

# ROMA



Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione professionale  
Direzione Programmazione, Regolamentazione  
e Gestione dei Servizi Educativi e Scolastici

## **Menù e tabelle dietetiche Anno educativo 2023/204**

# ROMA



Una sana ed equilibrata alimentazione fin dalla prima infanzia costituisce un indispensabile presupposto sia per una crescita ottimale sia per ridurre il rischio di sviluppare malattie cronico-degenerative in età adulta.

È quindi necessario assicurare al bambino apporti nutrizionali adeguati alle diverse fasi della sua crescita al fine di prevenire deficit o eccessi di nutrienti rispetto a quanto raccomandato.

Il pasto al nido rappresenta un momento centrale della giornata, inserito fra attività didattica, gioco e sonno, e riveste due funzioni fondamentali nella crescita e nello sviluppo del bambino: nutrizionale e socio-educativa. Le tabelle dietetiche proposte per la ristorazione nei Nidi sono state elaborate facendo riferimento ai LARN - IV revisione 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia), che indicano i valori di riferimento di energia e nutrienti adeguati ai fabbisogni del bambino, secondo le fasce di età.

L'ingresso del bambino al nido, il più delle volte, coincide con una fase di transizione, cioè una fase di passaggio da una alimentazione totalmente lattea ad un'altra, dapprima semisolida e successivamente solida. Le ultime linee guida dell'OMS indicano l'età di sei mesi compiuti come la più idonea per iniziare lo svezzamento a meno di indicazioni diverse disposte dal Pediatra. L'alimentazione fino al sesto mese di vita, quindi, è esclusivamente lattea con latte materno o latte starting formula. Non sono state riportate, pertanto, le tabelle dietetiche per la fascia di età fino ai sei mesi in quanto si deve far riferimento alle prescrizioni pediatriche.

Il menu dei Nidi di Roma Capitale risponde alle caratteristiche tipiche della dieta mediterranea con la presenza, per esempio, di pasta o riso e legumi, minestre di verdure, frutta fresca di stagione, pesce e olio extravergine di oliva.

Il menu è articolato su nove settimane, in versione estiva ed invernale, ed offre piatti semplici, con la più ampia varietà possibile di alimenti e le più idonee combinazioni degli stessi a garanzia di un adeguato apporto di energia e nutrienti necessari. Ogni giorno, infatti, ai bambini viene servito un pasto diverso e bilanciato, secondo una corretta rotazione tra le classi di alimenti. Le preparazioni proposte non sono soltanto semplici ma anche di facile digestione; a tale scopo le cotture sono al vapore, al forno, in umido e non sono mai presenti frittture e soffritti.

La giornata alimentare del bambino al nido è così articolata:



# ROMA



## **Spuntino ore 9:00-9:30**

Frutta fresca di stagione

## **Pranzo**

Primi piatti: riso o pasta asciutti oppure con verdure o legumi, minestre vegetali

Secondi piatti: carne, pesce, uova, formaggio

Contorni: verdure crude e cotte, patate

Pane

## **Merenda**

Latte e biscotti, spremute, polpa di frutta e frullati di frutta, ciambellone semplice, fette biscottate con confettura di frutta, yogurt, focaccia bianca o rossa, gelato, pane con olio o con il pomodoro.

Sono state elaborate cinque tabelle dietetiche ed i relativi menu per le seguenti fasce di età:

7 - 8 mesi, 9 - 12 mesi, 13 – 18 mesi, 19 - 24 mesi e 25 - 36 mesi.

Le tabelle ed i menu riferiti al periodo tra il **7° ed il 12°** mese di età sono da considerarsi come linee guida del pasto giornaliero che il bambino consuma al nido. Tale periodo, infatti, dal punto di vista alimentare corrisponde a una fase di inserimento, graduale e protratto nel tempo, di alimenti diversi dal latte. Il percorso di tale alimentazione, cosiddetta "complementare", non può seguire regole rigide; le date di inizio, l'introduzione progressiva di nuovi alimenti e le quantità devono essere adattate ad ogni bambino secondo le indicazioni del Pediatra, che stabilisce differenti soluzioni secondo le esigenze del singolo bambino e con la collaborazione della famiglia.

Nella fascia di età dai **13 ai 18** mesi, soprattutto per i bambini che hanno superato da poco l'anno di vita, si segue un menu di transizione, sia in relazione all'introduzione di nuovi cibi, secondo la prescrizione del Pediatra, sia rispetto alla tipologia delle preparazioni; il menu deve essere necessariamente flessibile in quanto il passaggio da cibi semiliquidi a semisolidi e poi solidi si può attuare solo quando lo sviluppo dentale permetta una adeguata masticazione. È molto importante, dunque, in questa fase rispettare i tempi di sviluppo delle capacità masticatorie e deglutitorie di ogni singolo bambino. Non bisogna, quindi, proporre cibi con consistenze non ancora accettate, sia per quanto concerne i primi piatti, per i quali si deve porre particolare attenzione ai formati di pasta, sia per i secondi piatti e i contorni, dove fondamentali risultano essere la riduzione in piccolissimi pezzi e la forma del taglio degli stessi. A tal proposito preme evidenziare



nuovamente che consistenza, forma e taglio devono essere quanto più sicuri ed adeguati non solo alla corrispondente fascia di età, ma alle reali capacità di ogni singolo bambino. Proprio in tale ottica nei menu proposti sono riportate eventuali sostituzioni di ortaggi e secondi piatti, nel caso si ritenessero necessarie.

