

COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
**NIDO D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI 9-12 MESI**  
**Menu Anno Scolastico 2020-2021**  
**Dieta B**



COLAZIONE



SPUNTINO



PRANZO



MERENDA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	MERENDA
LUNEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Frutta fresca (banana, mela, pera)	Crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano –carne di vitellone al vapore	Omogeneizzato di frutta o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
MARTEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Frutta fresca (banana, mela, pera)	Pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano –tacchino o pollo al vapore	Yogurt alla frutta o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
MERCOLEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Frutta fresca (banana, mela, pera)	Pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano – parmigiano reggiano	Frullato di frutta o yogurt alla frutta o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
GIOVEDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Frutta fresca (banana, mela, pera)	Pastina primi mesi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano – omogeneizzato di pesce	Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Frutta fresca (banana, mela, pera)	Crema di legumi (lenticchie rosse decorticate) con pastina primi mesi e olio extra vergine di oliva o pastina primi mesi all' olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano – parmigiano reggiano	Frullato di frutta o yogurt alla frutta o latte di proseguimento con biscotti prima infanzia

Brodo vegetale per la preparazione del pranzo: patate, zucchine, carote, lattuga, bietole, sedano e zucca.

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:

Carne bovina (vitellone) 15% di produzione biologica – 85% prodotto tradizionale italiano (PAT) a filiera tracciata o certificata.

**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 con la collaborazione della Asl3 Liguria - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Data di emissione settembre 2020