

Menù autunno-inverno 2025-2026

NIDO LATTANTI - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 10 novembre 15 dicembre 26 gennaio 02 marzo	Risotto allo zafferano Tacchino frullato/tritato Broccoli* al vapore frullati Pane Frutta fresca	Pastina con parmigiano e crema di piselli* Cavolo cappuccio grattugiato Pane Frutta fresca	Pastina con pesto rosso Pollo frullato/tritato Spinaci* al vapore frullati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Robiola/Ricotta/Stracchino Cavolfiore* al vapore frullato/schiacciato Pane Frutta fresca	Pastina all'olio Pesce* al vapore frullato/tritato Carote* al vapore frullate/ schiacciate Pane Frutta fresca
SETTIMANA 2 17 novembre 22 dicembre 02 febbraio 09 marzo	Risotto alla zucca Pollo frullato/tritato Bietola* al vapore frullata Pane Frutta fresca	Crema di verdure* con farro Robiola/Ricotta/Stracchino Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pastina con ragù di maiale Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Pesce* al vapore frullato/tritato Carote* al vapore frullate/tritate Pane Frutta fresca	Pastina con parmigiano e crema di ceci Fagiolini* al vapore frullati Pane Frutta fresca
SETTIMANA 3 24 novembre 05 gennaio 09 febbraio 16 marzo	Pastina in brodo vegetale Tacchino frullato/tritato Cavolfiore* al vapore frullato/tritato Pane Frutta fresca	Pastina con parmigiano e crema di fagioli Spinaci* al vapore frullati Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Pesce* al vapore frullato/tritato Insalatina tritata finemente Pane Frutta fresca	Riso all'olio Manzo frullato/tritato Carote* al vapore frullate/schiacciate Pane Frutta fresca	Crema di verdure* con orzo Frittata frullata/tritata Patate* al vapore schiacciate Pane Frutta fresca
SETTIMANA 4 01 dicembre 12 gennaio 16 febbraio 23 marzo	Pastina in brodo vegetale Pollo frullato/tritato Broccoli* al vapore frullati Pane Frutta fresca	Crema di verdure* con pastina Uova sode/strapazzate frullate/tritate Patate* al vapore schiacciate Pane Frutta fresca	Pastina con parmigiano e crema di piselli* Cavolo cappuccio grattugiato Pane Frutta Fresca	Pastina Con ragù di manzo Carote* al vapore frullate/ schiacciate Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Pesce* al vapore frullato/tritato Fagiolini* al vapore frullati Pane Frutta fresca
SETTIMANA 5 08 dicembre 19 gennaio 23 febbraio 30 marzo	Pastina in brodo vegetale Robiola/Ricotta/Stracchino Spinaci* al vapore frullati Pane Frutta fresca	Pastina con parmigiano e crema di fagioli Carote* al vapore frullate/schiacciate Pane Frutta fresca	Pastina con verdure Arrosto di maiale frullato/tritato Patate* al vapore schiacciate Pane Frutta fresca	Riso all'olio Pollo frullato/tritato Carotine crude grattugiate Pane Frutta fresca	Pastina al pomodoro Pesce* al vapore frullato/tritato Cavolfiore* al vapore Pane Frutta fresca

NOTA: Consistenze e proposta degli alimenti personalizzate assecondando le capacità neuro-ormotorie 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 fresco. ☑ 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).

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni. Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate:

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/l/kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta. *materia prima congelata