

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**NIDO D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI 6-8 MESI**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**

**Dieta A**



**COLAZIONE**



**SPUNTINO**



**PRANZO**



**MERENDA**

	<b>COLAZIONE</b>	<b>SPUNTINO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>MERENDA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	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
<b>MARTEDÌ</b>	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
<b>MERCOLEDÌ</b>	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
<b>GIOVEDÌ</b>	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
<b>VENEDÌ</b>	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 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 - frutta fresca e yogurt **100%**. Verdura e ortaggi, patate, olio extra vergine di oliva **in percentuale variabile**.

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