








AUTUNNO INVERNO



MENÙ NIDO D'INFANZIA (6-12 MESI)

| | ROSA  | VERDE  | GIALLO  | ARANCIONE  | AZZURRO  |
|----------|--|--|--|--|---|
| A | <p>Crema di cannellini con pastina (o cous cous)</p> <p>Crocchette di verdura al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche</p> <p>Patate lessate</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta al pomodoro ed olive tritate</p> <p>Arrosto di tacchino al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Risotto alle verdure di stagione (es. zucca)</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta alle erbe aromatiche e mandorle (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>)</p> <p>Cotoletta di platessa* o pesce* al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> |
| B | <p>Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Carne di vitellone (es. hamburger o polpette di vitellone)</p> <p>Verdura cotta di stagione o verdura di stagione gratinata al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta al pesto mediterraneo invernale (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>)</p> <p>Pesce*(platessa) al pomodoro</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Crema di ceci con cous cous o pastina di semola</p> <p>Crocchette di formaggi</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Vellutata di verdure con pastina di semola</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Scaloppina di tacchino o pollo al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> |
| C | <p>Passato di verdura con riso</p> <p>Formaggio fresco (es. ricotta)</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta al ragù vegetale</p> <p>Fettina di suino al forno</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Frittata al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Pesce* (halibut) al forno o bocconcini di pesce* al forno</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Maltagliati (o grattini) con crema di fagioli</p> <p>Crocchette di miglio o crocchette di ricotta al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> |
| D | <p>Pasta alla pizzaiola</p> <p>Pesce*(merluzzo) al forno</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Passato di verdura con riso</p> <p>Polpette di pollo al forno</p> <p>Purea di patate e carote o purea di patate</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pastina all'uovo (es. grattini) pomodoro e piselli*</p> <p>Sformato di verdure al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta al pomodoro (o polenta al pomodoro)</p> <p>Spezzatino di tacchino o pollo al sugo</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> |
| E | <p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Spezzatino di pollo alla cacciatora</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Passato di legumi misti con riso</p> <p>Hamburger di verdura</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta all'ortolana</p> <p>Pesce* (merluzzo) al forno o Crocchette di pesce* al forno</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Crema di sedano e patate con pastina</p> <p>Fettina di pollo alla pizzaiola</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> | <p>Pastina di semola o riso in brodo vegetale</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p> |

- 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 "molliti"...) - 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 e ricette proposte da "Ben...essere in Tavola" integrazione al Ricettario Allergeni 2020 redatto dall'Az.USL di Forlì;
- il 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

