

# Menù autunno-inverno 2024-2025

## NIDO LATTANTI - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>SETTIMANA 1</b> 04 novembre 09 dicembre 27 gennaio 03 marzo 07 aprile	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
<b>SETTIMANA 2</b> 11 novembre 16 dicembre 03 febbraio 10 marzo 14 aprile	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
<b>SETTIMANA 3</b> 18 novembre 06 gennaio 10 febbraio 17 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
<b>SETTIMANA 4</b> 25 novembre 13 gennaio 17 febbraio 24 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
<b>SETTIMANA 5</b> 02 dicembre 20 gennaio 24 febbraio 31 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 Arrosti 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-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 PAPPA 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 yogurt 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 Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, 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 Elior 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/ltkg; 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