); Olio extrav. gr. 5(7)
	SCHIACCIATINA DI VERDURE/ORTAGGI AL FORNO----->	Verdura di stagione gr. 100(120); Pane gratt. gr 20(30); Parmigiano gratt. gr. 10(15); Uovo gr. 6(7); Olio extrav. gr. 5(7)
	POMODORI MATURI IN INSALATA**----->	Pomodori maturi gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	BANANA----->	Banana gr 100(100)
V E N E R D I'	PASTA E PATATE----->	Pasta gr. 60(80); Patate gr. 80(100); Pomodori pelati gr. 40(50); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO DI POMODORO----->	Trito di vitellone magro gr. 50(70); Pom. pelati gr. 30(40); Parmig. gratt gr. 10(15); Pane gratt. gr. 10(20); Latte gr. 10(20); Uovo gr. 6(7); Olio extrav. gr. 5(7)
	MISTO DI VERDURE E/O ORTAGGI GRATINATI----->	Verdure e/o ortaggi misti gr. 120(150); Pane gratt. gr 10(20); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(8); Aromi q.b.
	PANE----->	Pane gr 50(70)
	CLEMENTINE O PERA----->	Clementine o Pera gr 150(150)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (4) **Alternativa: Pasta al sugo di pesce** nelle stesse quantità di pesce previste per il brodo (PASTA g70(90)).
*N.B. Il 1° piatto del mercoledì può essere **SCAMBIATO** con il 1° piatto del martedì e viceversa
** N.B. I pomodori possono essere sostituiti da julienne di carote gr 120 (150)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
4° settimana quantità alimentari

L U N E D D I'	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE →	Pasta all'uovo gr. 60(80) ; Verdura per brodo gr.80(100) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	SCHIACCIATINA DI VITELLONE AL FORNO →	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Uovo gr. 6(7) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) ; Latte gr. 10(20) ;
	JULIENNE DI CAROTE →	Carote tagliate a iulienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	KIWI →	Kiwi gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO →	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PLATESSA AGLI AROMI (1)(2) →	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO →	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	PERA →	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D	MINISTRONE CON PASTA →	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...) gr. 80(100) ; Pasta gr 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	PETTO DI TACCHINO AI LIMONE →	Petto tacchino gr. 80(100) ; Limone, farina, aromi q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PATATE AL FORNO →	Patate gr. 50 ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Aromi q.b.
	PANE →	Pane gr 50(70)
	BANANA →	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	PASTA FRESCA CON CECI TIPO "CICERI E TRIA" →	Pasta fresca gr. 90(110) ; Cechi secchi gr. 30(40) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	MOZZARELLA/SCAMORZA/CACIOTTA FRESCA →	Mozzarella o Scamorza o Caciotta fresca gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO →	Verdura gr. 120(150) ; Limone q.b. Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	CLEMENTINE O PERA →	Clementine o Pera gr 150(150)
V E N E R D I'	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE →	Riso gr. 60(80) ; Carote tritate finemente gr. 60(80) ; Parmig. gratt. gr. 5(10) ; Yogurt bianco gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1) →	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10)
	POMODORI MATURI IN INSALATA** →	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE →	Pane gr 50(70)
	MELA O ARANCIA →	Mela o Arancio gr 150(150)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto al forno (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **** N.B.** I **pomodori** possono essere sostituiti da Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) AUTUNNO-INVERNO A.S. 2015-2016
5° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISO E PATATE ----->	Riso gr. 60(80) ; Patate gr. 60 ; Olio gr. 5(7) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	SOVRA COSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5 (7) ; Aromi gr. q.b.
	FINOCCHI E CAROTE A JULIENNE ----->	Finocchi e carote a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	ARANCIA O MELA ----->	Arancia o Mela gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE (1)(2) ----->	Filetto merluzzo gr. 90(120) ; Farina e limone q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA ----->	Pera gr 150(150)
M E R C O L E D I	MINISTRONE CON PASTA ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano...)gr. 80(100) ; Pasta gr. 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr. 60(80)
	SPINACI O FINOCCHI O CAVOLFIORE AL PARMIGIANO ----->	Spinaci/Finocchio/Cavolfiore gr. 120(150) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CLEMENTINE ----->	Kiwi o Clementine gr 150(150)
G I O V E D I'	PASTA E FAGIOLI O ALTRO LEGUME SECCO ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fagioli secchi o altro legume gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURA ----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr)); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Verdura di stagione (es. spinaci) gr. 70(70)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O ARANCIA ----->	Pera o Arancia gr 150(150)
V E N E R D I'	CAVATELLI O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL SUGO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL SUGO ----->	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Pomodori pelati gr. 30(40) ; Parmig. grattugiato gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) Latte gr. 10(20) ; Uovo gr 6 (7); Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE E ORTAGGI GRATINATI ----->	Verdure e ortaggi misti gr. 120(150) ; Olio gr. 5(8) .; Pane gratt. gr 10(20) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr. 6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

