

2.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 237 - Uova strapazzate N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate) N 323 - Zucca al tegame N 402 - Pane	N 132 - Risotto con indivia N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 314 - Patate al forno N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano N 206 - Boccoccini di tacchino N 305 - Carote stufate N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine) N 211 - Caciotta dolce N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 125 - Polenta al ragù di carne N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro N 202 - Arrosto di maiale N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 117 - Pasta (stortini) al trito vegetale N 230 - Ricotta N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 208 - Fesa di tacchino al limone N 321 - Tortino di zucca N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine) N 229 - Polpettone goloso di bovino N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli N 231 - Sformatino di platessa N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro N 214 - Robiola N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati) N 215 - Frittata N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro N 205 - Boccoccini di pollo al tegame N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci N 212 - Crescenza N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 227 - Polpettone di agnello N 323 - Zucca al tegame N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano N 216 - Frittata con patate N 402 - Pane	N 112 - Pasta (lumachine) al pesto delicato N 222 - Medaglioni di nasello N 317 - Purea di carote N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 129 - Risotto allo zafferano N 211 - Caciotta dolce N 304 - Carote all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (stortini) al pomodoro N 203 - Arrosto di tacchino N 320 - Spinaci all'olio e parmigiano N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 237 - Uova strapazzate N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al trito vegetale N 235 - Tortino di limanda N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 123 - Pasta (corallini) e patate N 201 - Arrosto di bovino N 306 - Cavolfiori all'olio N 402 - Pane	N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano N 217 - Frittata con spinaci N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 127 - Risotto al pomodoro N 209 - Filetti di platessa gratinati N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline) N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali
G I O V E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati) N 205 - Boccoccini di pollo al tegame N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano N 212 - Crescenza N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca N 207 - Crocchette di nasello N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa N 237 - Uova strapazzate N 301 - Bieta al pomodoro N 402 - Pane	N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote stufate N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro N 214 - Robiola N 316 - Patate all'olio N 402 - Pane	N 133 - Risotto con zucca N 228 - Polpettone di bovino N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine) N 215 - Frittata N 308 - Fagiolini al pomodoro N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 118 - Pasta (mezzi fusilli) all'olio e parmigiano N 219 - Medaglioni di limanda N 315 - Patate al tegame N 402 - Pane	N 101 - Crema di carote con pasta (stelline) N 215 - Frittata N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 230 - Ricotta N 324 - Zucca gratinata N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 224 - Medaglioni di spigola N 304 - Carote all'olio N 402 - Pane	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine) N 206 - Boccoccini di tacchino N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola N 237 - Uova strapazzate N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 213 - Provolone dolce N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane
	Merenda	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudi/cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle

Avvertenze per la fascia di età 13-18 mesi: i formati di pasta devono essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso non siano completamente sviluppati adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. Eventuali sostituzioni per la fascia di età 13-18 mesi: Fagiolini con carote all'olio/zucca al tegame; boccoccini e arrosti di carne con preparati come polpette; Provolone e Caciotta dolce con Crescenza o Ricotta

**2.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

<p><b>N 601</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li> </ul>
<p><b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</p>	