



**NIDO D'INFANZIA (6-12 MESI)**

	1° SETTIMANA dal 03/04/17 al 07/04/17	2° SETTIMANA dal 10/04/17 al 14/04/17	3° SETTIMANA dal 17/04/17 al 21/04/17	4° SETTIMANA dal 24/04/17 al 28/04/17	5° SETTIMANA dal 01/05/17 al 05/05/17
<b>L U N E D I P</b>	<p>♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>PASTA AL POMODORO</p> <p>CARNE DI VITELLONE</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta alle erbe aromatiche e mandorle (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>)</p> <p>Pesce*(platessa) al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di ceci con cous cous o pastina di semola</p> <p>CROCCHETTE DI FORMAGGI</p> <p>Insalata (♦ con a parte <u>mandorle TRITATE MOLTO FINEMENTE</u>)</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>PANE</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Vellutata di verdure con pastina di semola</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Prosciutto</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
<b>M A R T E D I P</b>	<p>Passato di verdura con riso</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù vegetale</p> <p>Fettina di suino al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Frittata al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Pesce* (halibut) al forno</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Maltagliati (o grattini) con fagioli</p> <p>Crocchette di patate al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
<b>M E R C O L E D I P</b>	<p>Pasta alla pizzaiola</p> <p>Pesce*(merluzzo) al forno</p> <p>Insalata e verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche</p> <p>Bocconcini di pollo (1/2 porzione per controllo carico proteico) con verdure cotte</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Passato di verdura con riso</p> <p>Polpette di pollo al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pastina all'uovo pomodoro e piselli*</p> <p>Sformato di verdure al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>PASTA al pomodoro (o polenta al pomodoro)</p> <p>Spezzatino di tacchino al sugo</p> <p>Verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
<b>G I O V E D I P</b>	<p>Pasta olio e parmigiano</p> <p>Scaloppina di tacchino al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne</p> <p>Pasta all'ortolana</p> <p>Pesce*(merluzzo) al forno o Crocchette di pesce*al forno</p> <p>Purea di patate e carote</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di sedano e patate con PASTINA</p> <p>Fettina di pollo alla pizzaiola</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pastina di semola in brodo vegetale</p> <p>PESCE IN BIANCO</p> <p>Insalata e verdura cotta di stagione</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
<b>V E N E R D I P</b>	<p>Crema di cannellini con PASTINA (o cous cous)</p> <p>Crocchette di verdura al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Passato di legumi misti con riso</p> <p>Hamburger di verdura</p> <p>Insalata e verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro ed olive</p> <p>Arrostito di tacchino al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alle verdure di stagione</p> <p>Formaggio fresco</p> <p>Insalata e verdura cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto mediterraneo invernale (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>)</p> <p>Cotoletta di platessa* al forno</p> <p>Verdura cruda e cotta di stagione</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>

- cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "molliti",...)  
 - quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta (le patate solo se indicate in menù)

**Legenda:**

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti proposti da "Ben...essere in Tavola 2010-2011", integrato a.s. 2014/2015 redatto dall'Az.USL di Forlì;
- il menù contiene i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione, pasta di semola, parmigiano reggiano, carne di vitellone, legumi secchi, semi di sesamo, orzo e farro, pomodori pelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo \* possono contenere alimenti surgelati;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;
- preparazioni ed alimenti dovranno essere proposti ai bambini solo se idonei alle loro caratteristiche di masticazione.

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina centralizzata del Comune di Meldola