1° settimana

quantità alimentari

L U N E D I	MINISTRONE CON RISO O ALTRO CEREALE----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr.80(100); Riso o altro cereale gr. 60(80); Parmig. gratt. gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON VERDURE ----->	Uovo n.1 (55 gr.) (1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15); Verdura gr. 70(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o pesca gr 150(150); o Uva gr. 100(100)
M A R T E D I	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA(5)----->	Pasta gr. 70(90); Basilico gr. 5(10); Pinoli gr.4(6); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 7(7)
	COTOLETTA DI VITELLO AI FERRI----->	Cotoletta di vitello gr. 70(90); Olio extrav. gr. 5(7); Pangrattato gr 15(20); Aromi e/o spezie q.b.
	VERDURA o ORTAGGI DI STAGIONE AL POMODORO----->	Verdura o ortaggi di stagione gr. 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Pomodoro q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O FRAGOLE O MELONE----->	Pera o Melone gr 150(150) o Fragole gr. 200(200)
M E R C O L E D I	RISO E PISELLI ----->	Riso gr. 60(80); Piselli gr. 50(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr.15(20)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25); Radicchio rosso gr. 20(25); Carote gr. 20(30); Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O CILIEGIE O UVA----->	Kiwi o Ciliegie gr 150 (150) o Uva gr.100(100)
G I O V E D I	ORECCHIETTE FRESCHE AL POMODORO e BASILICO----->	Orecchiette fresche gr. 90(110); Pom. pelati gr. 50(60); Olio extrav.gr. 5(7); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Basilico q.b.
	PETTO DI POLLO AL LIMONE ----->	Petto di pollo gr. 80(100); Olio extrav. gr. 5(7); Limone e farina q.b.
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150); Pane grattugiato gr. 10(20); Olio extrav.gr. 5(8); Parmigiano gr. 5(10); Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
V E N E D I	FARFALLINE O ALTRA PASTA CON CAROTE, ZUCCHINE E GAMBERETTI ----->	Pasta gr 60(80); zucchine gr 50(60); Carote gr 40(50); Gamberetti gr. 25(30); Parmigiano gratt.gr. 5(10); Olio extrav.gr. 5(7)
	CAPRESE DI MOZZARELLA CON POMODORI E BASILICO ----->	Mozzarella gr 60(80); Pomodori gr 120(150); Olio extrav. gr. 5(8); Basilico q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O ALBICOCHE O SUSINE----->	Kiwi o Albicocche o Susine gr 150(150)

- (1)Alternative nella stessa quantità di pesce: filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari).Con diversa quantità:Filetto di salmone gratinato gr 70
- (5) Alternativa pasta primavera : Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7)



