

# MENU' PRANZO

## AUTUNNO/INVERNO

### 12 – 24 MESI

#### PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina con verdure Legumi Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di manzo Verdura di stagione al vapore	Brodo vegetale con riso <b>3</b> Uova Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina all'olio Pesce Verdura di stagione al vapore

#### SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Crema di carote e patate <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Brodo vegetale con pastina Carne di manzo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina al ragù veg. Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>7</b> Formaggio fresco Carote al vapore	Riso e patate <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore

#### TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Crema di zucca con pastina Legumi Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>7</b> Formaggio fresco Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di pollo Carote al vapore	Riso all'olio <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina al ragù vegetale <b>3</b> Uovo Verdura di stagione al vapore

#### QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Pastina con zucchine <b>7</b> Formaggio fresco Carote al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di manzo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina all'olio <b>3</b> Uovo Verdura di stagione al vapore	Riso con zucca Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>4</b> Pesce Verdura di stagione 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

PUREA DI FRUTTA mela, pera, banana, albicocca, pesca, prugna

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

#### PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>3</b> Uovo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina con verdure Carne di manzo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	Brodo vegetale con riso Legumi Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina con zucchine <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore

#### SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Passato di verdure con riso <b>3</b> Uovo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Brodo vegetale con pastina Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina al ragù veg. Formaggio fresco Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di manzo Carote al vapore	Passato di verdura con riso <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore

#### TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Passato di verdura con pastina Legumi Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>7</b> Formaggio fresco Carote al vapore	<b>1</b> Pastina all'olio <b>4</b> Pesce Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Riso al ragù vegetale <b>3</b> Uovo Verdura di stagione al vapore

#### QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1</b> Pastina con zucchine <b>4</b> Pesce Carote al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina Carne di pollo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Pastina all'olio <b>7</b> Formaggio fresco Verdura di stagione al vapore	Riso con zucca Carne di manzo Verdura di stagione al vapore	<b>1</b> Passato di verdura con pastina <b>4</b> Pesce Verdura di stagione 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, zucchine, fagiolini, cappuccio

PUREA DI FRUTTA mela, pera, banana, albicocca, pesca, prugna, anguria

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 gr.100
- **1** crackers non salati in superficie gr.25
- **7** yogurt bianco gr.125
- **1** pane e marmellata gr.50
- **1-7** biscotti plasmon/mellin gr. 1 - 2

# 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 SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti