PRIMAVERA ESTATE

MENU' ESTIVO
NIDO D'INFANZIA (12-36 mesi)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Pasta al sugo di carote Pesce* al forno Pinzimonio estivo/a julienne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno o al limone Verdura cruda e cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Arista al forno o al latte o cotoletta di suino al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta/pastina all'uovo (es. tagliatelle) al pomodoro e piselli* o lasagne Crocchette di verdura al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
B	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Uovo sodo in salsa verde o frittata Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Pesce* (platessa) al forno o al pomodoro Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con orzo o miglio Pizza al pomodoro o margherita Verdura cruda e cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta (corta) all'uovo con ragù di vitellone Verdura di stagione gratinata al forno o verdura cotta mista di stagione con patate Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Arrosto di tacchino o fettina di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
C	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta alla pizzaiola Cotoletta di carne (es. tacchino) al forno Verdura cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Crema di verdura fresca di stagione con riso Polpette di vitellone o spezzatino di vitellone Patate al forno o lessate Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Pesce *(merluzzo) al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine di ceci al forno Pinzimonio estivo/a julienne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con orzo o farro perlato Pizza margherita Insalata e verdura cotta di stagione Frutta fresca di stagione
D	Passato di fagioli con orzo (o farro perlato) Crocchette di ricotta e verdure o crocchette di patate e ricotta al forno Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata con verdure Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro e verdure Pesce* (merluzzo) al forno o bocconcini di pesce al forno Verdura cotta e cotta di stagione Pane *Frutta fresca di stagione*	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
E	Pasta al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Tagliatelle all'ortolana Polpette di legumi o in alternativa piatto unico: pasta all'uovo pasticciata con lenticchie rosse Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure con uovo al forno Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro perlato o miglio Hamburger di tacchino o bocconcini di tacchino al pomodoro Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione

- cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "molli"…)
- quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta (le patate solo se indicate in menù)

Legenda:
- il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti proposti da "Ben…essere in Tavola", integrazione al Ricettario Allergeni 2020, redatto dall'Az.USL di Forlì;
- menù contiene i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione, pasta di semola, carne bovina, legumi secchi, riso, orzo, farro, passata, polpa e pomodori pelati;
- in base alla disponibilità, verranno introdotti nel menù alimenti semi-integrali come il pane in quanto raccomandati 1-2 volte a settimana;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- lo spuntino di metà mattina per l'infanzia prevede la frutta fresca di stagione tagliata in piccoli pezzi;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;
- preparazioni ed alimenti dovranno essere proposti ai bambini solo se idonei alle loro caratteristiche di masticazione;
- il menù slitta di un giorno ogni cinque settimane per garantire maggiore varietà.

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina.

ASP SAN VINCENZO DE' PAOLI
Civitella di R. – Galeata – Premilcuore – Santa Sofia