

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE
NIDO D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI 6-8 MESI DIETA A
Menu Anno Scolastico 2021-2022



COLAZIONE



SPUNTINO



PRANZO



MERENDA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	MERENDA
LUNEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di coniglio	Omogeneizzato di frutta o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
MARTEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Omogeneizzato di frutta	Pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di tacchino	Yogurt alla frutta frullata o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
MERCOLEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Omogeneizzato di frutta	Crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato di formaggio o liofilizzato di manzo	Yogurt alla frutta frullata o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o frullato di frutta
GIOVEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Omogeneizzato di frutta	Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato o liofilizzato di agnello	Yogurt alla frutta frullata o omogeneizzato di frutta
VENERDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Omogeneizzato di frutta	Crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano - omogeneizzato di formaggio o liofilizzato di pollo	Yogurt alla frutta frullata o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o frullato di frutta

Brodo vegetale per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, lattuga.

Durante l'inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche del Pediatra e della famiglia del bambino/a. La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Caratteristiche dei prodotti utilizzati:

Prodotti BIO

100%: frutta fresca e yogurt

In percentuale variabile: verdura e ortaggi, patate, olio extra vergine di oliva.

Prodotti DOP: parmigiano reggiano.

Prodotti di provenienza Italia: carni avicole, olio extravergine di oliva.

Le Imprese inoltre, in virtù delle offerte di gara, utilizzano ulteriori alimenti BIO, DOP e di provenienza Italia.

Redazione Ufficio Nutrizione e Dietetica - Dietiste: Cinzia Pellegrini - Mariateresa Marrella Approvato dalla Asl3 Liguria - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione settembre 2020