



# IL MENU' DEI PICCOLI

Durante lo svezzamento (6 – 9 mesi)

1 <sup>a</sup> SETT.	
LUN.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca, con crema di carote. Ricotta.
MART.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
MER.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Tuorlo
GIOV.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Prosciutto cotto.
VEN.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Pesce

2 <sup>a</sup> SETT.	
LUN.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Stracchino.
MART.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
MER.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, con crema di carote. Tuorlo d'uovo.
GIOV.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
VEN.	Brodo vegetale con passato di verdure e legumi, crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, o pastina di grano tenero. Pesce.

3 <sup>a</sup> SETT.	
LUN.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, con crema di carote. Ricotta.
MART.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
MER.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Tuorlo
GIOV.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
VEN.	Brodo vegetale con passato di verdure e legumi, crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, o pastina di grano tenero. Pesce.

4 <sup>a</sup> SETT.	
LUN.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Stracchino.
MART.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca con crema di carote. Carne.
MER.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Tuorlo
GIOV.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
VEN.	Brodo vegetale con passato di verdure e legumi, crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, o pastina di grano tenero. Pesce.

5 <sup>a</sup> SETT.	
LUN.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca, con crema di carote. Ricotta.
MART.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
MER.	Pastina o semolino, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, con crema di carote. Tuorlo d'uovo.
GIOV.	Brodo vegetale con passato di verdura, pastina, o crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, olio, parmigiano. Carne.
VEN.	Brodo vegetale con passato di verdure e legumi, crema di riso, o mais e tapioca, o semolino, o pastina di grano tenero. Pesce.

I menù potranno subire delle variazioni in base alla fase di svezzamento dei singoli bambini o in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati.

Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze.

Le merende del mattino e del pomeriggio sono a base di frutta fresca frullata con biscotti , vasetto di frutta omogenizzato o yogurt.



# MENU' DEI PICCOLI

Dopo lo svezzamento (9 – 12 mesi)

<b>1ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pastina al pomodoro olio e parmigiano.	Ricotta di mucca - Fagiolini all'olio.
MART.	Pastina o riso con la zucca, olio e parmigiano.	Bocconcini di tacchino al tegame - Purea di patate.
MER.	Minestra di patate con la pastina.	Sformato di uova - Bieta all'olio.
GIOV.	Riso al pomodoro, olio e parmigiano.	Prosciutto cotto - Piselli al tegame.
VEN.	Pastina con passato di fagioli borlotti.	Merluzzo al tegame con il pomodoro. - Insalata verde con carote.
<b>2ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pastina con passato di verdure.	Stracchino - Patate lesse.
MART.	Pastina o riso al pomodoro, olio e parmigiano.	Bocconcini di vitellone al tegame - Carote lesse.
MER.	Pastina con olio e parmigiano.	Sformato di uova con le zucchine.
GIOV.	Pastina o riso con passato di verdure.	Formaggini - Bieta all'olio.
VEN.	Pastina con passato di lenticchie	Platessa al forno - Spinaci all'olio.
<b>3ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pastina al pomodoro, olio e parmigiano.	Ricotta - Spinaci all'olio.
MART.	Riso con le zucchine.	Petto di pollo al tegame. - Fagiolini all'olio.
MER.	Pastina con pomodoro e basilico.	Sformato di uova con le verdure.
GIOV.	Passato di verdure con orzo perlato.	Polpettone di vitellone - Bieta all'olio.
VEN.	Pastina con passato di fagioli cannellini.	Merluzzo in bianco al forno - Carote lesse.
<b>4ª SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pastina con passato di verdure.	Formaggini - Spinaci all'olio.
MART.	Pastina o riso al pomodoro, olio e parmigiano.	Polpettone di tacchino in bianco al forno. Piselli al tegame.
MER.	Pastina o riso con passato di verdure.	Sformato di uova con bieta.
GIOV.	Pastina o riso al pomodoro, olio e parmigiano.	Spezzatino di manzo al tegame - Fagiolini all'olio.
VEN.	Pastina o riso con gli spinaci, olio e parmigiano.	Platessa panata al forno - Ppurea di patate.
<b>5a SETT.</b>	<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI &amp; CONTORNI</b>
LUN.	Pastina con passato di verdure.	Stracchino - Patate al forno o lesse.
MART.	Pastina o riso con zucca, olio e parmigiano.	Polpettine di vitellone al sugo al tegame. Spinaci all'olio.
MER.	Pastina al pomodoro, olio e parmigiano.	Uova strapazzate - Ppurea di patate.
GIOV.	Pastina con passato di verdure.	Petto di pollo - Carote lesse.
VEN.	Pastina o riso con passato di ceci.	Merluzzo con il pomodoro al forno - Bieta all'olio.

I menù sopra elencati potranno subire delle variazioni in base alla fase di svezzamento o in base alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli che potranno essere sostituiti da prodotti surgelati. Il menù sarà personalizzato in caso di allergie e intolleranze. Le merende del mattino e del pomeriggio sono a base di frutta fresca frullata con biscotti, vasetto di frutta omogenizzata o yogurt.