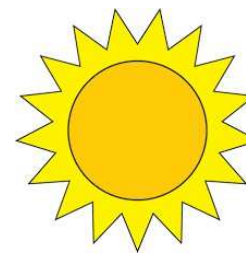


Menù primavera-estate 2023-2024

NIDO LATTANTI - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 08 aprile 13 maggio 10 giugno 15 luglio 19 agosto 23 settembre 28 ottobre	Risotto con zucchine Hamburger di tacchino Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Ricotta/Robiolino/Stracchino Pomodori tritati finemente Pane Frutta fresca	Pastina olio e parmigiano con crema di piselli* Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Couscous con Bocconcini di carne bianca al sugo Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Filetto di pesce* al vapore Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca
SETTIMANA 2 15 aprile 20 maggio 17 giugno 22 luglio 26 agosto 30 settembre	Pastina all'olio Pollo al limone Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Uova strapazzate Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crema di fagioli cannellini Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Pastina con ragù di carne Pomodori tritati finemente Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Filetto di pesce* al vapore Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca
SETTIMANA 3 22 aprile 24 giugno 29 luglio 02 settembre 07 ottobre	Pastina al pomodoro Sformato di verdure Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina con crema di piselli* Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Hamburger di tacchino Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Ricotta/Robiolino/Stracchino Pomodori tritati finemente Pane Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di pesce* al vapore Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca
SETTIMANA 4 29 aprile 27 maggio 01 luglio 05 agosto 09 settembre 14 ottobre	Pastina all'ortolana Pollo al forno Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina con ragù di pesce Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Arrosto di tacchino Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Filetto di pesce* al vapore Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Pastina olio e parmigiano Con crema di ceci* Pomodori tritati finemente Pane Frutta fresca
SETTIMANA 5 06 maggio 03 giugno 08 luglio 12 agosto 16 settembre 21 ottobre	Risotto "primavera" Pollo al forno Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina olio e parmigiano con crema di fagioli cannellini Pomodori tritati finemente Pane Frutta fresca	Pasta al ragù bianco Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Uova strapazzate Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Filetto di pesce* al vapore Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca

NOTA: Consistenze e proposta degli alimenti personalizzate assecondando le capacità neuro-oromotorie di ogni bambino sulla base di quanto riferito dal genitore alle educatrici.

Presenza di cuoca in struttura che si dedica esclusivamente al menù lattanti.

EVITARE DI PROPORRE PAPPÀ UNICA, MA PREVEDERE SEMPRE LA SEPARAZIONE DELLE PORTATE (PRIMO, SECONDO, CONTORNO)

Consistenze dei secondi piatti: frullato, tritato in piccoli pezzi, sminuzzato, schiacciato – Somministrazione di omogeneizzati su richiesta del genitore

Consistenze delle verdure cotte: frullate, schiacciate, tritate, sminuzzate, tagliate in piccoli pezzi

Consistenze verdure crude: grattugiate o tritate finemente, con attenzione a rimuovere filamenti e nervature.

PASTA FORMATO PICCOLO: ditalini, stelline, risoni.

A completamento del pasto: frutta e pane fresca. □ Frutta fresca (frullata o grattugiata) proposta in forma anticipata come merenda di metà mattina

MERENDA POMERIGGIO: LATTE MATERNO O LATTE DI PROSEGUIMENTO (1v/sett yoghurt bianco non zuccherato).

Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici.

Le sostituzioni, sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto. *materia prima congelata

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminazione sito /processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.



LEGGERE ATTENTAMENTE : Elenco alimenti a rischio soffocamento pediatrico

Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento	Preparazione raccomandata
Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine)		Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli		Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti, e bucce.
Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.
Carne, pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lisce dal pesce.