PRIMAVERA ESTATE

MENU' ESTIVO
NIDO D'INFANZIA (6-12 mesi)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Pasta al sugo di carote Pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ed olive tritate Scaloppina di tacchino al forno o al limone Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Fettina di suino al forno o arista al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Formaggio fresco Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina all'uovo (es. grattini o tagluatelle tagliate) al pomodoro e piselli* o lasagne senza besciamella 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 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 Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con orzo o miglio Pizza al pomodoro Verdura cruda e cotta di stagione Pane 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 Verdura cotta di stagione Pane 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 Fettina di carne (es. tacchino) al forno o mini Cotoletta al forno Verdura cotta di stagione Pane 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 Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure fresche con orzo o farro perlato oppure Passato di legumi (decorticati in quantità adeguata) con orzo o farro perlato Formaggio fresco Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
D	Passato di fagioli con PASTINA Crocchette di ricotta e verdure o crocchette di patate e ricotta al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata con verdure Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro e verdure Pesce* (merluzzo) al forno o bocconcini di pesce al forno Verdura cruda 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	Pasta o tagliatelle (tagliate) all'ortolana Polpette di legumi o in alternativa piatto unico: pasta all'uovo con ragù di 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 al forno 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* o pesce* al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane 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;
- 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;
- 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.