**Al nido non possono essere mai somministrati alimenti la cui tolleranza non sia stata saggiata precedentemente a casa.**

Dai **19 ai 36 mesi** si realizzano, infine, importanti cambiamenti nell'alimentazione del bambino che riguardano il progressivo inserimento e la completa somministrazione, in forma solida, di tutti gli alimenti fino al raggiungimento del traguardo più importante ovvero la conquista dell'autonomia a tavola.

I menu propongono un'ampia varietà di alimenti e preparazioni appetibili che consentono ai piccoli di conoscere ed apprezzare sapori, profumi e colori diversi.

Il momento del pasto al nido acquisisce, così, un importante ruolo educativo che, in un clima di condivisione, favorisce nuove conoscenze ed indirizza verso una alimentazione sana e completa.

### **Feste di compleanno**

È possibile festeggiare al nido il compleanno dei bambini quale momento da condividere con i propri amichetti e gli educatori, senza perdere di vista la tutela della salute dei piccoli ponendo, quindi, particolare attenzione anche agli aspetti igienico-sanitari e alla sicurezza alimentare.

Al fine di offrire prodotti sicuri, sia nella produzione sia negli ingredienti, il cuoco del nido preparerà un ciambellone semplice, che sarà offerto in sostituzione della merenda pomeridiana del giorno o, in alternativa, quanto previsto nel menù decorato e presentato per dare un risalto particolare al momento di festa.

I genitori interessati alla preparazione del ciambellone, in occasione del compleanno del proprio bambino, dovranno presentare la richiesta all'educatore o alla P.O.S.E.S. di riferimento, con un congruo anticipo di almeno 10 (dieci) giorni. Tale richiesta sarà dunque tempestivamente inoltrata, per il tramite del personale educativo succitato, all'ufficio municipale responsabile del servizio di ristorazione sul territorio che provvederà a comunicarla all'O.E.A.

Nel caso in cui nella stessa settimana sia già previsto come spuntino il ciambellone con la spremuta d'arancia sarà, ad ogni modo, possibile effettuare semplicemente un'inversione di menu, esclusivamente in riferimento alla merenda, in modo che la somministrazione del ciambellone coincida con il giorno del compleanno del bambino. Nell'ipotesi, invece, in cui nella stessa settimana siano previsti due o più compleanni, l'educatore o la P.O.S.E.S. di riferimento possono richiedere ai genitori interessati di individuare un'unica giornata di comune accordo in cui servire il ciambellone come merenda, così da non alterare l'equilibrio nutrizionale dei menù proposti.



# ROMA



## INDICAZIONI DIETETICHE NIDO

### 1.1 – Indicazioni dietetiche 3 – 4 mesi e 5 – 6 mesi

Relativamente alla qualità e alla quantità fare riferimento alla prescrizione del pediatra.



ROMA



## MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) NIDO 7 - 8 MESI

SPUNTINO Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
<b>L</b> <b>U</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 3</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 17</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 5</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento
<b>M</b> <b>A</b> <b>R</b> <b>T</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 5</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento
<b>M</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>C</b> <b>O</b> <b>L</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 3</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 9</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 13</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso  Merenda: Latte di proseguimento
<b>G</b> <b>I</b> <b>O</b> <b>V</b> <b>E</b> <b>D</b> <b>I</b>	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 1</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 5</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 19</b> Crema di carote con semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento
<b>V</b> <b>E</b> <b>N</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>D</b> <b>I</b>	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 15</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 17</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 5</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 7</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 11</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina  Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 3</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di agnello  Merenda: Latte di proseguimento
INDICAZIONI									
<p>Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immodificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. <b>A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.</b></p> <p>I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra</p>									



ROMA



## MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 7 - 8 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 6</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 16</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 20</b> Crema di zucca con pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 2</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 18</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 2</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 6</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento
M A R T E D I	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 16</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 16</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 4</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 2</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 10</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento
M E R C O L E D I	<b>N 4</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 2</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 16</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 4</b> Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	<b>N 6</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 10</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 19</b> Crema di carote con semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 18</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Merenda: Latte di proseguimento
V E N E R D I	<b>N 14</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 14</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 12</b> Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 8</b> Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 16</b> Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	<b>N 6</b> Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento
INDICAZIONI									
Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. <b>A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.</b> I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra									



