



MENU' per il Nido d'Infanzia " S. Maria " 2017/2018

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISOTTO ALLA PAESANA FORMAGGI MISTI VERDURA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO o IN BIANCO PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO E BASILICO UOVA SODE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI SEMOLINO MACINATO DI VITELLO CON PURE' DI PATATE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE FRITTATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE SCALOPPINE DI TACCHINO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	ZUPPA DI ORZO STRACCETTI DI POLLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO DI BASILICO SCALOPPINE DI LONZA O POLLO AL LIMONE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
VERDURE MISTE LASAGNE al ragu' di carne di vitello SCAGLIE DI GRANA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E FAGIOLI O LENTICCHIE POLPETTINE RICOTTA E SPINACI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE MISTE LASAGNE VEGETARIANE SCAGLIE DI GRANA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA O ORZOTTO PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI	2° GIOVEDI	3° GIOVEDI	4° GIOVEDI
GNOCCHETTI DELLA NONNA POLPETTE TONNO E RICOTTA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FRULLATO DI VERDURA CON PASTINA POLPETTONE DI CARNE VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE – TORTA FATTA IN CASA	PASTINA IN BRODO PIZZA MARGHERITA VERDURE MISTE PANE FRUTTA DI STAGIONE – GELATO	RAVIOLINI IN BRODO TORTINO DI PATATE CON PROSCIUTTO COTTO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE FRUTTA DI STAGIONE - BUDINO
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O ALLA ZUCCA FILETTI DI SALMONE al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA RAPA ROSSA O POMODORO PLATESSA DORATA al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLE VERDURE FILETTI DI MERLUZZO IMPANATO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA CON RAGU' DI TONNO(**) PLATESSA VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° SABATO	2° SABATO	3° SABATO	4° SABATO
FRULLATO DI VERDURA LONZA DI MAIALE al latte o ARROSTO DI VITELLO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO(*) FUSI DI POLLO VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA E SPEZZATINO DI VITELLO FORMAGGI MISTI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI VERDURA ARROSTO DI TACCHINO al forno VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE

MERENDA

DA MANGIARE	DA BERE
Frutta fresca Yogurth Frullato di frutta fresca Budino alla vaniglia e al cioccolato Torta della cuoca Macedonia o spiedini di frutta Gelato Pane e marmellata Pane e miele Yogurth o latte con cereali Focaccia salata	Centrifuga di frutta fresca Thè caldo alla frutta latte p.s. Latteria di Livigno Saron della Latteria di Livigno Succo di frutta Spremuta di arance

SPUNTINO DELLE ORE 18:30

Frutta fresca di stagione , crackers, grissini, pane, fette biscottate, biscotti

MENU' (indicativo) PER BAMBINI DA 9 A 14 MESI

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
Lunedì	Lunedì
Passato di verdura con pastina e coniglio	Crema di carote con pastina e coniglio
Martedì	Martedì
Pastina in brodo vegetale con frullato di vitello	Brodo di verdura vegetale con mais e tapioca e agnello
Mercoledì	Mercoledì
Passato di verdura con semolino e prosciutto	Brodo di verdura vegetale con pastina e prosciutto
Giovedì	Giovedì
Passato di verdura con pastina e agnello	Pastina in brodo vegetale con frullato di vitello / manzo
Venerdì	Venerdì
Passato di verdura con pastina e pesce frullato	Pastina in brodo vegetale con pesce frullato
Sabato	Sabato
Pastina in brodo vegetale con tacchino frullato	Crema di verdure con crema di riso e pollo

MENU' (indicativo) PER BAMBINI DAI 6 AI 9 MESI

Le educatrici si accordano con i genitori sul livello di svezzamento del bambino e seguono le indicazioni alimentari date dai genitori togliendo o integrando le componenti del menù. In accordo con i genitori si effettua il passaggio liofilizzato-omogenizzato di carne fino ad arrivare alla carne tritata.

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
Lunedì	Lunedì
Passato di verdura con crema ai 4 cereali e carne di coniglio	Crema di carote con crema di semolino e carne di coniglio
Martedì	Martedì
Brodo vegetale con crema di riso e carne di vitello	Brodo di verdura vegetale con crema di mais e tapioca e carne di agnello
Mercoledì	Mercoledì
Passato di verdura con semolino e prosciutto	Brodo di verdura vegetale con crema ai 4 cereali e prosciutto
Giovedì	Giovedì
Passato di verdura con crema di mais e tapioca e carne di agnello	Brodo vegetale con crema di riso e carne di vitello
Venerdì	Venerdì
Passato di verdura con crema ai 4 cereali e carne di manzo	Brodo vegetale con crema di semolino e carne di maiale
Sabato	Sabato
Brodo vegetale con crema di riso e carne di pollo	Crema di verdure con crema di riso e carne di tacchino

(*)Condire solo con **olio extra vergine di oliva** (**)**TONNO** al NATURALE, confezionato in vetro o sottovuoto **PANE INTEGRALE/SEGALE** una volta a settimana

(***)**PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura – (vietato il pesce comprato con impanatura)

YOGURT: non sostitutivo della frutta (a metà mattina o a merenda) **GELATO:** solo a merenda (alternare i gusti: fiordilatte, fragola, limone, cioccolato, nocciola)

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE (meglio se di colori diversi) da condire solo con olio extra vergine di oliva

NOTA: patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù. VIETATE PATATE PREFITTE

crostini ottenuti esclusivamente da pane comune tostato- per creme di verdure e hummus?

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni - a merenda

Utilizzo di solo PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura