

1 ^a Settimana SPUNTINO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
	Frutta fresca di stagione				
	Passato di verdure con orzo/miglio Pesce (crochette di merluzzo)	Pasta al pomodoro/alla pizzaiola Carne di vitellone	Zuppa di legumi misti con cous-cous/ riso con pomodoro e legumi Crocchette di verdura o di patate al forno	Pastina in brodo Carne di coniglio da alternare al pollo	Pasta olio e parmigiano Pesce (platessa)
PRANZO	Insalata e frutta secca oleosa (tritata molto finemente) Verdura cotta di stagione Pane	Verdura cotta di stagione Pane	Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane	Patate e verdura cotta di stagione Pane	Pinzimonio di stagione /a julienne Verdura cotta di stagione Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
VARIANTI ESTIVE	Insalata di risolatri cereali con verdure miste di stagione/riso al pomodoro fresco Pesce (merluzzo) Verdura cruda e cotta mista di stagione Purea di frutta fresca di stagione e frutta secca oleosa (tritata molto finemente)	Pasta con ragu vegetale (pomodoro fresco) Carne di vitellone Verdura mista di stagione cotta/ gratinata al forno	Pasta con pomodoro e legumi Stornato al forno con verdure di stagione Verdura cruda e cotta mista di stagione		
MERENDA	Latte (sostituire con yogurt massimo n. 1 volta la settimana)				

N.B.:

- Cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "moll",.....)
- La pasta asciutta può essere sostituita con la pasta in brodo vegetale in relazione alle capacità masticatorie del bambino
- Quando nei menu è prevista la verdura cruda è indicato proporre anche una tipologia di verdura cotta (le patate devono essere proposte solo se indicate in menu)
- Le verdure crude somministrate in pinzimonio devono essere leggermente sbollentate

2 ^a Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione				
PRANZO	(*) Passatelli in brodo vegetale (piatto unico)	Pasta al pesto/alle erbe aromatiche e frutta secca oleosa (tritata molto finemente)	Vellutata di piselli/ passato di legumi con pastina	Farro/riso con verdure di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce (crochette di merluzzo)
	Patate prezzemolate e carote Pane	Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane	Crocchette di formaggio/Formaggio Pinimonio di stagione e verdura cotta di stagione Pane	Insalata e verdura cotta di stagione Pane	Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane
VARIANTI ESTIVE	Pasta con pomodoro fresco e basilico Carne di pollo Verdura cruda mista e/o verdure di stagione gratinate al forno	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERENDA	Latte (sostituire con yogurt massimo n. 1 volta la settimana)				

(*) E' possibile sostituire l'intera giornata con: Stracciatella in brodo vegetale di verdure fresche + carne di pollo + Patate prezzemolate e carote + Pane e Frutta

N.B.:

- Cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "moll",
- La pasta asciutta può essere sostituita con la pastina in brodo vegetale in relazione alle capacità masticatorie del bambino
- Quando nel menù è prevista la verdura cruda è indicato proporre anche una tipologia di verdura cotta (le patate devono essere proposte solo se indicate in menù)
- Le verdure crude somministrate in pinimonio devono essere leggermente sbollentate

3 ^a Settimana SPUNTINO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
	Frutta fresca di stagione				
PRANZO	Pasta al pomodoro e basilico Pesce (coda di rospo) Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	(*) Passato di verdura e legumi con pasta Prosciutto crudo di Parmacotto "alla qualità" Patate prezenolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con salsa di nocidilo e parmigiano Frittata di verdura al forno Verdure cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Riso con verdura di stagione/olio e parmigiano Pesce (platessa al forno con pomodoro) Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne/vegetale Polpettone/polpettine di carne bianca Purea di patate e verdura cruda di stagione Pane Macedonia di frutta fresca di stagione con frutta secca oleosa (frittata molto finemente)
VARIANTI ESTIVE		Pasta con pomodoro fresco e basilico Prosciutto e melone Verdura cruda e cotta mista di stagione			Pastina in brodo vegetale Carne di pollo/tacchino Patate e fagiolini
MERENDA	Latte (sostituire con yogurt massimo n. 1 volta la settimana)				

(*) E' possibile sostituire l'intera giornata con: Passato di verdura con pasta + Polpettine di legumi+ Verdura cruda e cotta mista di stagione + Pane e Frutta

N.B.:

- Cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "mollì",)
- La pasta asciutta può essere sostituita con la pasta in brodo vegetale in relazione alle capacità masticatorie del bambino
- Quando nel menù è prevista la verdura cruda è indicato proporre anche una tipologia di verdura cotta (le patate devono essere proposte solo se indicate in menù)
- Le verdure crude somministrate in pinzimonio devono essere leggermente spollentate

4 ^a Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione				
PRANZO	Miglio alle verdure/pasta all'ortolana Pesce misto Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro/ allo zafferano Polpettine di legumi/Polpettone di ceci al forno Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	(*) Pastina in brodo Carne di pollo Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Polenta con stracchino (piatto unico) oppure Pasta al pomodoro Formaggio fresco Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con salsa di pinoli (fritati molto finemente) olio e parmigiano Crocchette di pesce Pinzimonio di stagione e Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
VARIANTI ESTIVE	Frutta fresca di stagione				
MERENDA	Latte (sostituire con yogurt massimo n. 1 volta la settimana)				

N.B.: (*) Possibile alternativa: Crema di verdura con cous-cous

- Cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "moll",)
- La pasta asciutta può essere sostituita con la pasta in brodo vegetale in relazione alle capacità masticatorie del bambino
- Quando nel menù è prevista la verdura cruda è indicato proporre anche una tipologia di verdura cotta (le patate devono essere proposte solo se indicate in menù)
- Le verdure crude somministrate in pinzimonio devono essere leggermente sbollentate

6 ^a Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione				
PRANZO	Pasta al pomodoro Crocchette/formato di verdura al forno	Pasta olio e parmigiano Pesce misto	Risotto alla zucca/verdura di stagione Carne di tacchino/pollo	Pasta alla pizzaiola/al pomodoro Pesce (coda di rospo)	Passato di verdura e legumi con un cereale in chicchi (orzo, farro, miglio...) Formaggio Patate
	Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane	Pinzimonio di stagione e verdura cotta di stagione Pane	Insalata e frutta secca oleosa (tritata molto finemente) Verdura cotta di stagione Pane	Verdura cruda e cotta mista di stagione Pane	Pane Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
VARIANTE ESTIVE	Pasta al pesto Crocchette/muffin di verdura al forno Verdura cruda e cotta mista di stagione	Pasta olio e parmigiano Coda di rospo al forno con patate e pomodori Verdura cruda e cotta mista di stagione	Risotto con zucchine Carne di tacchino/pollo Verdure di stagione gratinate al forno (pomodori e/o melanzane e/o zucchine e/o peperoni)	Pasta al pomodoro fresco e basilico Pesce (coda di rospo) Verdura cruda e cotta mista di stagione	
MERENDA	Latte (sostituire con yogurt massimo n. 1 volta la settimana)				

N.B.:

- Cercare di proporre i cibi "asciutti" (primi e secondi) in una forma adatta per dimensioni e consistenza allo sviluppo del bambino (es. scelta del formato di pasta, utilizzo di preparazioni "molliti",)
- La pasta asciutta può essere sostituita con la pasta in brodo vegetale in relazione alle capacità masticatorie del bambino
- Quando nel menù è prevista la verdura cruda è indicato proporre anche una tipologia di verdura cotta (le patate devono essere proposte solo se indicate in menù)
- Le verdure crude somministrate in pinzimonio devono essere leggermente spollentate