ROMA



## MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 9-12 MESI

Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	N 21	N 32	N 23	N 24	N 47	N 42	N 34	N 32	N 24
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Fesa di tacchino al vapore tritata/ omogeneizzato di coniglio	Carne di bovino al vapore tritata/ omogeneizzato di manzo	Ricotta	Tuorlo di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato/ omogeneizzato di pollo		Parmigiano	Carne di bovino al vapore tritata/ omogeneizzato di manzo	Tuorlo di uovo sodo
	Pane	Pane	Pane	Pane	Purea di carote	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt
M A R T E D I	N 24	N 22	N 48	N 40	N 24	N 30	N 40	N 23	N 32
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino
	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di platessa al vapore tritati/ omogeneizzato di platessa	Carne di bovino al vapore tritata/ omogeneizzato di manzo		Tuorlo di uovo sodo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/ omogeneizzato di trota		Robiola	Carne di maiale al vapore tritata / omogeneizzato di carne
	Pane	Pane	Purea di carote e zucchine	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
M E R C O L E D I	N 30	N 23	N 24	N 34	N 22	N 23	N 24	N 30	N 42
	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina
	Filetti di nasello al vapore tritati/ omogeneizzato di nasello	Robiola	Tuorlo di uovo sodo	Parmigiano	Filetti di limanda al vapore tritati / omogeneizzato di pesce	Ricotta	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di platessa al vapore tritati/ omogeneizzato di platessa	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	N 40	N 35	N 40	N 22	N 33	N 32	N 50	N 24	N 45
	Brodo vegetale con passato di verdure , fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Crema di carote con semolino
		Tuorlo di uovo sodo		Filetti di spigola al vapore tritati/ omogeneizzato di spigola	Robiola	Fesa di tacchino al vapore tritata/ omogeneizzato di tacchino	Carne di bovino al vapore tritata/ omogeneizzato di manzo	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/ omogeneizzato di nasello
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Purea di zucchine	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
V E N E R D I	N 34	N 42	N 30	N 32	N 40	N 24	N 30	N 40	N 23
	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Parmigiano		Filetti di merluzzo al vapore tritati/ omogeneizzato di trota	Fesa di tacchino al vapore tritata/ omogeneizzato di tacchino		Tuorlo di uovo sodo	Filetti di limanda al vapore tritati/ omogeneizzato di orata		Ricotta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
INDICAZIONI									

INDICAZIONI



# ROMA



Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immodificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu . **A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.**

Somministrare omogeneizzati di carne/pesce solo se non sono stati ancora inseriti carne fresca e pesce surgelato, secondo prescrizione pediatrica.

Rispettare l'alternanza prevista nel menu delle tipologie di carne fresca, pesce surgelato, omogeneizzati di carne e pesce.

I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra



**MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 9-12 MESI**

Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	N 39	N 25	N 43	N 46	N 29	N 36	N 44	N 27	N 25
	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Crema di zucca con pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Tuorio di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo		Parmigiano	Tuorio di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo	Crescenza	Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne	
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
M A R T E D I	N 41	N 26	N 39	N 36	N 27	N 26	N 29	N 49	N 26
	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
		Filetti di platessa al vapore tritati/omogeneizzato di platessa	Tuorio di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di coniglio	Crescenza	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di salmone	Tuorio di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di trota
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Purea di zucca	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
M E R C O L E D I	N 27	N 39	N 27	N 41	N 31	N 29	N 36	N 41	N 29
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Ricotta	Tuorio di uovo sodo	Crescenza		Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello	Tuorio di uovo sodo	Carne di agnello al vapore tritata/omogeneizzato di agnello		Tuorio di uovo sodo
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	N 47	N 41	N 45	N 39	N 41	N 37	N 27	N 31	N 44
	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Crema di carote con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino
	Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino		Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di nasello	Tuorio di uovo sodo		Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo	Ricotta	Filetti di limanda al vapore tritati/omogeneizzato di orata	
	Purea di carote								
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
V E N E R D I	N 26	N 38	N 25	N 26	N 47	N 41	N 31	N 29	N 28
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Filetti di limanda al vapore tritati /omogeneizzato di salmone		Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne	Filetti di spigola al vapore tritati/omogeneizzato di spigola	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo		Filetti di platessa al vapore tritati/omogeneizzato di platessa	Tuorio di uovo sodo	Parmigiano
	Pane	Pane	Pane	Pane	Purea di carote	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
<b>INDICAZIONI</b>									
<p>Il menu non deve essere inteso in modo rigido e inmodificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. <b>A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.</b></p> <p>Somministrare omogeneizzati di carne/pesce solo se non sono stati ancora inseriti carne fresca e pesce surgelato, secondo prescrizione pediatrica.</p> <p>Rispettare l'alternanza prevista nel menu delle tipologie di carne fresca, pesce surgelato, omogeneizzati di carne e pesce.</p> <p>I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra</p>									



**MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 126 - Riso alla parmigiana  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 114 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro fresco e basilico  N 215 - Frittata  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 112 - Pasta (conchigliette) al pesto delicato  N 204 - Bocconcini di maiale al tegame  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 118 - Pasta all'olio e parmigiano (mezze farfalle)  N 208 - Fesa di tacchino al limone  N 325 - Zucchine gratinate  N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezze penne rigate) rosa  N 237 - Uova strapazzate  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (mezzi fusilli) al trito vegetale  N 201 - Arrosto di bovino  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)  N 211 - Caciotta dolce  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 134 - Risotto con zucchine  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 504 - Gelato fior di latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 114 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro fresco e basilico  N 233 - Timballo di nasello al limone  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano  N 234 - Tortino di fagioli e carote    N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 214 - Robiola  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano  N 236 - Tortino di limanda  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 102 - Crema di ceci con pasta (puntine)  N 237 - Uova strapazzate  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano  N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (corallini)  N 221 - Medagioni di merluzzo al limone  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 110 - Farro all'ortolana  N 203 - Arrosto di tacchino  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 116 - Pasta (lumachine) al sugo di spigola  N 215 - Frittata  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e Biscotti	N 504 - Gelato fior di latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 505 - Latte e Biscotti	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 511 - Yogurt e cereali
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (stelline)  N 237 - Uova strapazzate  N 322 - Tortino di zucchine  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)  N 230 - Ricotta  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 317 - Pura di carote  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (lumachine) al trito vegetale  N 218 - Frittata con zucchine    N 402 - Pane	N 112 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto delicato  N 223 - Medagioni di nasello al limone  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (corallini)  N 214 - Robiola  N 325 - Zucchine gratinate  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine  N 235 - Tortino di limanda  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze penne rigate)    N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 503 - Frullato di banana con latte	N 504 - Gelato fior di latte	N 501 - Focaccia bianca soffice
G I O V E D I	P r a n z o	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 211 - Caciotta dolce  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze penne rigate) con zucchine  N 210 - Filetti di platessa panati  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 123 - Pasta (ditalini rigati) e patate  N 237 - Uova strapazzate  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 112 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne  N 230 - Ricotta  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (conchigliette) all'ortolana  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (puntine)  N 217 - Frittata con spinaci    N 402 - Pane	N 114 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro fresco e basilico  N 228 - Polpettone di bovino  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano  N 220 - Medagioni di merluzzo  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 503 - Frullato di banana con latte	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 505 - Latte e Biscotti	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 115 - Pasta (mezzi fusilli) al ragù di carne  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano  N 228 - Polpettone di bovino  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano  N 224 - Medagioni di spigola  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro  N 230 - Ricotta  N 308 - Fagiolini al pomodoro  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine  N 209 - Filetti di platessa gratinati  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro  N 214 - Robiola  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)  N 237 - Uova strapazzate  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)  N 230 - Ricotta  N 325 - Zucchine gratinate  N 402 - Pane
	Merenda	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 503 - Frullato di banana con latte	N 504 - Gelato fior di latte	N 505 - Latte e Biscotti	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 505 - Latte e Biscotti
Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati										
Avvertenze per la fascia di età 13-18 mesi: i formati di pasta devono essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso non siano completamente sviluppati adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. Eventuali sostituzioni per la fascia di età 13-18 mesi: Fagiolini con carote all'olio/zucca al tegame; bocconcini e arrostiti di carne con preparati come polpette; Provolone e Caciotta dolce con Crescenza o Ricotta										



**MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

<b>N 601</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li></ul>
N.B. I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	



**MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro  N 237 - Uova strapazzate  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate)    N 323 - Zucca al tegame  N 402 - Pane	N 132 - Risotto con indivia  N 232 - Stracotti di pollo cremolati  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine)  N 211 - Caciotta dolce  N 311 - Finocchi gratinati  N 402 - Pane	N 125 - Polenta al ragù di carne    N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro  N 202 - Arrosto di maiale  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (stortini) al trito vegetale  N 230 - Ricotta  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 208 - Fesa di tacchino al limone  N 321 - Tortino di zucca  N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)  N 229 - Polpettone goloso di bovino  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli  N 231 - Stomatino di platessa  N 318 - Pura di patate  N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro  N 214 - Robiola  N 307 - Cavolfiori gratinati  N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati)  N 215 - Frittata  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci  N 212 - Crescenza  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 227 - Polpettone di agnello  N 323 - Zucca al tegame  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano  N 216 - Frittata con patate    N 402 - Pane	N 112 - Pasta (lumachine) al pesto delicato  N 222 - Medaglioni di nasello  N 317 - Pura di carote  N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 129 - Risotto allo zafferano  N 211 - Caciotta dolce  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (stortini) al pomodoro  N 203 - Arrosto di tacchino  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)  N 237 - Uova strapazzate  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al trito vegetale  N 235 - Tortino di limanda  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 123 - Pasta (corallini) e patate  N 201 - Arrosto di bovino  N 306 - Cavolfiori all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano  N 217 - Frittata con spinaci    N 402 - Pane	N 127 - Risotto al pomodoro  N 209 - Filetti di platessa gratinati  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)  N 232 - Stracotti di pollo cremolati  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali
G I O V E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano  N 212 - Crescenza  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca  N 207 - Crocchette di nasello  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa  N 237 - Uova strapazzate  N 301 - Bieta al pomodoro  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro  N 220 - Medaglioni di merluzzo  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro  N 214 - Robiola  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane	N 133 - Risotto con zucca  N 228 - Polpettone di bovino  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine)  N 215 - Frittata  N 308 - Fagiolini al pomodoro  N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 118 - Pasta (mezzi fusilli) all'olio e parmigiano  N 219 - Medaglioni di limanda  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 101 - Crema di carote con pasta (stelline)  N 215 - Frittata  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa  N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 230 - Ricotta  N 324 - Zucca gratinata  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 224 - Medaglioni di spigola  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 318 - Pura di patate  N 402 - Pane	N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola  N 237 - Uova strapazzate  N 311 - Finocchi gratinati  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro  N 220 - Medaglioni di merluzzo  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)  N 213 - Provolone dolce  N 307 - Cavolfiori gratinati  N 402 - Pane
	Merenda	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudi/cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle

Avvertenze per la fascia di età 13-18 mesi: i formati di pasta devono essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso non siano completamente sviluppati adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. Eventuali sostituzioni per la fascia di età 13 -18 mesi: Fagiolini con carote all'olio/zucca al tegame; bocconcini e arrostiti di carne con preparati come polpette; Provolone e Caciotta dolce con Crescenza o Ricotta



**MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

<b>N 601</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li></ul>
<b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	



**MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 25-36 MESI**

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 126 - Riso alla parmigiana  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 114 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro fresco e basilico  N 215 - Frittata  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 112 - Pasta (conchigliette) al pesto delicato  N 204 - Bocconcini di maiale al tegame  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 118 - Pasta all'olio e parmigiano (mezze farfalle)  N 208 - Fesa di tacchino al limone  N 325 - Zucchine gratinate  N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezze penne rigate) rosa  N 237 - Uova strapazzate  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (mezzi fusilli) al trito vegetale  N 201 - Arrosto di bovino  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)  N 211 - Caciotta dolce  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 134 - Risotto con zucchine  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 313 - Insalata di pomodori  N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 504 - Gelato fior di latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 114 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro fresco e basilico  N 233 - Timballo di nasello al limone  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano  N 234 - Tortino di fagioli e carote    N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 214 - Robiola  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano  N 236 - Tortino di limanda  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 102 - Crema di ceci con pasta (puntine)  N 237 - Uova strapazzate  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano  N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (corallini)  N 221 - Medaglioni di merluzzo al limone  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 110 - Farro all'ortolana  N 203 - Arrosto di tacchino  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 116 - Pasta (lumachine) al sugo di spigola  N 215 - Frittata  N 319 - Spinaci all'olio  N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e Biscotti	N 504 - Gelato fior di latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 505 - Latte e Biscotti	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 511 - Yogurt e cereali
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (stelline)  N 237 - Uova strapazzate  N 322 - Tortino di zucchine  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)  N 225 - Mozzarella  N 313 - Insalata di pomodori  N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 317 - Pura di carote  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (lumachine) al trito vegetale  N 218 - Frittata con zucchine    N 402 - Pane	N 112 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto delicato  N 223 - Medaglioni di nasello al limone  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (corallini)  N 214 - Robiola  N 313 - Insalata di pomodori  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine  N 235 - Tortino di limanda  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze penne rigate)    N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 511 - Yogurt e cereali	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 503 - Frullato di banana con latte	N 504 - Gelato fior di latte	N 501 - Focaccia bianca soffice
G I O V E D I	P r a n z o	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 211 - Caciotta dolce  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze penne rigate) con zucchine  N 210 - Filetti di platessa panati  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 123 - Pasta (ditalini rigati) e patate  N 237 - Uova strapazzate  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 112 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 304 - Carote all'olio  N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne  N 230 - Ricotta  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (conchigliette) all'ortolana  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 309 - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (puntine)  N 217 - Frittata con spinaci    N 402 - Pane	N 114 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro fresco e basilico  N 228 - Polpettone di bovino  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano  N 220 - Medaglioni di merluzzo  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 503 - Frullato di banana con latte	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 505 - Latte e Biscotti	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 115 - Pasta (mezzi fusilli) al ragù di carne  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano  N 228 - Polpettone di bovino  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano  N 224 - Medaglioni di spigola  N 326 - Zucchine trifolate  N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro  N 212 - Crescenza  N 308 - Fagiolini al pomodoro  N 402 - Pane	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine  N 209 - Filetti di platessa gratinati  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro  N 214 - Robiola  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)  N 237 - Uova strapazzate  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)  N 230 - Ricotta  N 325 - Zucchine gratinate  N 402 - Pane
	Merenda	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 505 - Latte e Biscotti	N 501 - Focaccia bianca soffice	N 503 - Frullato di banana con latte	N 504 - Gelato fior di latte	N 505 - Latte e Biscotti	N 507 - Pane (a fette) e pomodoro	N 505 - Latte e Biscotti



**MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 25-36 MESI**

<b>N 602</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 banana bio equo e solidale da 150 g</li></ul>
<b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	



**MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 25-36 MESI**

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro  N 237 - Uova strapazzate  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate)    N 323 - Zucca al tegame  N 402 - Pane	N 132 - Risotto con indivia  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 314 - Patate al forno  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine)  N 211 - Caciotta dolce  N 311 - Finocchi gratinati  N 402 - Pane	N 125 - Polenta al ragù di carne    N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro  N 202 - Arrosto di maiale  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (stortini) al trito vegetale  N 230 - Ricotta  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 208 - Fesa di tacchino al limone  N 321 - Tortino di zucca  N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)  N 229 - Polpettone goloso di bovino  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli  N 231 - Sformatino di platessa  N 318 - Purea di patate  N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro  N 225 - Mozzarella  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati)  N 215 - Frittata  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci  N 212 - Crescenza  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 227 - Polpettone di agnello  N 323 - Zucca al tegame  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano  N 216 - Frittata con patate    N 402 - Pane	N 112 - Pasta (lumachine) al pesto delicato  N 222 - Medaglioni di nasello  N 317 - Purea di carote  N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 129 - Risotto allo zafferano  N 211 - Caciotta dolce  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (stortini) al pomodoro  N 203 - Arrosto di tacchino  N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)  N 237 - Uova strapazzate  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al trito vegetale  N 235 - Tortino di limanda  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 123 - Pasta (corallini) e patate  N 201 - Arrosto di bovino  N 306 - Cavolfiori all'olio  N 402 - Pane	N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano  N 217 - Frittata con spinaci    N 402 - Pane	N 127 - Risotto al pomodoro  N 209 - Filetti di platessa gratinati  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)  N 232 - Straccetti di pollo cremolati  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne  N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali
G I O V E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)  N 205 - Bocconcini di pollo al tegame  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano  N 212 - Crescenza  N 309 A - Fagiolini all'olio  N 402 - Pane	N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca  N 207 - Crocchette di nasello  N 310 - Finocchi al tegame  N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne    N 236 - Tortino di patate    N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa  N 237 - Uova strapazzate  N 301 - Bieta al pomodoro  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro  N 220 - Medaglioni di merluzzo  N 305 - Carote stufate  N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro  N 214 - Robiola  N 316 - Patate all'olio  N 402 - Pane	N 133 - Risotto con zucca  N 228 - Polpettone di bovino  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine)  N 215 - Frittata  N 308 - Fagiolini al pomodoro  N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 118 - Pasta (mezzi fusilli) all'olio e parmigiano  N 219 - Medaglioni di limanda  N 315 - Patate al tegame  N 402 - Pane	N 101 - Crema di carote con pasta (stelline)  N 215 - Frittata  N 303 - Broccoli romaneschi all'olio  N 402 - Pane	N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa  N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro  N 319 A - Spinaci all'olio  N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)  N 230 - Ricotta  N 324 - Zucca gratinata  N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana  N 224 - Medaglioni di spigola  N 312 - Insalata cappuccina  N 402 - Pane	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)  N 206 - Bocconcini di tacchino  N 318 - Purea di patate  N 402 - Pane	N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola  N 237 - Uova strapazzate  N 311 - Finocchi gratinati  N 402 - Pane	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro  N 220 - Medaglioni di merluzzo  N 302 - Bieta all'olio  N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)  N 213 - Provolone dolce  N 307 - Cavolfiori gratinati  N 402 - Pane
	Merenda	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudi/cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle



**MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 25-36 MESI**

<b>N 602</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 banana bio equo e solidale da 150 g</li></ul>
<b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	



Codice	MENU 7 - 8 mesi
N 1	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (estate) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 2	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (inverno) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 3	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali (estate) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 4	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali (inverno) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 5	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (estate) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 6	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 7	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 8	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - Liofilizzato/omogeneizzato di carne <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 9	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso (estate) <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 10	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso (inverno) <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 11	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina (estate) <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 12	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina (inverno) <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 13	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso (estate) <b>Merenda:</b> latte di proseguimento



<b>N 14</b>	<p>Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso (inverno)</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 15</b>	<p>Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina (estate)</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 16</b>	<p>Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina (inverno)</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 17</b>	<p>Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino (estate)</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 18</b>	<p>Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino (inverno)</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 19</b>	<p>Crema di carote con semolino - Liofilizzato/omogeneizzato di carne</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>
<b>N 20</b>	<p>Crema di zucca con pastina - Liofilizzato/omogeneizzato di carne</p> <p><b>Merenda:</b> latte di proseguimento</p>



Codice	MENU 9 - 12 mesi
N 21	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (estate) – Carne al vapore (fesa di tacchino) /omogeneizzato di carne - Pane <b>Merenda:</b> Latte di proseguimento
N 22	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (estate) - Filetti di pesce al vapore (platessa/limanda/ spigola) /omogeneizzato di pesce - Pane <b>Merenda:</b> Latte di proseguimento
N 23	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (estate) - Formaggio (robiola/ricotta) - Pane <b>Merenda:</b> Latte di proseguimento
N 24	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (estate) - Tuorlo di uovo sodo - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 25	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Carne al vapore (noce bovino) /omogeneizzato di manzo - (arista maiale) /omogeneizzato di carne - Pane <b>Merenda:</b> Latte di proseguimento
N 26	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Filetti di pesce al vapore (platessa/ limanda/spigola/merluzzo) /omogeneizzato di pesce - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 27	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Formaggio (ricotta/crescenza) - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 28	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Parmigiano - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 29	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (inverno) - Tuorlo di uovo sodo - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 30	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Filetti di pesce al vapore (platessa/merluzzo/ limanda/ nasello) /omogeneizzato di pesce - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 31	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - Filetti di pesce al vapore (platessa/limanda/ nasello) /omogeneizzato di pesce - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 32	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Carne al vapore (noce bovino/fesa tacchino/omogeneizzato di carne - arista maiale/omogeneizzato di carne) - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 33	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Formaggio (robiola)- Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 34	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Parmigiano- Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 35	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (estate) - Tuorlo d'uovo sodo - Pane <b>Merenda:</b> yogurt
N 36	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - Carne al vapore (agnello disossato/petto pollo) / omogeneizzato di carne- Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt



