



COMUNE DI GENOVA – RISTORAZIONE  
NIDO D'INFANZIA SEZIONE LATTANTI 9-12 MESI DIETA B  
Menu Anno Scolastico 2021-2022



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 tacchino o pollo 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 –parmigiano reggiano	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 – carne di vitellone al vapore	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.