

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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 raccomandabile l'inserimento di pasta integrale biologica 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</p> <p>spetta ai/cuochi/e il compito di presentare tutte le verdure con ricette diversificate e gradevoli, evitando di cadere nella monotonia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>In ogni caso tutte le varianti proposte sono nutrizionalmente equivalenti e possono essere gestite in condivisione fra il/la cuoco/a, i bambini o 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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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>Carote a bastoncino</p> <p>Trofie pomodorini e zucchine *</p> <p>Uova strapazzate / Frittata (ricetta base) *</p> <p>Fagiolini all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate *</p> <p>Pasta <i>integrale</i> al pomodoro fresco e mandorle tritate finemente</p> <p>Parmigiana di melanzane cotte al forno con formaggio fresco, parmigiano, pomodoro e basilico *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Cetrioli a bastoncino</p> <p>Passato di legumi e verdure con riso *</p> <p>Pizza al pomodoro senza mozzarella (con farina bianca o <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i>) con verdure *</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta all'ortolana *</p> <p>Polpettone/polpette di vitellone e olive verdi tritate *</p> <p>Insalata mista</p> <p>Patate lesse con un pizzico di sale</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pomodori a spicchi con un pizzico di erbe aromatiche</p> <p>Passato di verdure * con crostini di pane bianco o <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i></p> <p>Bocconcini di pesce misto gratinati al forno *</p> <p>Zucchine trifolate con prezzemolo</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<p>- Minestrone/Passato di verdure con miglio o cous cous <i>semi-integrale</i> o pastina</p> <p>- Passatelli in passato di verdure</p> <p>- Stracciatella/Passatelli in brodo vegetale</p> <p>.....</p> <p>- Rotolo di frittata con le verdure</p> <p>- Frittata con verdure al forno</p> <p>- Frittata con latte al forno</p>	<p>Verdure di stagione che si possono mangiare crude: <i>zucchina, peperone giallo e rosso, pomodori, cetrioli, carote, ravanella, asparago, sedano...</i></p> <p>.....</p> <p>Bis di formaggi: Ricotta / Mozzarella / Casatella / Stracchino / Caciotta / Parmigiano reggiano con spianata o piadina o pane</p> <p>- Pizza margherita</p>	<p>- Riso e lenticchie</p> <p>- Riso e piselli</p> <p>- Riso zafferano e piselli</p> <p>.....</p> <p>- Crocchette/hamburger di verdura</p> <p>- Sformato di verdure</p> <p>- Hamburger/crocchette di patate</p>	<p>- Pasta al pomodoro</p> <p>- Pasta olio e parmigiano</p> <p>- Pasta alle zucchine</p> <p>.....</p> <p>- Polpettone/polpette di vitellone e zucchine</p> <p>- Polpettone/polpette alla cacciatora</p> <p>- Hamburger di vitellone fra due fette di pomodoro fresco (non composto con panino)</p>	<p>- Vellutata di zucchine e porro</p> <p>- Vellutata di carote e peperone giallo</p> <p>- Vellutata di pomodoro fresco non cotto e basilico (tipo gazpacho)</p> <p>.....</p> <p>- Crocchette di pesce al forno</p> <p>- Pesce al pomodoro fresco e prezzemolo</p> <p>- Insalata di pesce</p>
MERENDA	Latte e fette biscottate integrali	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Yogurt e ciambella	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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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'	VENERDI'
PRANZO	<p>Risotto zucchine e gamberetti *</p> <p>Filetto di pesce al pomodoro fresco e olive verdi in pezzi *</p> <p>Insalata verde e carote</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Carote alla julienne *</p> <p>Maccheroncini pasticciati al forno con crema di lenticchie rosse *</p> <p>Fricò di verdure e patate</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate</p> <p>Pasta all'uovo (tagliatelle, garganelli..) al ragù di vitellone</p> <p>Fagiolini all'olio *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta <i>integrale</i> olio e parmigiano</p> <p>Straccetti di pollo al rosmarino *</p> <p>Barchette di zucchine al forno con briciole di pane profumato * e patate arrosto</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Minestrone di verdure e piselli con cous cous <i>semi-integrale</i> o orzo o farro *</p> <p>Caprese di pomodori e mozzarella tagliati in piccoli pezzi *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<p>Risotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle zucchine - alle carote - al pomodoro <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filetto di pesce con pesto genovese - Filetto di pesce infarinato al limone e rosmarino - Filetto di pesce con salsa allo zafferano 	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata mista - Pomodori e cetrioli <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maccheroncini pasticciati al forno con crema di piselli - Pasta pasticciata con legumi - Insalata di pasta con verdure miste, legumi e formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> - Melanzane trifolate - Spinaci al limone - Fricò di verdure - Melanzane gratinate al forno - Pomodori gratinati al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Fuselli di tacchino al forno - Insalata di pollo e verdure - Rotolo di tacchino e verdure <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zucchine gratinate al forno al profumo di erbe aromatiche - Dadolata di zucchine alla pizzaiola - Bastoncini di carote cotte al profumo di rosmarino 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata/passato di verdure e piselli con orzo, farro, riso o cous cous <i>semi-integrale</i> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita con farina bianca o <i>semi-integrale</i> o <i>integrale</i> - Insalata mista con mozzarella e olive in pezzi - Verdure gratinate al forno con besciamella
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Yogurt e frutta secca tritata finemente	Macedonia di frutta fresca	Latte e biscotti secchi	Pane e olio

