

2.2 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) 7 - 8 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	N 8	N 6	N 16	N 8	N 2	N 8	N 8	N 2	N 6
	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
M A R T E D I	N 12	N 8	N 8	N 14	N 12	N 16	N 8	N 8	N 4
	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multigrain Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
M E R C O L E D I	N 20	N 16	N 12	N 8	N 8	N 4	N 12	N 12	N 18
	Crema di zucca con pastina Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multigrain Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	N 14	N 8	N 19	N 12	N 16	N 8	N 18	N 8	N 4
	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Crema di carote con semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multigrain Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento
V E N E R D I	N 6	N 10	N 2	N 4	N 8	N 12	N 8	N 16	N 10
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure e crema multigrain Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino Liofilizzato/omogeneizzato di agnello	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento

INDICAZIONI

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.

I formati di pasta devono essere adeguati all'età

2.4 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 9-12

Ore 9:00-9:30 N 403 Frutta fresca

	I N 39	II N 25	III N 43	IV N 47	V N 28	VI N 37	VII N 43	VIII N 27	IX N 21
L U N E D I	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Tuorlo di uovo sodo	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo		Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino	Parmigiano	Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo		Crescenza	Carne al vapore (fesa di tacchino)/omogeneizzato di carne
	Pane	Pane	Pane	Purea di carote	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
M A R T E D I	N 41	N 26	N 27	N 39	N 41	N 27	N 36	N 29	N 45
	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Crema di carote con semolino
	Pane	Filetti di platessa al vapore tritati/omogeneizzato di platessa	Robiola	Tuorlo di uovo sodo	Pane	Crescenza	Agnello disossato al vapore tritato/omogeneizzato di carne	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di pesce
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
M E R C O L E D I	N 46	N 43	N 39	N 22	N 47	N 29	N 31	N 41	N 43
	Crema di zucca con pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina
	Parmigiano	Pane	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di limanda al vapore tritati/omogeneizzato di pesce	Carne di bovino al vapore tritata/omogeneizzato di manzo	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di platessa al vapore tritati/omogeneizzato di platessa	Pane	Pane
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento
G I O V E D I	N 36	N 27	N 45	N 41	N 29	N 26	N 27	N 49	N 39
	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Crema di carote con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Pastina all'olio e parmigiano	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino
	Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo	Crescenza	Filetti di limanda al vapore tritati/omogeneizzato di pesce	Pane	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di merluzzo al vapore tritati /omogeneizzato di salmone	Ricotta	Carne di bovino al vapore tritata /omogeneizzato di manzo	Tuorlo di uovo sodo
	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt
V E N E R D I	N 26	N 39	N 25	N 27	N 26	N 41	N 29	N 45	N 28
	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	Crema di carote con semolino	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	Filetti di merluzzo al vapore tritati /omogeneizzato di salmone	Tuorlo di uovo sodo	Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne	Ricotta	Filetti di spigola al vapore tritata/omogeneizzato di spigola	Pane	Tuorlo di uovo sodo	Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzato di nasello	Parmigiano
	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: Latte di proseguimento

INDICAZIONI

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e immutabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare.

Somministrare omogeneizzati di carne/pesce solo se nell'ambito familiare non sono stati ancora inseriti carne fresca e pesce surgelato

Rispettare l'alternanza prevista nel menu delle tipologie di carne fresca, pesce surgelato, omogeneizzati di carne e pesce.

I formati di pasta devono essere adeguati all'età

**2.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

**SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca**

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 237 - Uova strapazzate N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate)  N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 314 - Patate al forno N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano N 206 - Bocconcini di tacchino N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine) N 211 - Caciotta dolce N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 125 - Polenta al ragù di carne  N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro N 202 - Arrosto di maiale N 323 - Zucca al tegame N 402 - Pane	N 117 - Pasta (stortini) al trito vegetale N 212 - Crescenza N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 203 - Arrosto di tacchino N 324 - Zucca gratinata N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 136 - Crema di cavolfiore bianco con pasta (puntine) N 229 - Polpettone goloso di bovino N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli N 231 - Sformatino di platessa N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro N 214 - Robiola N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati) N 215 - Frittata N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci N 212 - Crescenza N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 227 - Polpettone di agnello N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano N 216 - Frittata con patate N 402 - Pane	N 117 - Pasta (farfalline) al trito vegetale N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 133 - Risotto con zucca N 211 - Caciotta dolce N 315 - Patate al tegame N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 237 - Uova strapazzate N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al trito vegetale N 235 - Tortino di limanda N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 123 - Pasta (corallini) e patate N 201 - Arrosto di bovino N 306 - Cavolfiori all'olio N 402 - Pane	N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano N 217 - Frittata con spinaci N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 127 - Risotto al pomodoro N 231 - Sformatino di platessa N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline) N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali
G I O V E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati) N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (stortini) al pomodoro N 212 - Crescenza N 323 - Zucca al tegame N 402 - Pane	N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca N 219 - Medaglioni di limanda N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa N 237 - Uova strapazzate N 301 - Bieta al pomodoro N 402 - Pane	N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro N 230 - Ricotta N 316 - Patate all'olio N 402 - Pane	N 133 - Risotto con zucca N 228 - Polpettone di bovino N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine) N 215 - Frittata N 308 - Fagiolini al pomodoro N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 118 - Pasta (mezzi fusilli) all'olio e parmigiano N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 101 - Crema di carote con pasta (stelline) N 215 - Frittata N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 230 - Ricotta N 324 - Zucca gratinata N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 224 - Medaglioni di spigola N 304 - Carote all'olio N 402 - Pane	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine) N 206 - Bocconcini di tacchino N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola N 237 - Uova strapazzate N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 213 - Provolone dolce N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane
	Merenda	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti

**Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudi/cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle**

**Avvertenze per la fascia di età 13-18 mesi: i formati di pasta devono essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso non siano completamente sviluppati adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. Eventuali sostituzioni per la fascia di età 13-18 mesi: Fagiolini con carote all'olio/zucca al tegame; bocconcini e arrostiti di carne con preparati come polpette; provolone e caciotta dolce con crescenza o ricotta**

**2.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 13-18 MESI e 19-24 MESI**

<p><b>N 601</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 15 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <p><b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li></ul>
<p><b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</p>	

