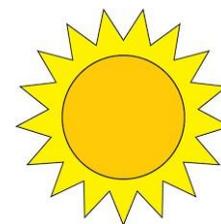


Menù primavera-estate 2025

NIDO LATTANTI - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 14 aprile 19 maggio 23 giugno 28 luglio 29 settembre	MERENDA: frutta fresca Risotto con zucchine Hamburger di tacchino Patate* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina con pesto di basilico Ricotta/Robiolino/Stracchino Pomodori tritati finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina olio e grana con crema di piselli* Insalatina tritata finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Couscous con Bocconcini di carne bianca al sugo Zucchine* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina in brodo Filetto di pesce* alla pizzaiola Carotine crude grattugiate Pane
SETTIMANA 2 21 aprile 26 maggio 30 giugno 1 settembre 06 ottobre	MERENDA: frutta fresca Pastina al pomodoro Pollo al limone Fagiolini* al vapore frullati Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina all'olio Uova strapazzate Carote al vapore* tritate finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina con ragù di carne Pomodori tritati finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina in brodo Filetto di pesce* al vapore Carotine crude grattugiate Pane	MERENDA: frutta fresca Risotto allo zafferano Crema di fagioli cannellini Insalatina tritata finemente Pane
SETTIMANA 3 28 aprile 2 giugno 7 luglio 8 settembre 13 ottobre	MERENDA: frutta fresca Pastina con crema di zucchine* Frittata Patate* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina in brodo Crema di piselli* Insalatina tritata finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Orzotto al pomodoro Hamburger di tacchino Zucchine* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina con pesto di basilico Ricotta/Robiolino/Stracchino Pomodori tritati finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Riso all'olio Filetto di pesce* al vapore Carotine crude grattugiate Pane
SETTIMANA 4 5 maggio 9 giugno 14 luglio 15 settembre 20 ottobre	MERENDA: frutta fresca Pastina all'ortolana Pollo al forno Patate* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina con ragù di pesce Zucchine* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina in brodo Arrostito di tacchino Carotine crude grattugiate Pane	MERENDA: frutta fresca Riso all'olio Filetto di pesce* al vapore Insalatina tritata finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina al pomodoro Crema di ceci Pomodori tritati finemente Pane
SETTIMANA 5 7 aprile 12 maggio 16 giugno 21 luglio 22 settembre 27 ottobre	MERENDA: frutta fresca Risotto "primavera" Pollo al forno Patate* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina al pomodoro con crema di fagioli cannellini Carote al vapore* tritate finemente Pane	MERENDA: frutta fresca Pasta al ragù bianco Zucchine* al vapore schiacciate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina all'olio Ricotta/Robiolino/Stracchino Carotine crude grattugiate Pane	MERENDA: frutta fresca Pastina in brodo Filetto di pesce* al vapore Insalatina tritata finemente Pane

* **NOTA: Consistenze e proposta degli alimenti personalizzate assecondando le capacità neuro-omotorie 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.Soya 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 Solfitti > 10mg/100g; 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