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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate</p> <p>Pasta al pomodoro e basilico</p> <p>Cotoletta di pollo/tacchino al forno *</p> <p>Purè di patate *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Passatelli in brodo vegetale</p> <p>Filetti di platessa alle mandorle tritate finemente (1/2 porzione)*</p> <p>Pomodori a spicchi con un pizzico di erbe aromatiche</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Cetrioli e Carote a bastoncino</p> <p>Minestrone di verdure di stagione con pasta <i>integrale</i> *</p> <p>Bis/Tris di frittata al forno rossa (pomodoro), verde (zucchine/spinaci) e gialla (zafferano o ricetta base) *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto genovese *</p> <p>Crocchette/hamburger di pesce *</p> <p>Fagiolini all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate</p> <p>Risotto olio e parmigiano *</p> <p>Insalata di ceci/cannellini, patate e pomodori in pezzi *</p> <p>Pane/pane tostato/spianata <i>semi-integrale</i></p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Scaloppina di pollo al forno - Bocconcini di pollo/tacchino alle erbe aromatiche - Patate gratinate - Timballo a strati di patate e pomodori a fette con scalogno e origano (gratinato al forno con pangrattato) 	<p>Il secondo piatto di pesce è 1/2 porzione per controllo carico proteico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesce lessato - Bocconcini di pesce al forno - Spiedini di pesce - Pesce con pesto trapanese 	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata di farro con verdure miste - Pasta <i>integrale</i> pomodoro fresco e prosciutto cotto - Frittata di patate - Frittata con latte al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di pesce - Pasta al tonno - Pasta all'ortolana rossa o bianca - Pasta zucchine e patate - Cotoletta di pesce al forno - Pesce lessato con salsa verde o allo zafferano 	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata di riso con verdure/pomodori a pezzi - Risotto alle zucchine - Risotto allo zafferano - Risotto pomodoro e piselli - Crema/Patè di ceci e carote - Hummus di ceci - Crema/Patè di fagioli cannellini e rapa rossa
MERENDA	Yogurt e Frutta fresca	Infuso freddo 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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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>Cetrioli e carote a bastoncino</p> <p>Pasta <i>integrale</i> con sugo cremoso di lenticchie rosse e piselli *</p> <p>Gateau gratinato al forno di patate con uova, ricotta e parmigiano *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Vellutata di sedano e patate * con cous cous o orzo o farro</p> <p>Arista di maiale al latte *</p> <p>Zucchine alla parmigiana con pomodoro e basilico (senza mozzarella o formaggi) *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate</p> <p>Risotto allo zafferano *</p> <p>Bocconcini di coda di rospo gratinati al forno *</p> <p>Chips di patate al forno *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata di pasta (primo piatto freddo con verdure) *</p> <p>Teglia di mozzarella in carrozza al forno *</p> <p>Insalata verde con semi di sesamo tostati e tritati finemente</p> <p>(Pane o Spianata o Piadina)</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata mista</p> <p>Lasagna al ragù di carne e verdure</p> <p>Verdure gratinate al forno *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<ul style="list-style-type: none"> - Zuppa di cereali e legumi - Vellutata di lenticchie rosse con cous cous <i>semi-integrale</i> - Zuppa di farro con verdure, lenticchie e piselli - Riso e lenticchie rosse <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crocchette/hamburger di miglio - Gateau di patate e verdure - Pizza al pomodoro 	<p>Vellutata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - patate e zucchine - patate e carote - patate, porri e zafferano <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosciutto crudo a piccoli pezzi e melone - Arista al forno - Scaloppina di suino al forno <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verdure gratinate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata di riso con verdure - Risotto al pomodoro e prezzemolo - Risotto alla marinara <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger/crocchette di pesce - Cotoletta di platessa al forno <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patate arrosto - Purè di patate 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con crema di peperoni, parmigiano e prezzemolo - Pasta melanzane, olive nere a pezzi e mandorle tritate finemente - Pasta al pomodoro e basilico - Pasta aglio e olio <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caprese - Bis di formaggi - Pizza margherita 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con pomodoro fresco/olio e parmigiano + Straccetti di vitellone - Tortellini di carne al ragù vegetale <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chips di carote e zucchine - Fricò di verdure di stagione - Fagiolini al pomodoro - Carote cotte al rosmarino - Carote cotte condite con pesto alla genovese
MERENDA	Pane e olio	Frutta fresca di stagione	Latte e fiocchi di cereali	Infuso freddo e fette biscottate integrali	Yogurt e biscotti integrali

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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.

**TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE 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>Pasta di semola secca o fresca (trofie, strozzapreti, orecchiette..) rosè con ricotta, pomodoro fresco e basilico</p> <p>Polpettine di zucchine o melanzane (vedi ricetta crocchette) *</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata di riso con verdure fresche miste di stagione *</p> <p>Frittata al forno accompagnata con salsa di uovo sodo, tonno, prezzemolo e capperi *</p> <p>Insalata verde e pomodori</p> <p>Pane/spianata <i>semi-integrale</i></p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pomodori a spicchi con un pizzico di erbe aromatiche</p> <p>Pastina in brodo di carne</p> <p>Bocconcini di pollo/tacchino al pomodoro *</p> <p>Fagiolini e carote *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pinzimonio 3 colori: antipasto di verdure crude di primavera-estate</p> <p>Passato di fagioli con grattini/maltagliati *</p> <p>Bastoncini di patate al forno *</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto trapanese *</p> <p>Spiedini di pesce al forno *</p> <p>Carote alla julienne o all'agro</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
VARIANTI DA PROPORRE (*)	<p>Pasta ricotta e: - zafferano oppure pesto - crema di peperone giallo e carote - noci tritate finemente</p> <p>Pasta pasticciata con formaggio fresco e rucola</p> <p>.....</p> <p>- Plumcake/torta salata con formaggio, uova e verdure - Crescioni/fagottini ai formaggi - Crostone pomodoro e formaggio</p>	<p>- Risotto alle verdure in bianco - Risotto allo zafferano</p> <p>.....</p> <p>- Medaglioni di frittata (su stampo) - Frittata con patate e pomodoro/porro - Frittata con patate e zucchine</p>	<p>- Bocconcini di pollo/tacchino alle erbe aromatiche - Polpettone di pollo/tacchino</p> <p>.....</p> <p>- Fagiolini in umido - Fagiolini e mandorle tritate finemente - Zucchine al vapore - Fricò di verdure miste - Peperonata - Verdure gratinate al forno</p>	<p>- Tagliatelle al sugo di fagioli - Lasagne al forno con crema di lenticchie rosse o borlotti - Primo piatto freddo con verdure miste, legumi e formaggi</p> <p>.....</p> <p>- Purè di patate - Purè di patate e zucchine - Purè di patate e carote</p>	<p>- Pasta al pesto genovese - Pasta al pesto di verdura (zucchine, rucola...) - Pasta alle erbe aromatiche - Pasta alle vongole</p> <p>.....</p> <p>- Calamari e gamberetti al forno - Bocconcini di pesce misto al forno - Crocchette/hamburger di pesce al forno</p>
MERENDA	Yogurt e fiocchi di cereali	Macedonia di frutta fresca	Infuso freddo e torta di ricotta	Frutta fresca di stagione	Latte e pane e marmellata

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.

Lo SPUNTINO DI META' MATTINA per la scuola dell'infanzia prevede la FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.