2.8 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 25-36 MESI

SPUNTINO ore 9:00-9:30 N 403 - Frutta fresca										
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	P r a n z o	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 237 - Uova strapazzate N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 135 - Timballo di pasta (mezze conchiglie rigate)  N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 129 - Risotto allo zafferano N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 314 - Patate al forno N 402 - Pane	N 111 - Pasta (lumachine) al burro e parmigiano N 206 - Bocconcini di tacchino N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (puntine) N 211 - Caciotta dolce N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 125 - Polenta al ragù di carne  N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (farfalline) al pomodoro N 202 - Arrosto di maiale N 312 - Insalata cappuccina N 402 - Pane	N 117 - Pasta (stortini) al trito vegetale N 212 - Crescenza N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 203 - Arrosto di tacchino N 324 - Zucca gratinata N 402 - Pane
	Merenda	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate
M A R T E D I	P r a n z o	N 136 - Crema di cavolfiore bianco con pasta (puntine) N 229 - Polpettone goloso di bovino N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 131 - Risotto con crema di piselli N 231 - Sformatino di platessa N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 120 - Pasta (maccheroncini all'uovo) al pomodoro N 225 - Mozzarella vaccina N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane	N 105 - Crema di lenticchie con pasta (ditalini rigati) N 215 - Frittata N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (mezze penne rigate) al pomodoro N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 130 - Risotto allo zafferano con crema di ceci N 212 - Crescenza N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 227 - Polpettone di agnello N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze penne) al burro e parmigiano N 216 - Frittata con patate N 402 - Pane	N 117 - Pasta (farfalline) al trito vegetale N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane
	Merenda	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 510 - Spremuta di arancia e fette biscottate con confettura di frutta	N 502 - Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	P r a n z o	N 133 - Risotto con zucca N 211 - Caciotta dolce N 312 - Insalata cappuccina N 402 - Pane	N 111 - Pasta (mezze farfalle) al burro e parmigiano N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 237 - Uova strapazzate N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 117 - Pasta (pipe piccole rigate) al trito vegetale N 235 - Tortino di limanda N 312 - Insalata cappuccina N 402 - Pane	N 123 - Pasta (corallini) e patate N 201 - Arrosto di bovino N 306 - Cavolfiori all'olio N 402 - Pane	N 118 - Pasta (lumachine) all'olio e parmigiano N 217 - Frittata con spinaci N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 127 - Risotto al pomodoro N 231 - Sformatino di platessa N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 106 - Crema di piselli con pasta (stelline) N 232 - Straccetti di pollo cremolati N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 115 - Pasta (pipe piccole rigate) al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane
	Merenda	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali
G I O V E D I	P r a n z o	N 102 - Crema di ceci con pasta (ditalini rigati) N 205 - Bocconcini di pollo al tegame N 302 - Bieta all'olio N 402 - Pane	N 113 - Pasta (stortini) al pomodoro N 212 - Crescenza N 323 - Zucca al tegame N 402 - Pane	N 121 - Pasta (conchigliette) con zucca N 219 - Medaglioni di limanda N 310 - Finocchi al tegame N 402 - Pane	N 128 - Risotto al ragù di carne N 236 - Tortino di patate N 402 - Pane	N 124 - Pasta (mezzi fusilli) rosa N 237 - Uova strapazzate N 301 - Bieta al pomodoro N 402 - Pane	N 113 - Pasta (gnocchetti sardi) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 104 - Crema di lenticchie con farro N 230 - Ricotta N 316 - Patate all'olio N 402 - Pane	N 133 - Risotto con zucca N 228 - Polpettone di bovino N 309 A - Fagiolini all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (puntine) N 215 - Frittata N 308 - Fagiolini al pomodoro N 402 - Pane
	Merenda	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 509 - Spremuta di arancia e ciambellone	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte
V E N E R D I	P r a n z o	N 118 - Pasta (mezzi fusilli) all'olio e parmigiano N 220 - Medaglioni di merluzzo N 305 - Carote al tegame N 402 - Pane	N 101 - Crema di carote con pasta (stelline) N 215 - Frittata N 303 - Broccoli romaneschi all'olio N 402 - Pane	N 124 - Pasta (gnocchetti sardi) rosa N 226 - Polpette di carne mista al pomodoro N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 108 - Crema di verdure con pasta (semi di melone) N 230 - Ricotta N 324 - Zucca gratinata N 402 - Pane	N 126 - Riso alla parmigiana N 224 - Medaglioni di spigola N 304 - Carote all'olio N 402 - Pane	N 109 - Crema di zucca con pasta (puntine) N 206 - Bocconcini di tacchino N 318 - Purea di patate N 402 - Pane	N 116 - Pasta (mezzi fusilli) al sugo di spigola N 237 - Uova strapazzate N 311 - Finocchi gratinati N 402 - Pane	N 113 - Pasta (lumachine) al pomodoro N 220 - Medaglioni di merluzzo N 319 A - Spinaci all'olio N 402 - Pane	N 103 - Crema di fagioli con pasta (corallini) N 213 - Provolone dolce N 307 - Cavolfiori gratinati N 402 - Pane
	Merenda	N 502 - Focaccia rossa soffice	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti	N 508 - Polpa di frutta e fette biscottate	N 506 - Pane (a fette) e olio	N 511 - Yogurt e cereali	N 503 - Frullato di banana con latte	N 505 - Latte e biscotti

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi crudi/cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle

## 2.8 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) NIDO 25-36 MESI

<b>N 602</b> <b>Composizione cestino</b> <b>freddo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li><li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce</li><li>• 1 confezione di frollini al miele equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li><li>• 1 confezione di polpa di frutta da 100 g</li><li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li></ul> <b>Spuntino di metà mattina da inserire:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 banana bio equo e solidale da 150 g</li></ul>
<b>N.B.</b> I cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata	

12.4 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SEZIONE PONTE/ADULTI

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	Spuntino	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine
	P r a n z o	118 - Pasta al pomodoro 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane Spremuta di arancia	113 - Lasagna  311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	140 - Risotto allo zafferano 244 - Straccetti di pollo cremolati 320 - Patate al forno 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 205 - Bocconcini di tacchino 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 215 - Caciotta dolce 313 - Finocchi gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	135 - Polenta al ragù di carne  311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 202 - Arrosto di maiale 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	134 bis - Pizza rossa 238 - Ricotta 304 - Carote al tegame 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana 203 - Arrosto di tacchino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Polpa di frutta	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Polpa di frutta	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone
M A R T E D I	Spuntino	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt
	P r a n z o	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 243 - Straccetti di bovino 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	142 - Riso con piselli 248 - Tortino di limanda 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 231 - Mozzarella vaccina 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	107 - Pasta con lenticchie 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 233 - Petto di pollo panato 327 - Spinaci al burro e parmigiano 402 - Pane Spremuta di arancia	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci 217 - Montasio 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 236 - Polpettone di bovino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 221 - Frittata con patate 402 - Pane 404 - Frutta	117 bis - Pasta al pesto senza aglio 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Polpa di frutta	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Polpa di frutta	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	Spuntino	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker
	P r a n z o	144 - Risotto con zucca 215 - Caciotta dolce 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 232 - Petto di pollo al limone 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	123 - Pasta al trito vegetale 248 - Tortino di limanda 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	131 - Pasta e patate 201 - Arrosto di bovino 308 - Cavolfiore all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	126 - Pasta all'olio e parmigiano 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	138 - Risotto al pomodoro 241 - Sformatino di platessa 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 224 - Fuso di pollo arrosto 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	120 bis - Pasta al ragù di carne di agnello 249 - Tortino di patate 402 - Pane Spremuta di arancia
	Merenda	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Polpa di frutta	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao
G I O V E D I	Spuntino	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente
	P r a n z o	102 - Crema di ceci con pasta 224 - Fuso di pollo arrosto 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	125 - Pasta alla pizzaioia 216 - Crescenza 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 226 - Medaglioni di limanda 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane Spremuta di arancia	139 - Risotto al ragù di carne 249 - Tortino di patate 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 301 - Bieta al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	106 - Farro e lenticchie 231 - Mozzarella vaccina 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	144 - Risotto con zucca 225 - Hamburger di bovino 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 310 - Fagiolini al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Polpa di frutta	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Polpa di frutta
V E N E R D I	Spuntino	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt
	P r a n z o	126 - Pasta all'olio e parmigiano 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	105 - Pasta con legumi misti 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 234 - Polpette di carne mista al pomodoro 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 238 - Ricotta 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana 230 - Medaglioni di spigola 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 205 - Bocconcini di tacchino 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	121 - Pasta al sugo di spigola 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 313 - Finocchi gratinati 402 - Pane Spremuta di arancia	118 - Pasta al pomodoro 227 - Medaglioni di merluzzo 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 218 - Provolone dolce 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Focaccia rossa soffice	Banana	Polpa di frutta	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Polpa di frutta	Banana

Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati; i legumi possono essere somministrati anche in crema. Il formato della pasta deve essere adatta alla fascia di età e alla preparazione; nella settimana non deve essere ripetuto lo stesso formato di pasta.

**12.4 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SEZIONE PONTE/ADULTI**

<p align="center">501 Composizione cestino freddo</p>	<p align="center"><b>Bambini</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g</p>	<p align="center"><b>Adulti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>
<p><b>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</b></p>				



12.5 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	Spuntino	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine
	P r a n z o	118 - Pasta al pomodoro 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane Spremuta di arancia	113 - Lasagna 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	140 - Risotto allo zafferano 244 - Straccetti di pollo cremolati 320 - Patate al forno 403 - Pane integrale 404 - Frutta	146 - Tortellini al burro e parmigiano 205 - Bocconcini di tacchino 305 - Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 215 - Caciotta dolce 313 - Finocchi gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	135 - Polenta al ragù di carne 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 202 - Arrosto di maiale 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	134 bis - Pizza rossa 238 - Ricotta 304 - Carote al tegame 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana 203 - Arrosto di tacchino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone
	M A R T E D I	Spuntino	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine
P r a n z o	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 243 - Straccetti bovino 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	142 - Riso con piselli 248 - Tortino di limanda 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	101 - Agnolotti al pomodoro 231 - Mozzarella vaccina 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	107 - Pasta con lenticchie 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 233 - Petto di pollo panato 327 - Spinaci al burro e parmigiano 402 - Pane Spremuta di arancia 404 - Frutta	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci 217 - Montasio 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 236 - Polpettone di bovino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 221 - Frittata con patate 402 - Pane 404 - Frutta	117 bis - Pasta al pesto senza aglio 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 305 - Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta	
Merenda	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	
M E R C O L E D I	Spuntino	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker
	P r a n z o	144 - Risotto con zucca 215 - Caciotta dolce 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 232 - Petto di pollo al limone 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	123 - Pasta al trito vegetale 248 - Tortino di limanda 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	131 - Pasta e patate 201 - Arrosto di bovino 308 - Cavolfiori all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	126 - Pasta all'olio e parmigiano 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	138 - Risotto al pomodoro 241 - Sformatino di platessa 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 224 - Fuso di pollo arrosto 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	120 bis - Pasta al ragù di carne di agnello 249 - Tortino di patate 402 - Pane Spremuta di arancia
	Merenda	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao
	G I O V E D I	Spuntino	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt
P r a n z o	102 - Crema di ceci con pasta 224 - Fuso di pollo arrosto 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	125 - Pasta alla pizzaiola 216 - Crescenza 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 226 - Medaglioni di limanda 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane Spremuta di arancia 404 - Frutta	139 - Risotto al ragù di carne 249 - Tortino di patate 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 301 - Bieta al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	106 - Farro e lenticchie 231 - Mozzarella vaccina 322 - Patate all'olio 403 - Pane integrale 404 - Frutta	144 - Risotto con zucca 225 - Hamburger di bovino 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 310 - Fagiolini al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta	
Merenda	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	
V E N E R D I	Spuntino	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt
	P r a n z o	126 - Pasta all'olio e parmigiano 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 403 - Pane integrale 404 - Frutta	105 - Pasta con legumi misti 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 234 - Polpette di carne mista al pomodoro 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 238 - Ricotta 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana 230 - Medaglioni di spigola 305 - Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 205 - Bocconcini di tacchino 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	121 - Pasta al sugo di spigola 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 313 - Finocchi gratinati 402 - Pane Spremuta di arancia 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 227 - Medaglioni di merluzzo 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 218 - Provolone dolce 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana
	Nota: la carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi; gli ortaggi cotti e crudi devono essere sminuzzati; il formato della pasta deve essere adatta alla fascia di età e alla preparazione; nella settimana non deve essere ripetuto lo stesso formato di pasta.									

12.5 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA DELL'INFANZIA/ADULTI

<p>502 Composizione cestino freddo</p>	<p>Bambini</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto cadauno</li> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g</p>	<p>Adulti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>
<p>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</p>				

