AUTUNNO INVERNO

MENÙ
NIDO D'INFANZIA (12-36 MESI)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Crema di cannellini con crostini di pane tostato o pastina Crocchette di verdura al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche o ravioli di ricotta Patate lessate Verdura cruda e cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ed olive tritate Arrosto di tacchino al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure di stagione (es. zucca) Formaggio fresco (es. casatella o squacquerone) Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle erbe aromatiche e mandorle *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
B	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Lasagna al forno con ragù di vitellone (piatto unico) oppure Pasta al ragù bianco di verdure Carne di vitellone (es. polpette di vitellone) Verdura cotta di stagione o verdura di stagione gratinata al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto mediterraneo invernale *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Pesce*(platessa) al pomodoro o seppie* al pomodoro Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous o pastina di semola Pizza al pomodoro (per i 12-24 mesi: Crocchette di formaggi) Insalata e verdura cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con pastina di semola Hamburger di vitellone Verdura cruda e cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Scaloppina di tacchino o pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
C	Passato di verdura con riso Formaggio fresco (es. ricotta) Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al ragù vegetale Cotoletta di suino al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al pomodoro Pesce*al forno o bocconcini di pesce* al forno (mezza porzione) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Maltagliati con crema di fagioli Crocchette di miglio o crocchette di ricotta al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione
D	Pasta semintegrale alla pizzaiola Pesce*(merluzzo) al forno Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Formaggio fresco (es. stracchino) Verdura cruda e cotta di stagione Schiacciata Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo Polpette di pollo al forno Purea di patate e carote o purea di patate Pane semi-integrale Frutta fresca di stagione	Pasta/Pastina all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Sformato di verdure e legumi (es. farina di ceci) al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Polenta Spezzatino di tacchino o pollo al sugo Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
E	Pasta olio e parmigiano Spezzatino di pollo alla cacciatora Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi misti con riso Hamburger di verdura Insalata e verdura cotta di stagione Pane al latte o panino al latte Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta all'ortolana Pesce* (azzurro sfilettato) al forno o Crocchette di pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di sedano e patate con orzo (o farro) Fettina di pollo alla pizzaiola Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina di semola o riso in brodo vegetale Pizza margherita (per i 12-24 mesi: panino al latte farcito con formaggio e verdure) Insalata e verdura cotta di stagione 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 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