

NIDO J. BENEDETTI (12-36 mesi)

COMUNE DI RAPOLANO TERME

MENU' AUTUNNO-INVERNO - PRANZO



PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
Pasta all'ortolana (con verdure miste di stagione) Caciotta* Spinaci al limone	Minestra di verdure con farro Hamburger alla pizzaiola Patate lesse schiacciate al prezzemolo	Pasta con verdure di stagione (carciofi/cavolo/zucca) Omelette al prezzemolo Pisellini	Riso al pomodoro Ricotta al forno* Pisellini
Martedì	Martedì	Martedì	Martedì
Pasta al pomodoro Frittata al forno Verdure miste di stagione al vapore	Pasta alla crema di carciofi/cavolo Platessa al limone e prezzemolo Bastoncini di carote al vapore	Pasta al ragù Formaggio crescenza/primosale/robiola* Cavolfiore all'olio	Crema di zucca e/o carote con pasta Platessa alla mugnaia Patate lessate schiacciate
Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì
Passato di verdure con orzo Petto di pollo al latte Patate al forno	Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Finocchi cotti agli agrumi	Passato di legumi con crostini di pane/pastina Cuori di merluzzo al pomodoro Purea di zucca gialla	Pasta all'olio e parmigiano Hummus di ceci senza sesamo Bastoncini di carote al vapore
Giovedì	Giovedì	Giovedì	Giovedì
Polenta con ricotta Merluzzo al pomodoro Pisellini	Pasta all'olio Tortino di legumi Broccoli al vapore	Riso al pomodoro Sformato di spinaci e ricotta* Carote al vapore	Passato di verdure con riso Fettine di vitella al pomodoro Verdure di stagione al vapore
Venerdì	Venerdì	Venerdì	Venerdì
Riso con zucca gialla Vitello arrosto Broccoli/cavolfiore al vapore	Risotto ai porri Palombo alla marinara Purea di zucca gialla	Passato di verdure con orzo Petto di pollo al limone Patate lesse/schiacciate	Pasta con broccoli Frittata al pomodoro Finocchi cotti agli agrumi



Note al menù: il pasto prevede sempre **frutta fresca di stagione** (almeno tre tipologie da alternare nella settimana) e **pane fresco non salato**.

* I **formaggi** proposti ai bambini devono essere necessariamente ed esclusivamente **ottenuti a partire da latte pastorizzato**.

MENU' AUTUNNO-INVERNO - MERENDE

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
Pane con olio	Pane con olio	Pane con marmellata 100% frutta	Thè deteinato Biscotti
Martedì	Martedì	Martedì	Martedì
Thè deteinato Fette biscottate	Thè deteinato Fette biscottate	Pane e olio	Pane con olio
Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì	Mercoledì
Frutta fresca Biscotti	Latte e biscotti	Latte Biscotti	Yogurt bianco Cereali
Giovedì	Giovedì	Giovedì	Giovedì
Pane con olio	Yogurt bianco e cereali	Pane con olio	Pane e olio
Venerdì	Venerdì	Venerdì	Venerdì
Yogurt bianco E biscotti	Pane con marmellata 100% frutta	Thè deteinato Fette biscottate	Pane con marmellata 100% frutta

Per le proposte del presente menù, vengono adottate regole di preparazione e somministrazione che mirano a modificare la forma (tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle e poi in pezzetti più piccoli, quelli tondi in quarti), la consistenza (cuocere i cibi fino a quando diventano morbidi) e le dimensioni (tagliare a pezzi piccoli o tritare/grattugiare) degli alimenti pericolosi per rischio di soffocamento in età pediatrica, secondo quanto raccomandato dalle “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica”, Ministero della salute 2017.