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

2° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO----->	Riso gr. 70(90) ; Pomodoro gr. 50(60) Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI MAGRO DI CAVALLO AL SUGO ----->	Trito magro di cavallo gr. 50(70) ; Pomodori pelati gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Uovo gr 6 (7); Aromi vegetali q.b.
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O PESCA O SUSINE ----->	Pera o Pesca o Susine gr 150(150)
M A R T E D I'	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE (6)----->	Pasta o altro cereale gr. 70(90) ; Passato di verdure e ortaggi gr 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1)(2)----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi, olive e cipolla q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7) ;
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI O CILIEGIA ----->	Mela o Kiwi gr 150(150) o Ciliegia gr. 200(200)
M E R C O L E D I	PASTA PRIMAVERA ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b. ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	CACIOTTA FRESCA ----->	Caciotta fresca gr 60(80)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O FRAGOLE O UVA----->	Kiwi gr 150(150) o Fragole 200 (200) o Uva gr 100(100)
G I O V E D I'	PASTA ALLA PIZZAIOLA CON O SENZA OLIVE ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Capperi (e Olive) q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	PROSCIUTTO COTTO S/PLF O BRESAOLA *----->	Prosciutto cotto s/PLF o Bresaola gr 50(70)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PESCA O MELA ----->	Pesca o Mela gr 150(150)
V E N E R D I'	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...) gr. 80(100) ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO(1)*----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	POMODORI MATURI ALL'OLIO ----->	Pomodori maturi gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O FRAGOLA O MELONE ----->	Mela o Melone gr 150(150) o Fragole gr. 200(200)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60)) o (filetti di merluzzo gr 50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- (6) **Alternativa pasta all'ortolana:** Pasta gr.50; Pomodori pelati gr. 20; Verdure miste per sugo 60gr; Parmigiano gr. 5; Olio EVO.gr.5
- *N. B. il 2° **piatto** del venerdì può essere **SCAMBIATO** con il 2° **piatto** del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
3° settimana quantità alimentari

L U N E D I'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO * ----->	Riso gr. 70(90) ; Zafferano e cipolla q.b.; Verdure per brodo vegetale q.b.; Parmigiano gr. 5(10) Olio extrav.gr. 5(7)
	FRITTATA/OMELETTE CON ZUCCHINE/ASPARAGI ----->	Uovo n.1 (55 gr.)(1 ½ (80gr); Parmigiano grattugiato gr. 10(15) ; Zucchine o asparagi gr. 70(70)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O PESCA O UVA ----->	Mela o Pesca gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
M A R T E D I'	PASTA AL POMODORO ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	POLPETTE DI VITELLONE MAGRO AL POMODORO ----->	Trito magro di vitellone gr. 50(70) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Pangrattato gr 15(20) ; Parmigiano gr 10(10) ; Uovo gr 6(7)
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav.gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O SUSINE ----->	Pera o Susine gr 150(150)
M E R C O L E D	PASTA E LENTICCHIE ----->	Pasta gr. 60(80) ; Lenticchia secca gr. 30(40) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav.gr. 5(7)
	CROCHETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO ----->	Melanzane gr 70 ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 10(10) ; Pane grattugiato gr. 20 ; Uovo gr. 6(7) ;
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	FUSILLI CAROTE E ZUCCHINE ----->	Pasta gr. 60(80) ; Carote gr 40(50) ; Zucchine gr 50(60) ; Parmig. grattugiato gr. 10(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	STRACCETTI DI PETTO DI POLLO con POMODORINI ----->	Petto di pollo gr 80(100) ; Pomodorini freschi gr 20(25) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav.gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O ALBICOCHE O UVA ----->	Kiwi o Albicocche gr 150(150) o Uva gr 100(100)
V E N E R D I'	PASSATO DI VERDURA CON PASTA O ALTRO CEREALE* ----->	Pasta o altro cereale gr. 70(90) ; Passato di verdure e ortaggi gr 80(100) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O MELONE O CILIEGIE ----->	Mela o Melone gr 150(150) o Ciliegie gr 200

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- ***N.B.** Il 1° piatto del lunedì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del venerdì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016
4° settimana quantità alimentari

L U N E D I	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE ----->	Riso gr. 60(80) ; Carote tritate finemente gr. 60(80) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Yogurt bianco gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO ----->	Sovra coscia di pollo disossata gr. 80(100) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Aromi q.b.
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ALBICOCHE O UVA ----->	Mela o Albicocche gr 150 (150) o Uva gr 100(100)
M A R T E D I	PASTA AL POMODORO CON MELANZANE ----->	Pasta gr. 70(90) ; Pomodori pelati gr. 30(40) /freschi gr 60(70) ; Melanzane gr 70(90) ; Olive gr 20(30) ; Parmig gratt gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Basilico q.b.
	FILETTI DI PLATESSA AGLI AROMI (1) ----->	<u>Filetto di platessa gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Aromi q.b.</u>
	VERDURA DI STAGIONE ALL'OLIO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	KIWI O PESCA O SUSINE ----->	Kiwi o Pesca o Susine gr 150(150)
M E R C O L E D I	PASTA PRIMAVERA ----->	<u>Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7).</u>
	PARMIGIANO A SCAGLIE E BRESAOLA ----->	<u>Parmigiano tagliato a scaglie gr. 25(30); Bresaola gr 30(40)</u>
	JULIENNE DI CAROTE - ----->	<u>Carote tagliate a iulienne gr.: 120(150) Olio extrav. gr. 5(8).</u>
	PANE ----->	<u>Pane gr 50(70)</u>
	PERA O ALBICOCHE O MELONE ----->	<u>Pera o Albicocche o Melone gr 150(150)</u>
G I O V E D I	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO * ----->	<u>Pasta gr. 70(90); Pomodori freschi gr. 60(70); Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr. 5(7); basilico q.b.</u>
	POLPETTONE CON TRITO MAGRO DI VITELLONE AL FORNO --->	Trito di vitellone magro gr. 50(70) ; Parm. gr. 10(15) ; Pane gratt. gr. 10(20) ; Latte gr. 10(20) ; Olio extrav. gr. 5(7) ;Uovo gr 6(7)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
V E N E R D I	MINISTRONE CON PASTA O ALTRO CEREALE * ----->	Verdure miste (Bietole, Carote, Sedano, Zucchine...)gr. 80(100) ; Pasta o altro cereale gr. 60(80) ; Parmig. grattugiato. gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	<u>Filetto di merluzzo gr. 90(120); Olio extrav. gr. 5(7); Parmigiano gratt. gr. 5(10); Pane grattugiato gr. 10(15)</u>
	PATATE AL FORNO ----->	Patate gr. 60(80) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O CILIEGIE O UVA ----->	Pera o Ciliegie gr 150(150) o Uva gr 100(100)

- (1) **Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- (2) **Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.

*N.B. Il 1° piatto del venerdì può essere *SCAMBIATO* con il 1° piatto del giovedì e viceversa.



TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA (E SECONDARIA DI I GRADO) PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2015-2016