N 37	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - carne al vapore (noce di bovino) /omogeneizzato di manzo <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 38	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - Parmigiano – Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 39	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (inverno) - Tuorlo di uovo sodo – Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 40	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina (estate) – Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 41	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina (inverno) – Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 42	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina (estate) - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 43	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina (inverno) - Pane <b>Merenda:</b> yogurt
N 44	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino (inverno) - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 45	Crema di carote con semolino - Filetti di pesce al vapore (merluzzo)/omogeneizzato di pesce - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 46	Crema di zucca con pastina - Parmigiano - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 47	Pastina all'olio e parmigiano - Carne al vapore (fesa tacchino/pollo/noce bovino) /omogeneizzato di carne - Pura di carote - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento/yogurt
N 48	Pastina all'olio e parmigiano - Carne al vapore (noce bovino) /omogeneizzato di carne- Pura di carote e zucchine – Pane <b>Merenda:</b> yogurt
N 49	Pastina all'olio e parmigiano - Carne al vapore (noce bovino) /omogeneizzato di carne - Pura di zucca - Pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento
N 50	Pastina all'olio e parmigiano - Carne al vapore (noce bovino) /omogeneizzato di carne - Pura di zucchine - Pane <b>Merenda:</b> yogurt



## SPUNTINI

### 6.1 Tabelle dietetiche

ORE 9:00-9:30

#### N 403 - FRUTTA FRESCA

<b>Mela e pera:</b> lavare, sbucciare e grattugiare o omogeneizzare.  <b>Banana:</b> sbucciare e schiacciare.	<b>Ingredienti</b>	<b>7 - 8 mesi g</b>
	Frutta fresca grattugiata/omogeneizzata o omogeneizzato di frutta	60

#### N 403 - FRUTTA FRESCA

<b>Mela e pera:</b> lavare, sbucciare e grattugiare o omogeneizzare.  <b>Banana:</b> sbucciare e schiacciare.	<b>Ingredienti</b>	<b>9 - 12 mesi g</b>
	Frutta fresca grattugiata/omogeneizzata o omogeneizzato di frutta	60

#### N 403 - FRUTTA FRESCA

<b>Frutta fresca:</b> Lavare la frutta, sbucciarla e tagliarla a pezzi.  <b>Banana:</b> sbucciare e tagliare a pezzi.	<b>Ingredienti</b>	<b>13 - 18 mesi g</b>	<b>19- 24 mesi 25- 36 mesi g</b>
	Frutta fresca	80	100



## MERENDE

### 7.1 Tabelle dietetiche merende 13 – 18 mesi, 19 – 24 mesi e 25 – 36 mesi

#### N 501 - FOCACCIA BIANCA SOFFICE

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Focaccia bianca soffice	20	25	30

#### N 502 – FOCACCIA ROSSA SOFFICE

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Focaccia rossa soffice	30	35	40

#### N 503 - FRULLATO DI BANANA CON LATTE

<b>Ricetta:</b> Sbucciare la banana. Tagliarla in piccoli pezzi e frullarla con il latte.	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Latte	80	80	100
	Banana	60	60	80

#### N 504 - GELATO FIOR DI LATTE

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Gelato fior di latte	30	40	50

#### N 505 - LATTE E BISCOTTI

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Latte	100	120	150
	Biscotti	10	15	20



**N 506 - PANE (A FETTE) E OLIO**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Pane	20	20	30
	Olio extrav	3	3	5

**N 507 - PANE (A FETTE) E POMODORO**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Pane	20	20	30
	Pomodoro	10	10	15
	Olio extrav	3	3	5

**N 508 – POLPA DI FRUTTA E FETTE BISCOTTATE**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Polpa di frutta	100	100	100
	Fette biscottate	10	15	20

**N 509 - SPREMUTA DI ARANCIA E CIAMBELLONE**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Spremuta di arancia	100	100	100
	Ciambellone	20	25	35

**CIAMBELLONE**

<b>Ricetta per 25 porzioni:</b> Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte, il limone grattugiato e l'olio. Nel caso il composto risultasse troppo morbido diminuire il quantitativo dell'olio.  Amalgamare bene e aggiungere il lievito per ultimo. Versare il composto in uno stampo precedentemente unto ed infarinato. Infornare a forno caldo e portare a cottura.	Uova	n. 3
	Zucchero	300
	Farina	400
	Latte fresco	150
	Olio girasole	150
	Limone grattugiato	1
	Lievito	1 bustina (16g)



**N 510 - SPREMUTA DI ARANCIA E FETTE BISCOTTATE CON CONFETTURA DI FRUTTA**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Spremuta di arancia	100	100	100
	Fette biscottate	10	10	20
	Confettura di frutta	10	10	15

**N 511 - YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA E CEREALI**

	Ingredienti	13 – 18 mesi g	19 – 24 mesi g	25 – 36 mesi g
	Yogurt naturale o alla frutta (vasetto da 125 g)	n. 1	n. 1	n. 1
	Cereali	5	10	15



## CESTINO FREDDO

### 8.1 Composizione e tabelle dietetiche cestino freddo 19 – 24 mesi e 25 – 36 mesi

#### N 601 - CESTINO FREDDO 19 - 24 mesi

1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto  
1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce  
1 polpa di frutta da 100 g  
1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g  
1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml  
**Spuntino di metà mattina da inserire:**  
1 polpa di frutta da 100 g

Ingredienti	19 - 24 mesi g
Panino all'olio da 25 g	n. 2
Prosciutto cotto	15
Caciotta dolce	15
Frollini miele	16,5
Polpa di frutta	100
Acqua naturale da 500 ml	n. 1
<b>Spuntino da inserire</b>	
Polpa di frutta	100

**NB: I cestini per gite devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata.**



**N 602 - CESTINO FREDDO 25 - 36 mesi**

1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto  
1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce  
1 polpa di frutta da 100 g  
1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g  
1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml

