

2. MENU ESTIVO ED INVERNALE SPUNTINO – MERENDA - CESTINO FREDDO

2.1. MENU ESTIVO (01/04 - 31/10) NIDO 7 - 8 MESI

SPUNTINO Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 3 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 17 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 5 Brodo vegetale con passato di verdure e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento
	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 5 Brodo vegetale con passato di verdure e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento
	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 3 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 9 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 13 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento
	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 1 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 5 Brodo vegetale con passato di verdure e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 5 Brodo vegetale con passato di verdure e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 19 Crema di carote con semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento
V E N E R D I	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 15 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 17 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 5 Brodo vegetale con passato di verdure e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 7 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 11 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pasta Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 3 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento
INDICAZIONI									
Il menù non deve essere inliso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menù. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare. I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra									

2.2 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 7 - 8 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 6 Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 16 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 20 Crema di zucca con pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 2 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 18 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Merenda: Latte di proseguimento	N 2 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 6 Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento
M A R T E D I	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 16 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 16 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 4 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 2 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 10 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento
M E R C O L E D I	N 4 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 2 Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 16 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 4 Brodo vegetale con passato di verdure e crema multicereali Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	N 6 Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 10 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	N 19 Crema di carote con semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 18 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino Merenda: Latte di proseguimento
V E N E R D I	N 14 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 14 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio Merenda: Latte di proseguimento	N 12 Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 8 Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento	N 16 Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina Merenda: Latte di proseguimento	N 6 Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello Merenda: Latte di proseguimento

INDICAZIONI

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo avere saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare. I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra

2.4 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 9-12 MESI

Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
	N 39	N 25	N 43	N 46	N 29	N 36	N 44	N 27	N 25
L U N E D I	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Crema di zucca con pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo		Parmigiano	Tuorlo di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo		Crescenza	Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
	N 41	N 26	N 39	N 36	N 27	N 26	N 29	N 49	N 26
M A R T E D I	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
		Filetti di platessa al vapore tritati/omogeneizzato di platessa	Tuorlo di uovo sodo	Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di coniglio	Crescenza	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di salmone	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di troia
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
	N 27	N 39	N 27	N 41	N 31	N 29	N 36	N 41	N 29
M E R C O L E D I	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Ricotta	Tuorlo di uovo sodo	Crescenza		Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello	Tuorlo di uovo sodo	Carne di agnello al vapore tritato/omogeneizzato di agnello		Tuorlo di uovo sodo
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
	N 47	N 41	N 45	N 39	N 41	N 37	N 27	N 31	N 44
G I O V E D I	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Crema di carote con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino
	Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino		Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di nasello	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo		Ricotta	Filetti di limanda al vapore tritati/omogeneizzato di orata	
	Purea di carote	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
	N 26	N 38	N 25	N 26	N 47	N 41	N 31	N 29	N 28
V E N E R D I	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Filetti di limanda al vapore tritati /omogeneizzato di salmone	Parmigiano	Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne	Filetti di spigola al vapore tritati/omogeneizzato di spigola	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo	Filetti di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di platessa	Tuorlo di uovo sodo	Tuorlo di uovo sodo	Parmigiano
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
INDICAZIONI									
Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisce le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare. Somministrare omogeneizzati di carne/pesce solo se non sono stati ancora inseriti carne fresca e pesce surgelato, secondo prescrizione pediatrica. Rispettare l'alternanza prevista nel menu delle tipologie di carne fresca, pesce surgelato, omogeneizzati di carne e pesce. I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra									

2.5 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI

N 601 Composizione cestino freddo	• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce • 1 confezione di rollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino di metà mattina da inserire: • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g
N.B. I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca									
		I		II		III		IV	
		I		II		III		IV	
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro	N 237 - Uova strapazzate	N 319 A - Spinaci all'olio	N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano	N 206 - Bocconcini di tacchino cremolati	N 305 - Carote stufate	N 402 - Pane
		N 205 - Bocconcini di pollo al tegame	N 302 - Zucca al tegame	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)	N 229 - Polpettone goloso di bovino	N 310 - Finocchi al tegame	N 402 - Pane
M A R T E D I	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)	N 229 - Polpettone goloso di bovino	N 310 - Finocchi al tegame	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti
		N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro	N 203 - Arrostio di tacchino	N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro	N 203 - Arrostio di tacchino
M E R C O L E D I	Merenda	N 129 - Risotto allo zafferano	N 211 - Caciotta dolce	N 304 - Carote all'olio	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro	N 203 - Arrostio di tacchino
		N 205 - Bocconcini di pollo al tegame	N 302 - Bieta all'olio	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro	N 203 - Arrostio di tacchino	N 205 - Bocconcini di pollo al tegame
G I O V E D I	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano	N 212 - Crescenza	N 309 A - Fagiolini all'olio	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti
		N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)	N 205 - Bocconcini di pollo al tegame	N 302 - Bieta all'olio	N 402 - Pane	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati)	N 205 - Bocconcini di pollo al tegame
V E N E R D I	Merenda	N 506 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Polpa di banana con latte	N 108 - Crema di verdure con pasta (semola di grano duro)	N 210 - Ricotta	N 304 - Zucca gratinata	N 402 - Pane	N 506 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Polpa di banana con latte
		N 118 - Pasta (mezze farfalle) all'olio e parmigiano	N 219 - Medaglioni di limanda	N 315 - Patate al tegame	N 402 - Pane	N 506 - Polpa di banana con latte	N 506 - Polpa di banana con latte	N 118 - Pasta (mezze farfalle) all'olio e parmigiano	N 219 - Medaglioni di limanda

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudificati devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle

Avvertenze per la fascia di età 13-18 mesi: I formati di pasta devono essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso non siano completamente sviluppati adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. Eventuali sostituzioni per la fascia di età 13-18 mesi: Fagiolini con carote all'olio/zucca al tegame; bocconcini e arrostiti di carne con preparati come polpettine; Provolone e Caciotta dolce con Crescenza o Ricotta

2.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI

N 601 Composizione cestino freddo	• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce • 1 confezione di rollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino di metà mattina da inserire: • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g
N.B. I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso unificata	

