



ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "DAVIDE DRUDI"
 COMUNE DI MELDOLA
 COMUNE DI BERTINORO - COMUNE DI PREDAPPIO
 MENU' ESTIVO



NIDO D'INFANZIA (6-12 MESI)

	1° SETTIMANA dal 08/05/17 al 12/05/17 dal 12/06/17 al 16/06/17	2° SETTIMANA dal 15/05/17 al 19/05/17 dal 19/06/17 al 23/06/17	3° SETTIMANA dal 22/05/17 al 26/05/17 dal 26/06/17 al 30/06/17	4° SETTIMANA dal 29/05/17 al 02/06/17	5° SETTIMANA dal 05/06/17 al 09/06/17
L U N E D I'	Pasta al sugo di carote Pesce* (halibut) al forno ♦Pinzimonio estivo/a julienne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Fettina di suino al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>) Formaggio fresco Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina all'uovo (es. grattini) al pomodoro e piselli* Crocchette di verdura al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Formaggio fresco Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (<u>frutta secca TRITATA MOLTO FINEMENTE</u>) Pesce* (platessa) al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina di semola CROCCHETTE DI FORMAGGI Insalata (♦ con a parte <u>mandorle TRITATE MOLTO FINEMENTE</u>) Verdura cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Fettina di pollo al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al ragù vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	♦Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta alla pizzaiola Polpette di carne (tacchino) al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdure di stagione con riso Prosciutto cotto Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Pesce* (merluzzo) IN BIANCO Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di ceci al forno ♦Pinzimonio estivo/a julienne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con cous cous PESCE Insalata (♦ con a parte <u>mandorle TRITATE MOLTO FINEMENTE</u>) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Passato di fagioli con PASTINA Crocchette di patate al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata con verdure Insalata e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Risotto al pomodoro e verdure Pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	Pasta al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di LEGUMI Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure al forno Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con PASTINA (o cous cous) Hamburger di tacchino Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano PESCE AL FORNO Verdura cruda e cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione

N.B. :

- 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, cous cous, pomodori pelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;

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

Il Responsabile Albergiero dell'I.S.S.
 Maria Antonia Milillo

La Dietista
 Giuseppina Campo