***Spuntino di metà mattina da inserire:***

1 banana bio equo e solidale da 150 g

Ingredienti	25 - 36 mesi g
Panino all'olio da 25 g	n. 2
Prosciutto cotto	20
Caciotta dolce	20
Frollini miele	16,5
Polpa di frutta	100
Acqua naturale da 500 ml	n. 1
<b><i>Spuntino da inserire</i></b>	
Banana bio	150

**NB: I cestini per gite devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata**



## **9.1 Composizione della dieta leggera**

La dieta leggera, che ha la durata massima di tre giorni consecutivi, non necessita di certificato medico. Nei casi di lieve indisposizione del bambino, su richiesta scritta del genitore, è possibile la somministrazione del seguente schema alimentare:

### **7 – 8 mesi e 9 – 12 mesi**

#### **Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Frutta fresca: Mela grattugiata

#### **Pranzo**

Crema di carote con semolino;  
Liofilizzato/omogeneizzato di carne

**Condire la preparazione con olio a crudo**

#### **Merenda**

Mela grattugiata o omogeneizzata oppure omogeneizzato di mela

### **13 - 18 mesi, 19 -24 mesi e 25 - 36 mesi**

#### **Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Frutta fresca: Mela

#### **Pranzo**

Pasta o riso all'olio;  
Carne bianca al vapore;  
Patate o carote al vapore o lessate;  
Pane

**Condire le preparazioni con olio a crudo**

#### **Merenda**

Polpa di mela

**Per le quantità attenersi alle grammature indicate nel ricettario in base alle rispettive fasce di età**

**N.B. Nel caso in cui la dieta leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a tre o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.**



## MENU DI RIAPERTURA

### 10.1 Composizione del menu di riapertura

**Menu dopo un periodo di chiusura del servizio per quattro o più giorni**

**3 - 4 mesi**

**Secondo prescrizione del Pediatra**

**5 - 6 mesi**

**Secondo prescrizione del Pediatra**

**7 - 8 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Frutta fresca

**Menu n. 19**

Crema di carote con semolino

Liofilizzato/omogeneizzato di carne

**Merenda:**

Latte di proseguimento (tipologia e grammatura secondo prescrizione pediatrica)

**N.B.** Nel caso il bambino non avesse inserito tali alimenti seguire le indicazioni del Pediatra



**9 – 12 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Frutta fresca

**Menu n. 47**

Pastina all'olio e parmigiano

Omogeneizzato di carne Pura di  
carote

Pane **Merenda**

Yogurt

**N.B.** Nel caso il bambino non avesse inserito tali alimenti seguire le indicazioni del Pediatra

**13 – 18 mesi, 19 - 24 mesi e 25-36 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Frutta fresca

**Pranzo**

Pasta all'olio e parmigiano ricetta **N 118**

Formaggio Caciotta dolce ricetta **N 211**

oppure

Uova strapazzate ricetta **N 237**

Carote stufate ricetta **N 305** Pane **N**

**402**

**Merenda**

Yogurt e cereali

**N.B.** Qualora nella medesima settimana sia già prevista la somministrazione del formaggio, lo stesso dovrà essere sostituito dalle uova e viceversa.



## MENU DI EMERGENZA

### 11.1 Composizione del menu di emergenza

**3 - 4 mesi e 5 - 6 mesi Secondo**

**prescrizione del Pediatra**

**7 - 8 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Omogeneizzato di frutta (mela o pera o banana)

**Pranzo**

Pastina all'olio Liofilizzato/Omogeneizzato  
di carne Contorno disponibile al momento

**Merenda**

Latte di proseguimento (tipologia e quantità secondo prescrizione pediatrica)

**N.B.** Nel caso in cui il bambino non avesse inserito tali alimenti seguire le indicazioni del Pediatra

**9 – 12 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Omogeneizzato di frutta

**Pranzo**

Pastina all'olio e parmigiano  
Omogeneizzato di carne Contorno  
disponibile al momento Pane

**Merenda**

Yogurt o polpa di frutta

**N.B.** Nel caso in cui il bambino non avesse inserito tali alimenti seguire le indicazioni del Pediatra



**13-18 mesi, 19-24 mesi e 25-36 mesi**

**Spuntino ore 9:00 – 9:30**

Polpa di frutta

**Pranzo**

Pasta all'olio e parmigiano

Formaggio Caciotta dolce o

Uova strapazzate

Contorno disponibile al momento

Pane

**Merenda**

Yogurt e cereali /polpa di frutta con fette biscottate

**11.2 Tabelle dietetiche del menu di emergenza**

Indicazioni generali	Alimenti	7-8 mesi g	9-12 mesi g	13-18 mesi g	19-24 mesi g	25-36 mesi g
Il parmigiano deve essere aggiunto soltanto dai <b>9 mesi.</b>	Pastina	30	30	-	-	-
	Pasta	-	-	40	45	50
	Parmigiano	-	3	5	5,5	6
	Liofilizzato di carne	5	-	-	-	-
	o					
	omogeneizzato di carne	40	40	-	-	-
	Caciotta dolce	-	-	15	20	25
	o					
	Uova strapazzate	-	-	50	50	50
	Contorno disponibile al momento	50	60	70	90	100
<b><u>N.B. Fino ai 12 mesi non utilizzare il sale</u></b>						
	Olio extrav	7	7	7	8	9