2.7 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 25-36 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca																			
		I		II		III		IV		V		VI		VII		VIII		IX	
L U N E D I	P	N 126 - Riso alla parmigiana		N 114 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro fresco e basilico		N 112 - Pasta (conchigliette) al pesto delicato		N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana		N 118 - Pasta affetto e parmigiano (mezze farfalle)		N 124 - Pasta (mezze penne rigate) rosa		N 117 - Pasta (mezzi fusilli) al trito vegetale		N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)		N 134 - Riso con zucchine	
	r	N 206 - Bocconcini di tacchino		N 215 - Frittata		N 204 - Bocconcini di maiale al tegame		N 236 - Tortino di patate		N 208 - Fesa di tacchino al limone		N 237 - Uova strapazzate		N 201 - Arrosto di bovino		N 211 - Caciotta dolce		N 232 - Straccetti di pollo cremolati	
	a	N 319 - Spinaci all'olio		N 326 - Zucchine trifolate		N 309 - Fagiolini all'olio		N 402 - Pane		N 325 - Zucchine gratinate		N 304 - Carote all'olio		N 309 - Fagiolini all'olio		N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano		N 313 - Insalata di pomodori	
	o	N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane	
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali		N 505 - Latte e Biscotti		N 501 - Focaccia bianca soffice		N 504 - Gelato fior di latte		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 511 - Yogurt e cereali		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 511 - Yogurt e cereali		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate	
M A R T E D I	P	N 114 - Pasta (mezze farfalle) al pomodoro fresco e basilico		N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano		N 107 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)		N 111 - Pasta (mezzi fusilli) al burro e parmigiano		N 102 - Crema di ceci con pasta (puntine)		N 129 - Riso allo zafferano		N 107 - Crema di verdure con pasta (corallini)		N 110 - Farro all'ortolana		N 116 - Pasta (lumachine) al sugo di spigola	
	r	N 233 - Timballo di nasello al limone		N 234 - Tortino di fagioli e carote		N 214 - Robiola		N 236 - Tortino di limanda		N 237 - Uova strapazzate		N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro		N 221 - Medaglioni di merluzzo al limone		N 203 - Arrosto di tacchino		N 215 - Frittata	
	a	N 304 - Carote all'olio		N 402 - Pane		N 315 - Patate al legame		N 312 - Insalata cappuccina		N 305 - Carote stufate		N 302 - Bieta all'olio		N 326 - Zucchine trifolate		N 314 - Patate al forno		N 319 - Spinaci all'olio	
	o	N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane	
	Merenda	N 505 - Latte e Biscotti		N 504 - Gelato fior di latte		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 505 - Latte e Biscotti		N 511 - Yogurt e cereali		N 505 - Latte e Biscotti		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 511 - Yogurt e cereali	
M E R C O L E D I	P	N 102 - Crema di ceci con pasta (stelline)		N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)		N 131 - Riso con crema di piselli		N 117 - Pasta (lumachine) al trito vegetale		N 112 - Pasta (pipe piccole rigate) al pesto delicato		N 105 - Crema di lenticchie con pasta (corallini)		N 126 - Riso alla parmigiana		N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine		N 135 - Timballo di pasta (mezze penne rigate)	
	r	N 237 - Uova strapazzate		N 225 - Mozzarella		N 205 - Bocconcini di pollo al tegame		N 218 - Frittata con zucchine		N 223 - Medaglioni di nasello al limone		N 214 - Robiola		N 232 - Straccetti di pollo cremolati		N 235 - Tortino di limanda		N 235 - Tortino di limanda	
	a	N 322 - Tortino di zucchine		N 313 - Insalata di pomodori		N 317 - Purea di carote		N 402 - Pane		N 302 - Bieta all'olio		N 313 - Insalata di pomodori		N 315 - Patate al legame		N 309 - Fagiolini all'olio		N 305 - Carote stufate	
	o	N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane	
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 511 - Yogurt e cereali		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 507 - Pane (a fette) e pomodoro		N 501 - Focaccia bianca soffice		N 503 - Frullato di banana con latte		N 504 - Gelato fior di latte		N 501 - Focaccia bianca soffice	
G I O V E D I	P	N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana		N 122 - Pasta (mezze penne rigate) con zucchine		N 123 - Pasta (ditalini rigati) e patate		N 112 - Pasta (gnocchetti sardi) al pesto delicato		N 128 - Riso sotto al ragù di carne all'ortolana		N 119 - Pasta (conchigliette) all'ortolana		N 103 - Crema di fagioli con pasta (puntine)		N 114 - Pasta (mezzi fusilli) al pomodoro fresco e basilico		N 111 - Pasta (pipe piccole rigate) al burro e parmigiano	
	r	N 211 - Caciotta dolce		N 210 - Filetti di platessa panati		N 237 - Uova strapazzate		N 232 - Straccetti di pollo cremolati		N 230 - Ricotta		N 206 - Bocconcini di tacchino		N 217 - Frittata con spinaci		N 228 - Polpettone di bovino		N 220 - Medaglioni di merluzzo	
	a	N 312 - Insalata cappuccina		N 305 - Carote stufate		N 302 - Bieta all'olio		N 304 - Carote all'olio		N 314 - Patate al forno		N 309 - Fagiolini all'olio		N 402 - Pane		N 326 - Zucchine trifolate		N 316 - Patate all'olio	
	o	N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane	
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 507 - Pane (a fette) e pomodoro		N 503 - Frullato di banana con latte		N 511 - Yogurt e cereali		N 505 - Latte e Biscotti		N 508 - Polpa di frutta e Fette Biscottate		N 501 - Focaccia bianca soffice		N 505 - Latte e Biscotti		N 503 - Frullato di banana con latte	
V E N E R D I	P	N 115 - Pasta (mezzi fusilli) al ragù di carne		N 129 - Riso allo zafferano		N 118 - Pasta (pipe piccole rigate) all'olio e parmigiano		N 104 - Crema di lenticchie con farro		N 119 - Pasta (stortini) all'ortolana		N 122 - Pasta (mezze farfalle) con zucchine		N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro		N 107 - Crema di verdure con pasta (ditalini rigati)		N 103 - Crema di fagioli con pasta (conchigliette)	
	r	N 236 - Tortino di patate		N 228 - Polpettone di bovino		N 224 - Medaglioni di spigola		N 212 - Crescenza		N 205 - Bocconcini di pollo al tegame		N 209 - Filetti di platessa gratinati		N 214 - Robiola		N 237 - Uova strapazzate		N 230 - Ricotta	
	a	N 302 - Bieta all'olio		N 326 - Zucchine trifolate		N 326 - Zucchine trifolate		N 308 - Fagiolini al pomodoro		N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano		N 316 - Patate all'olio		N 302 - Bieta all'olio		N 312 - Insalata cappuccina		N 325 - Zucchine gratinate	
	o	N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 402 - Pane	
	Merenda	N 501 - Focaccia bianca soffice		N 511 - Yogurt e cereali		N 505 - Latte e Biscotti		N 501 - Focaccia bianca soffice		N 503 - Frullato di banana con latte		N 504 - Gelato fior di latte		N 505 - Latte e Biscotti		N 507 - Pane (a fette) e pomodoro		N 505 - Latte e Biscotti	