12.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA/ADULTI

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
L U N E D I	Spuntino	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine
	P r a n z o	122 - Pasta (spaghetti) al tonno 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane Spremuta di arancia	113 - Lasagna 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	140 - Risotto allo zafferano 244 - Straccetti di pollo cremolati 320 - Patate al forno 403 - Pane integrale 404 - Frutta	146 - Tortellini al burro e parmigiano 205 - Boccconcini di tacchino 305- Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 215 - Caciotta dolce 315 - Insalata di finocchi 402 - Pane 404 - Frutta	135 - Polenta al ragù di carne 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	124 - Pasta alla amatriciana 202 - Arrosto di maiale/Maiale in agrodolce (*) 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	134 bis - Pizza rossa 238 - Ricotta 304 - Carote al tegame 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana 203 - Arrosto di tacchino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone
M A R T E D I	Spuntino	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt
	P r a n z o	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 239 - Saltimbocca alla romana 314 - Fiori di zucca alla romana 402 - Pane 404 - Frutta	142 - Riso con piselli 212 bis - Filetti di limanda gratinati 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	101 - Agnolotti al pomodoro 231 - Mozzarella vaccina 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	107 - Pasta con lenticchie 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 233 - Petto di pollo panato 327 - Spinaci al burro e parmigiano 403 - Pane integrale Spremuta di arancia 404 - Frutta	141 - Risotto allo zafferano con crema di ceci 217 - Montasio 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 236 - Polpettone di bovino 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 221 - Frittata con patate 402 - Pane 404 - Frutta	117 bis - Pasta al pesto senza aglio 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 305 - Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice
M E R C O L E D I	Spuntino	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker
	P r a n z o	144 - Risotto con zucca 215 - Caciotta dolce 318 - Insalata mista 402 - Pane 404 - Frutta	115 - Pasta al burro e parmigiano 232 - Petto di pollo al limone 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	123 - Pasta al trito vegetale 212 bis - Filetti di limanda gratinati 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	131 - Pasta e patate 201 - Arrosto di bovino 308 - Cavolfiori all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	126 - Pasta all'olio e parmigiano 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	138 - Risotto al pomodoro 213 - Filetti di platessa panati 311 - Fagiolini all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	108 - Pasta con piselli 207 - Coscio di pollo arrosto 312 - Finocchi al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	120 bis - Pasta al ragù di carne di agnello 249 - Tortino di patate 403 - Pane integrale Spremuta di arancia Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao
	Merenda	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao
G I O V E D I	Spuntino	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt	Schiacciatine	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente
	P r a n z o	102 - Crema di ceci con pasta 207 - Coscio di pollo arrosto/Pulpe de pui cu busioloc (*) 302 - Bieta all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	125 - Pasta alla pizzaiola 216 - Crescenza 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	147 bis - Pasta al cavolfiore bianco 226 - Medaglioni di limanda 315 - Insalata di finocchi Spremuta di arancia 404 - Frutta	139 - Risotto al ragù di carne 249 - Tortino di patate 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 301 - Bieta al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 304 - Carote al tegame 402 - Pane 404 - Frutta	106 - Farro e lenticchie 231 - Mozzarella vaccina 322 - Patate all'olio 403 - Pane integrale 404 - Frutta	144 - Risotto con zucca 225 - Hamburger di bovino 319 - Insalata verde 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 310 - Fagiolini al pomodoro 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana	Panino all'olio con marmellata	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione
V E N E R D I	Spuntino	Yogurt	Plumcake allo yogurt	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Cracker	Schiacciatine	Yogurt	Cracker	Fette biscottate con cioccolato al latte/fondente	Plumcake allo yogurt
	P r a n z o	126 - Pasta all'olio e parmigiano 209 - Bastoncini di merluzzo della cuoca 305 - Carote alla julienne 403 - Pane integrale 404 - Frutta	105 - Pasta con legumi misti 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 303 - Broccoli romaneschi all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	133 - Pasta rosa 234 - Polpette di carne mista al pomodoro 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	111 - Crema di verdure con pasta 238 - Ricotta 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta	137 - Riso alla parmigiana/Riso basmati e verdure (*) 230 - Medaglioni di spigola 305 - Carote alla julienne 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 205 - Boccconcini di tacchino 322 - Patate all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	121 - Pasta al sugo di spigola 250 - Uova strapazzate / 220 - Frittata 315 - Insalata di finocchi Spremuta di arancia 404 - Frutta	118 - Pasta al pomodoro 227 - Medaglioni di merluzzo 328 - Spinaci all'olio 402 - Pane 404 - Frutta	103 bis - Pasta con fagioli 218 - Provolone dolce 309 - Cavolfiori gratinati 402 - Pane 404 - Frutta
	Merenda	Focaccia rossa soffice	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e biscotti frollini al miele	Ciambellone	Focaccia bianca	Frutta di stagione + biscotto frollino al cacao	Frutta di stagione	Banana

(\*) Somministrare le preparazioni a settimane alterne: nel 1° ciclo di menu servire la ricetta tradizionale corrispondente al codice indicato, nel 2° ciclo di menu la ricetta multiculturale prevista e così a seguire. Il formato della pasta deve essere adatta alla fascia di età e alla preparazione; nella settimana non deve essere ripetuto lo stesso formato di pasta.

**12.6 MENU INVERNALE (01/11- 31/03) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA/ADULTI**

Scuola primaria (classi I e II)	503 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto cadauno</li> <li>• 1 panino all'olio da 25 g con 30 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 1 pacchetto di crackers bio non salati in superficie da 25 g</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>
<p><b>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</b></p>					
Scuola primaria (classi III, IV e V)	504 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto cadauno</li> <li>• 2 panini all'olio da 25 g con 20 g di formaggio caciotta dolce cadauno</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>
<p><b>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</b></p>					
Secondaria di I grado	505 Composizione cestino freddo	Bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>	Adulti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di prosciutto cotto ed 1 panino all'olio da 25 g con 20 g di prosciutto cotto</li> <li>• 1 panino all'olio da 50 g con 40 g di formaggio caciotta dolce</li> <li>• 1 banana bio equo e solidale da 150/200 g</li> <li>• 1 confezione di frollini al miele/cacao equo e solidale in monoporzione da 16,5 g</li> <li>• 1 Succo di frutta senza zuccheri aggiunti (confezione da 200 ml)</li> <li>• 1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml</li> </ul> <p><b>Spuntino da inserire:</b> 2 pacchetti di crackers bio non salati in superficie da 25 g cadauno</p>
<p><b>NB: Per tutte le tipologie di utenza i cestini freddi devono contenere, oltre agli alimenti previsti, la seguente dotazione: n. 2 tovaglioli di carta riciclabile, n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile, n. 1 salvietta monouso umidificata</b></p>					