SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
DIPARTIMENTO TRASVERSALE SALUTE DONNA,
INFANZIA E ADOLESCENZA – FORLI'-CESENA
U.O. Salute Donna e Infanzia – Forlì
Direttore: Dott.ssa Giovanna Rita Indorato

Alla cortese attenzione di:

Responsabile dell' **Azienda Servizi alla Persona SAN VINCENZO DE' PAOLI**

Civitella di Romagna
Galeata
Premilcuore
Santa Sofia

Dott.ssa Paola Zucchi

Oggetto: parere tabelle dietetiche modificate aggiornate al 12/05/2023
Menù nido d'Infanzia 6-12, Nido d'Infanzia, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria e Secondaria dei Comuni di Santa Sofia, Galeata, Civitella di Romagna, Premilcuore estivo ed invernale

Valutata la tabella dietetica in oggetto sulla base delle Linee guida per una corretta ristorazione scolastica regionali e provinciali e degli standard nutrizionali DGR n. 418/2012, sentito il parere della Pediatra di Comunità, Dott.ssa Anna Rugiano, si esprime **PARERE FAVOREVOLE alle variazioni** effettuate su un menù già approvato come da protocollo 2021/0284067/P del 12/10/2021.

Si consiglia però di:

Nel menù autunno-inverno nido d'infanzia 6-12 mesi settimana rosa giornata B: la lasagna (pasta uovo) con ragù di carne è da intendersi piatto unico (primo piatto + secondo piatto), in alternativa al piatto unico in oggetto è possibile proporre pasta con sugo di verdure (primo piatto) + carne di vitellone (secondo piatto) – completato in ogni caso da verdure , pane e frutta come già previsto.

Nel menù estivo nido d'infanzia 12-36 mesi settimana giallo giornata B e settimana azzurro giornata C: meglio lasciare le alternative alla pizza margherita che erano state proposte precedentemente (es crocchette di formaggio o panino al latte con formaggio e verdure).

Si consiglia di prevedere un'alternativa sia alla pizza con formaggio che alle Lasagne con besciamella e formaggio per i più piccolini del nido, al fine di evitare formaggi filamentosi a rischio di soffocamento.

A disposizione per ulteriori chiarimenti si porgono cordiali saluti.

Pediatra referente
Dott.ssa Anna Rugiano

Dietista
Dott.ssa Tassi Arianna

ANNA
RUGIANO
05.06.2023
07:48:51
GMT+01:00

Allegati n° 6

- **Menù nido d'Infanzia 6-12 mesi Invernale**
- **Nido d'Infanzia Invernale**
- **Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria e Secondaria Invernale**
- **Menù nido d'Infanzia 6-12 mesi Estivo**
- **Nido d'Infanzia Estivo**
- **Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria e Secondaria Estivo**

dei Comuni di Santa Sofia, Galeata, Civitella di Romagna, Premilcuore

U.O. Salute Donna e Infanzia - Forlì
Via Colombo, n.11 - 47122 Forlì
Tel. 0543 733100– Fax0543 738816
e-mail upd.fo@auslromagna.it

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Sede legale Via De Gasperi 8 - 48121 Ravenna
Partita Iva n. 02483810392 – Codice Fiscale n. 02483810392
Sito internet: www.auslromagna.it
PEC : azienda@pec.auslromagna.it

ASP San Vincenzo de Paoli - Protocollo n.0001212/2023 del 12-05-2023

AUTUNNO INVERNO

MENÙ

SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA (e Centro Socio Riabilitativo)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Crema di cannellini con crostini di pane tostato o pastina di semola Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche (o ravioli ripieni di ricotta e spinaci con salsa alle verdure) Patate lessate e Verdura cruda o cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro ed olive Arrosto di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure di stagione (es. zucca) Formaggio fresco (es. casatella) Insalata (con a parte semi di sesamo tostati e tritati finemente) Pane o Spianata Frutta fresca di stagione	Sedanini alle erbe aromatiche e mandorle *(frutta secca tritata finemente* Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
B	Antipasto di verdura di stagione Lasagne al forno con ragù di carne di vitellone oppure in alternativa al piatto unico Pasta al ragù bianco di verdure e Carne di vitello es. polpette Verdura cotta mista di stagione o verdura di stagione gratinata al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto mediterraneo invernale *(frutta secca tritata finemente)* Pesce* (platessa) al pomodoro o seppie* al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous o pastina di semola Pizza al pomodoro o alle verdure di stagione Insalata (con a parte mandorle tritate finemente) Frutta fresca di stagione	**Per Infanzia**: Vellutata di verdure con pastina di semola **Per Primaria e Secondaria:** Penne al pomodoro Hamburger di vitellone Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Scaloppina di tacchino o pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
C	**Per Infanzia:** Passato di verdura con riso **Per Primaria e Secondaria:** Risotto alle verdure (es. carote) Formaggio fresco (es. ricotta) o bis di formaggi Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Chifferi al ragù vegetale Cotoletta di suino al forno o arista al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Frittata al forno o rotolo di frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti al tonno Pesce* al forno o bocconcini di pesce* al forno **Per infanzia e primaria:** mezza porzione Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Maltagliati con fagioli Crocchette di miglio o crocchette di ricotta al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione
D	Fusilli (integrali) alla pizzaiola Pesce*(merluzzo) al forno Insalata (con a parte frutta secca tritata finemente) Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Formaggio fresco (es. stracchino) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo Polpette di pollo al forno Purea di patate e carote o Purea di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Sformato di verdure e legumi (o farina di ceci) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Polenta Spezzatino di tacchino o pollo al sugo Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
E	Spaghetti aglio, olio e prezzemolo Spezzatino di pollo alla cacciatora Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	**Per Infanzia:** Passato di legumi misti con riso **Per Primaria e Secondaria:** Risotto con crema di legumi Hamburger di verdura Insalata (con a parte semi di sesamo tostati e tritati finemente) Pane al latte o panino al latte Frutta fresca di stagione	Verdura in pinzimonio Gnocchetti di semola 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 di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina di semola o riso in brodo vegetale Pizza pomodoro e mozzarella Insalata mista Frutta fresca di stagione