2.7 MENU ESTIVO (1/04 - 31/10) NIDO 25-36 MESI

N 602 Composizione cestino freddo	• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce • 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Sputtino di metà mattina da inserire: • 1 banana bio equo e solidale da 150 g
N.B. I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca																													
		I		II		III		IV		V		VI		VII		VIII		IX											
		N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro		N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate)		N 132 - Risotto con indivia		N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano		N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine)		N 125 - Polenta al ragù di carne		N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro		N 117 - Pasta (stortini) al lito vegetale		N 126 - Riso alla parmigiana											
L U N E D I	P r a n z o	N 237 - Uova strapazzate		N 232 - Straccetti di pollo cremolati		N 206 - Boccconcini di tacchino		N 211 - Caciotta dolce		N 311 - Finocchi gratinati		N 312 - Insalata cappuccina		N 230 - Ricotta		N 303 - Broccoli romaneschi all'olio		N 208 - Fesa di tacchino al limone											
		N 319 A - Spinaci all'olio		N 314 - Patate al forno		N 305 - Carote stufate		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 309 A - Fagiolini all'olio		N 402 - Pane		N 303 - Broccoli romaneschi all'olio		N 321 - Tortino di zucca											
		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 505 - Latte e biscotti		N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta		N 502 - Focaccia rossa soffice		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 402 - Pane		N 402 - Pane											
		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 120 - Pasta (maccheronici all'uovo) al pomodoro		N 105 - Crema di lentichiglie con pasta (ditalini rigati)		N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro		N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci		N 106 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)		N 505 - Latte e biscotti		N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano		N 112 - Pasta (lumachine) al pesto delicato									
M A R T E D I	P r a n z o	N 229 - Polpettone goloso di bovino		N 231 - Sfornatino di plateassa		N 225 - Mozzarella		N 215 - Frittata		N 205 - Boccconcini di pollo al tegame		N 212 - Crescenza		N 227 - Polpettone di agnello		N 216 - Frittata con patate		N 222 - Medaglioni di nasello											
		N 310 - Finocchi al tegame		N 312 - Insalata cappuccina		N 309 A - Fagiolini all'olio		N 319 A - Spinaci all'olio		N 402 - Pane		N 303 - Broccoli romaneschi all'olio		N 323 - Zucca al legame		N 402 - Pane		N 317 - Purea di carote											
		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate		N 506 - Pane (a fette) e olio		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 402 - Pane		N 402 - Pane											
		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)		N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al lito vegetale		N 123 - Pasta (corallini) e patate		N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano		N 127 - Risotto al pomodoro		N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline)		N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta		N 502 - Focaccia rossa soffice									
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 211 - Caciotta dolce		N 203 - Arrosto di tacchino		N 237 - Uova strapazzate		N 235 - Tortino di limanda		N 201 - Arrosto di bovino		N 217 - Frittata con spinaci gratinati		N 209 - Filetti di plateassa cremolati		N 232 - Straccetti di pollo cremolati		N 236 - Tortino di patate											
		N 312 - Insalata cappuccina		N 302 - Bieta all'olio		N 402 - Pane		N 303 - Broccoli romaneschi all'olio		N 306 - Cavolfiori all'olio		N 402 - Pane		N 309 A - Fagiolini all'olio		N 310 - Finocchi al legame		N 402 - Pane											
		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 502 - Focaccia rossa soffice		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate		N 506 - Pane (a fette) e olio		N 511 - Yogurt e cereali											
		N 505 - Latte e biscotti		N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone		N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca		N 128 - Risotto al ragù di carne		N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa		N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro		N 104 - Crema di lentichiglie con farro		N 133 - Risotto con zucca		N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine)		N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne									
G I O V E D I	P r a n z o	N 205 - Boccconcini di pollo al tegame		N 212 - Crescenza		N 207 - Crocchette di nasello		N 236 - Tortino di patate		N 237 - Uova strapazzate		N 220 - Medaglioni di merluzzo		N 214 - Robiola		N 228 - Polpettone di bovino		N 215 - Frittata											
		N 302 - Bieta all'olio		N 310 - Finocchi al tegame		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 301 - Bieta al pomodoro		N 402 - Pane		N 316 - Patate all'olio		N 319 A - Spinaci all'olio		N 308 - Fagiolini al pomodoro											
		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone		N 502 - Focaccia rossa soffice		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte											
		N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate		N 506 - Pane (a fette) e olio		N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa		N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone)		N 126 - Riso alla parmigiana (puntine)		N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine)		N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola		N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro		N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini)		N 112 - Pasta (lumachine) al pesto delicato									
V E N E R D I	P r a n z o	N 219 - Medaglioni di limanda		N 215 - Frittata		N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro		N 230 - Ricotta		N 224 - Medaglioni di spigola		N 206 - Boccconcini di tacchino		N 237 - Uova strapazzate		N 220 - Medaglioni di merluzzo		N 213 - Provolone dolce											
		N 315 - Patate al legame		N 303 - Broccoli romaneschi all'olio		N 319 A - Spinaci all'olio		N 324 - Zucca gratinata		N 312 - Insalata cappuccina		N 318 - Purea di patate		N 302 - Bieta all'olio		N 307 - Cavolfiori gratinati		N 307 - Cavolfiori gratinati											
		N 402 - Pane		N 402 - Pane		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate		N 506 - Pane (a fette) e olio		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti											
		N 502 - Focaccia rossa soffice		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti		N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate		N 506 - Pane (a fette) e olio		N 511 - Yogurt e cereali		N 503 - Frullato di banana con latte		N 505 - Latte e biscotti											
										Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudificati devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle																			

2.8 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 25-36 MESI

N 602 Composizione cestino freddo	• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto • 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce • 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g • 1 confezione di polpa di frutta da 100 g • 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml Spuntino di metà mattina da inserire: • 1 banana bio equo e solidale da 150 g
N.B. I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	