5° settimana

quantità alimentari

L U N E D I'	RISO ASCIUTTO AL POMODORO FRESCO ----->	Riso gr. 70(90) ; Pomodoro gr. 60(70) Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7)
	FILETTO DI PLATESSA ALLA SALENTINA (1) ----->	Filetto di platessa gr. 90(120) ; Pomodorini gr 20(30) ; Capperi, olive e cipolla q.b. ; Olio extrav. gr. 5(7)
	INSALATA MISTA ----->	Misto di Lattuga gr. 20(25) ; Radicchio rosso gr. 20(25) ; Carote gr. 20(30) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	PERA O PESCA ----->	Pera o Pesca gr 150(150)
M A R T E D I'	PASTA AL PESTO / PASTA PRIMAVERA (5) ----->	Pasta gr. 70(90) ; Basilico gr. 5(10) ; Pinoli gr. 4(6) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 7(7)
	SCAMORZA FRESCA ----->	Scamorza fresca gr 60(80)
	VERDURA DI STAGIONE AL POMODORO ----->	Verdura di stagione gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8) ; Pomodoro q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O KIWI O CILIEGIE ----->	Mela o Kiwi gr 150 (150) o Ciliegie gr 200(200)
M E R C O L E D I	PASTA CON FAGIOLI O ALTRO LEGUME ----->	Pasta gr. 60(80) ; Fagioli o altro legume freschi o secchi (solo se non reperibili i freschi) gr. 50(70) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) .
	POLPETTE DI MELANZANE (O ALTRA VERDURA) AL FORNO ----->	Melanzane gr 100(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gr. 10(15) ; Pane grattugiato gr. 20(30) ; Uovo gr 6(7) ; Aromi q.b.
	POMODORI MATURI IN INSALATA ----->	Pomodori maturi da insalata gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8) .
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	BANANA ----->	Banana gr 100(100)
G I O V E D I'	ORECCHIETTE O "MINCHIAREDDI" FRESCHI AL POMODORO E BASILICO ----->	Pasta fresca gr. 90(110) ; Pom. pelati gr. 50(60) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Basilico q. b.
	STRACCETTI DI PETTO DI TACCHINO IN UMIDO ----->	Petto di tacchino gr 80(100) ; Pomodori pelati gr. 30(50) ; Aromi vegetali q.b. Olio extrav. gr. 5(7) ;
	VERDURE DI STAGIONE GRATINATE ----->	Verdure miste di stagione gr. 120(150) ; Pane grattugiato gr. 10(20) ; Olio extrav.gr. 5(8) ; Parmigiano gr. 5(10) ; Aromi q.b.
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELONE O KIWI O FRAGOLE ----->	Melone o Kiwi gr 150 (150) o Fragole gr 200(200)
V E N E R D I'	RISO E PATATE ----->	Riso gr. 60(80) ; Patate gr. 80(100) ; Olio gr. 5(7) ; Pomodori pelati gr. 20(30) ; Parmigiano grattugiato gr. 5(10)
	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO (1)(2) ----->	Filetto di merluzzo gr. 90(120) ; Olio extrav. gr. 5(7) ; Parmigiano gratt. gr. 5(10) ; Pane grattugiato gr. 10(15)
	JULIENNE DI CAROTE ----->	Carote tagliate a julienne gr. 120(150) ; Olio extrav. gr. 5(8)
	PANE ----->	Pane gr 50(70)
	MELA O ALBICOCCA O UVA ----->	Mela o Albicocca o gr 150(150) o Uva gr 100(100)

- **(1) Alternative nella stessa quantità di pesce:** filetto di platessa gratinato, rana pescatrice con salsa di olio e limone (o gratinata), bocconcini di pesce misto gratinati (merluzzo/rana pescatrice/calamari). **Con diversa quantità:** Filetto di salmone gratinato gr 70
- **(2) Alternativa:** schiacciatine o polpettine di pesce: (seppie gr 25 (30), polpo gr 25(30), calamari gr 40(60))o(filetti di merluzzo gr50 (70), filetto di platessa o rana pescatrice gr 40(50)), Uovo gr.6(7), Pane gratt. gr. 10(15), erbe aromatiche.
- **(5) Alternativa pasta primavera:** Pasta gr. 70(90); Pomodori pelati gr. 50(60); Cipolla, sedano, prezzemolo, carote, rosmarino, basilico q.b.; Parmigiano grattugiato gr. 5(10); Olio extrav. gr.5(7)

APPENDICE I

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare nella dicitura "**verdure di stagione**" sono i seguenti:

- **Asparagi** : *bianchi, verdi, violetti* o *violetti/verdi*.
- **Barbabietole rosse**
- **Bietola**
- **Carciofi**
- **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori**
- **Cicoria** (*catalogna*);
- **Fagiolini**
- **Finocchi**
- **Insalata verde**: *lattuga cappuccio* e *romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde* e *rosso, canasta, witloof* e *iceberg*.
- **Melanzane**
- **Piselli**
- **Pomodori**
- **Spinaci**
- **Zucchine**
- **Zucca** : *zucca barucca di Chioggia, zucca barucca Marina, zucca Violina o Romana, zucca Butternut, zucca Hokkaido*.