

MENU' PRANZO

AUTUNNO/INVERNO

12 -24 MESI

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA				
1Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	1Pastina con pomodoro Legumi Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di manzo Verdura al vapore	Brodo vegetale con riso 3Uova Verdura al vapore	1Pastina all'olio Pesce Verdura al vapore
SECONDA SETTIMANA				
Crema di carote e patate 4Pesce Verdura al vapore	1Brodo vegetale con pastina Carne di manzo Verdura al vapore	1Pastina al ragù veg. Carne di pollo Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina 7Formaggio fresco Verdura al vapore	Riso e patate 4Pesce Verdura al vapore
TERZA SETTIMANA				
1Crema di zucca con pastina Legumi Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina 7Formaggio fresco Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	Riso all'olio 4Pesce Verdura al vapore	1Pastina al ragù vegetale 3Uovo Verdura al vapore
QUARTA SETTIMANA				
1Pastina con zucchine 7Formaggio fresco Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di manzo Verdura al vapore	1Pastina all'olio 3Uovo Verdura al vapore	Riso con zucca Carne di pollo Verdura al vapore	1Pastina con verdura 4Pesce Verdura al vapore

Note informative:

LE GRAMMATURE SONO ESPOSTE NELLA TABELLA ALLEGATA

PESCE platessa, merluzzo, nasello

FORMAGGIO FRESCO robiola, ricotta, latteria fresco

VERDURA di STAGIONE cipolla, carote, patata, porro, zucca, fi nocchio,zucchine, fagiolini, cavolfiore, spinaci, bieta, cappucci, pomodori

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE mela, pera, banana, albicocca, pesca, prugna, kiwi

AROMI rosmarino, salvia, alloro

MARMELLATA albicocca, pera

Si fa presente che la consistenza delle pietanze sarà adattata all'età dei bambini partendo da cremosa fino ad arrivare ai bocconcini.

ALLERGENI la cucina tiene traccia degli alimenti definiti allergeni che figurano nell'elenco allegato al presente documento (inserito numero corrispondente all'allergene, ove presente)

MENU' PRANZO

PRIMAVERA/ESTATE

12 -24 MESI

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA				
1Passato di verdura con pastina 3Uovo Verdura al vapore	1Pastina con verdure Carne di manzo Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	Brodo vegetale con riso Legumi Verdura al vapore	1Pastina con zucchine 4Pesce Verdura al vapore
SECONDA SETTIMANA				
Passato di verdure con riso 3Uovo Verdura al vapore	1Brodo vegetale con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	1Pastina al ragù veg. Formaggio fresco Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di manzo Verdura al vapore	Passato di verdura con riso 4Pesce Verdura al vapore
TERZA SETTIMANA				
1Passato di verdura con pastina Legumi Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina 7Formaggio fresco Verdura al vapore	1Pastina all'olio 4Pesce Verdura al vapore	1Riso al ragù vegetale 3Uovo Verdura al vapore
QUARTA SETTIMANA				
1Pastina con zucchine 4Pesce Verdura al vapore	1Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura al vapore	1Pastina all'olio 7Formaggio fresco Verdura al vapore	Riso al pomodoro Carne di manzo Verdura al vapore	1Pastina con verdura 4Pesce Verdura al vapore

Note informative:

LE GRAMMATURE SONO ESPOSTE NELLA TABELLA ALLEGATA

PESCE platessa, merluzzo, nasello

FORMAGGIO FRESCO robiola, ricotta, latteria fresco

VERDURA di STAGIONE cipolla, carote, patata, porro, zucca, fi nocchio,zucchine, fagiolini, cavolfiore, spinaci, bieta, cappucci, pomodori

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE mela, pera, banana, albicocca, pesca, prugna, kiwi

AROMI rosmarino, salvia, alloro

MARMELLATA albicocca, pera

Si fa presente che la consistenza delle pietanze sarà adattata all'età dei bambini partendo da cremosa fino ad arrivare ai bocconcini.

ALLERGENI la cucina tiene traccia degli alimenti definiti allergeni che figurano nell'elenco allegato al presente documento (inserito numero corrispondente all'allergene, ove presente)

LE MERENDE

12 - 24 MESI

Spuntini di metà mattina e del pomeriggio

La merenda viene variata ogni giorno e viene proposta alternando:

- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE IN PUREA o PEZZETTI gr.100
- **1** CRACKERS non salati in superficie gr.25
- **7** YOGURT intero bianco gr.125
- **1-7** BISCOTTI plasmon/mellin nr. 1-2
- **1** CEREALI gr. 25
- **1** FETTE BISCOTTATE e MARMELLATA gr.50
- **7** LATTE gr.125

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE

PER PORZIONE PER IL PRANZO 12 - 24 MESI

ALIMENTI	GRAMMI
Semolino/ farine di cereali prima infanzia/pastina/ riso nei passati/minestroni – minestre brodo	25 - 30
Pasta o riso asciutti	50
Omogeneizzato di carne o pesce	80/100
Brodo vegetale	180/200
Verdura per passato	50
Formaggio grana	3/5
Olio extravergine di oliva	8/10
Carne magra frullata o sminuzzata	40/50
Pesce fresco frullato o sminuzzato	50/60
Formaggi a pasta molle	30
Uova n°	1
Verdura da fare cotta	70
Patate	80/100
Frutta fresca di stagione	100

ALIMENTI DEFINITI ALLERGENI DALLA NORMATIVA VIGENTE

- 1** Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati (celiaci)
- 2** Crostacei e relativi prodotti
- 3** Uova e relativi prodotti
- 4** Pesce e relativi prodotti
- 5** Arachide e relativi prodotti
- 6** Soia e relativi prodotti
- 7** Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- 8** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi e relativi prodotti
- 9** Sedano e relativi prodotti
- 10** Senape e relativi prodotti
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni maggiori di 10mg/Kg o 10mg/litro riportati come SO₂
- 13** Lupini e relativi prodotti
- 14** Molluschi e relativi prodotti