

MENÙ ASILO NIDO 6-12 MESI Comune di Sondrio



1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
SEMOLINO DI GRANO 1 10 IN BRODO DI VERDURA CAPRINO 7 CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8	MINESTRA DI ZUCCA CON PASTINA 1 CRESCENZA 7 CON CAROTE FRULLATE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: LATTE 7 BISCOTTI1-3-6-7-8	MINESTRA DI CEREALI 1 10 IN BRODO DI VERDURA ROBIOLA 7 CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8	MINESTRA DI CEREALI 1 VERDURA CRESCENZA 7 CON CAROTE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: LATTE 7 BISCOTTI1-3-6-7-8
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
MINESTRA DI VERDURA e CEREALI 1 10 CARNE DI MANZO CON VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: LATTE 7 BISCOTTI1-3-6-7-8	SEMOLINO DI RISO IN BRODO DI VERDURA PLATESSA *4 AL VAPORE PURÈ DI PATATE FRUTTA FRESCA PANE1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8	RISO CON BRODO DI VERDURA LENTICCHIE1-5-6-8 DECORTICATE CON CAROTE E ZUCCHINE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: LATTE7 BISCOTTI1-3-6-7-8	SEMOLINO DI RISO IN BRODO DI VERDURA VITELLONE CON PURÈ DI PATATE E ZUCCA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PANCOTTO 1 IN BRODO VEGETALE MERLUZZO* 4 CON PURÈ DI VERDURE FRUTTA FRESCA PANE1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8	PASTINA 1 IN BRODO DI VERDURA CONIGLIO CON ZUCCHINE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA	PANTRITO1 IN BRODO DI VERDURA PLATESSA* 4 CON VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA	CREMA DI CEREALI 1 IN BRODO DI VERDURA NASELLO* 4 CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
CEREALI 1 IN BRODO DI VERDURA LENTICCHIE1-5-6-8 DECORTICATE CON ZUCCHINE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRULLATO DI FRUTTA	SEMOLINO DI GRANO1 IN BRODO DI VERDURA NASELLO* 4 CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: LATTE 7 BISCOTTI1-3-6-7-8	MINISTRINA 1 IN BRODO DI VERDURA POLLO CON ZUCCHINE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA	SEMOLINO DI GRANO 1 IN BRODO DI VERDURA POLLO CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: YOGURT7 BISCOTTI1-3-6-7-8
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
CREMA DI RISO IN BRODO DI VERDURA PLATESSA 4 CON PURÈ DI PATATE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA	PASTINA 1 IN BRODO DI VERDURA TACCHINO CON PURÈ DI VERDURA FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: BANANA	CREMA DI RISO IN BRODO MERLUZZO *4 CON PURÈ DI PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA PANE 1 MERENDA: FRUTTA FRESCA	PASTINA1 IN BRODO DI VERDURA HALIBUT* CON PURÈ DI PATATE FRUTTA FRESCA PANE1 MERENDA: BANANA

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

ACQUA: di rete. **PESCE:** origine FAO 37 o 27, deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all'origine.

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, parmigiano DOP.

SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO extravergine di oliva sia per condimenti a crudo che per la cottura.

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS.

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata:

PRODOTTI BIOLOGICI 100%: frutta, ortaggi, uova, pasta, riso, pelati, passata e polpa di pomodoro, legumi, latte, yogurt. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.

PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP).

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene riferito alla tabella ministeriale degli allergeni.

LEGENDA TABELLA MINISTERIALE ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.