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;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- 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;
- il menù, ogni cinque settimane, slitta di un giorno per garantire maggiore varietà.
- 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 o le cucine

ASP SAN VINCENZO DE' PAOLI
Cesena - Gatteo - Gambettola - Sarsina

ASP San Vincenzo de Paoli - Protocollo n.0001212/2023 del 12-05-2023

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

ASP SAN VINCENZO DE' PAOLI
Cesena - Gambettola - Gatteo - Roncofreddo - Santa Sofia

ASP San Vincenzo de Paoli - Protocollo n.0001212/2023 del 12-05-2023

AUTUNNO INVERNO

MENÙ
NIDO D'INFANZIA (6-12 MESI)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Crema di cannellini con pastina (o cous cous) 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 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 Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle erbe aromatiche e mandorle *(frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE)* Cotoletta di platessa* o pesce* 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 ragù (no besciamella) 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 Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous o pastina di semola Crocchette di formaggi Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con pastina di semola Hamburger di vitellone Verdura cruda e cotta di stagione Pane 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 Fettina 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 (o grattini) con crema di fagioli Crocchette di miglio o crocchette di ricotta al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
D	Pasta alla pizzaiola Pesce*(merluzzo) al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Formaggio fresco Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo Polpette di pollo al forno Purea di patate e carote o purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pastina all'uovo (es. grattini) 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 al pomodoro 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 cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi misti con riso Hamburger di verdura Verdura cotta di stagione Pane al latte o panino al latte Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Gnocchetti all'ortolana Pesce*(azzurro sfilettato) forno o Crocchette di pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di sedano e patate con pastina Fettina di pollo alla pizzaiola Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina di semola o riso in brodo vegetale Formaggio fresco Verdura 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 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

ASP SAN VINCENZO DE' PAOLI
Cesena - Cesenatico - Gambettola - Longiano - Roncofreddo - Santa Sofia

MENU' ESTIVO

SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA (e Centro Socio Riabilitativo)

	ROSA	VERDE	GIALLO	ARANCIONE	AZZURRO
A	Gnocchetti di semola al sugo di carote Pesce* al forno Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Spaghetti con pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno o al limone Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Penne (integrali) alla pizzaiola Arista al forno o Arista al latte o Cotoletta di suino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto o alle erbe aromatiche (frutta secca tritata finemente Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata (con a parte semi di sesamo tostati e tritati finemente) Pane o spianata Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* o lasagne Crocchette di verdura (con uovo) al forno Verdura cruda 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 di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pesto (frutta secca tritata finemente) Pesce *(platessa) al forno o al pomodoro oppure seppie con piselli Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con orzo o miglio Pizza al pomodoro o margherita Verdura cruda di stagione Frutta fresca di stagione	Verdura di stagione in pinzimonio Pasta all'uovo (es. garganelli) al ragù di carne di vitellone Verdura di stagione gratinata al forno o verdura cotta mista di stagione con patate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Sedanini al ragù vegetale Arrosto di tacchino al forno o fettina di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
C	Verdura di stagione in pinzimonio Penne alla pizzaiola Cotoletta di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Crema di verdura fresca di stagione con riso Polpette di vitellone o spezzatino di vitellone Patate al forno o patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine e patate o altra verdura di stagione Pesce* (merluzzo) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Polpettine di ceci al forno o insalata mista con legumi Pinzimonio estivo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con farro o orzo Pizza margherita Insalata (con a parte mandorle tritate finemente) Frutta fresca di stagione
D	Passato di fagioli cannellini con orzo (o farro) Crocchette di ricotta e verdure o crocchette di patate e ricotta al forno Insalata (con a parte frutta secca tritata finemente) Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne alla parmigiana Frittata con verdure Insalata (con a parte semi di sesamo tostati e tritati finemente) Pane Frutta fresca di stagione	Sedanini al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro e verdure Pesce* (merluzzo) al forno o bocconcini di pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdura di stagione Spaghetti alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
E	Fusilli (integrali) al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Verdura cruda o 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	Verdura di stagione in pinzimonio Fusilli con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure (con uovo) al forno Insalata (con a parte mandorle tritate finemente) Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini di pane tostato o farro Hamburger di tacchino o bocconcini di tacchino al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne olio e parmigiano Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione

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;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- 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.
- 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.

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

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 tagliatelle 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.