



ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "DAVIDE DRUDI"
COMUNE DI MELDOLA
MENU' INVERNALE



NIDO D'INFANZIA (12-36 MESI)

	1° SETTIMANA dal 17/02/20 al 21/02/20	2° SETTIMANA dal 24/02/20 al 28/02/20	3° SETTIMANA dal 02/03/20 al 06/03/20	4° SETTIMANA dal 09/03/20 al 13/03/20	5° SETTIMANA dal 16/03/20 al 20/03/20
L U N E D I'	Passato di verdura con riso Formaggio fresco (es. squacquerone) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Cotoletta di suino al forno Verdura cruda e/o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al pomodoro Pesce* (halibut) al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Maltagliati (o grattini) con fagioli Crocchette di patate al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Pasta alla pizzaiola Pesce* al forno Insalata (♦ con a parte <u>frutta secca tritata finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco (es. stracchino) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Polpette di pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'uovo (es. tagliatelle) pomodoro e piselli* Sformato di verdure al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Polenta Spezzatino di tacchino al sugo Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	Pasta olio e parmigiano Scaloppina di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi misti con riso Hamburger di verdura Insalata (♦ con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Panino al latte Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta all'ortolana Pesce* al forno o Crocchette di pesce* al forno Purea di patate e carote Pane Frutta fresca di stagione	Crema di sedano e patate con orzo o farro Fettina di pollo alla pizzaiola Verdura cruda e/o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina di semola in brodo vegetale ♦ Pizza margherita (per i 12-24 mesi: panino al latte farcito con formaggio e verdure) Insalata Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Crema di cannellini con crostini Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Passatelli in brodo vegetale di verdure fresche Bocconcini di pollo (1/2 porzione per controllo carico proteico) con verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ed olive Arrosto di tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con pastina di semola Hamburger di vitellone Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Prosciutto Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Lasagne al forno o maccheroncini pasticciati con ragù di carne di vitellone Verdura cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle erbe aromatiche e mandorle (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Pesce*(platessa) al forno o Seppie* al pomodoro Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con cous cous ♦ Pizza al pomodoro (per i 12-24 mesi: panino al latte farcito con ½ porzione di formaggio e verdure) Insalata (♦ con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure di stagione Formaggio fresco (es. casatella) Insalata (♦ con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Focaccia o Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto mediterraneo invernale (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Cotoletta di platessa* al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione

- 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 le cucine.