

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Latte materno o formula in polvere (proseguimento 2)				COLAZIONE
	Frutta frullata, schiacciata o grattugiata (mela, pera, banana)				MERENDA MATTINO
1° SETT.	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr
	Petto di pollo e carote al vapore	Tacchino* e spinaci al vapore	Bovino* e finocchi al vapore	Stracchino e biete al vapore*	Platessa* e patate al vapore
2° SETT.	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Crema (carote, zucca, patate 150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr
	Pollo e carote al vapore	Ricotta e finocchi al vapore	Tacchino* e biete al vapore*	Pollo* e carote al vapore	Merluzzo* e spinaci al vapore*
3° SETT.	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Brodo vegetale (senza cipolla) e semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4 gr	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr
	Tacchino agli aromi e finocchi al vapore	Pollo* e carote al vapore	Bocconcini di bovino e patate al vapore	Ricotta e biete al vapore	Platessa* e finocchi al vapore
4° SETT.	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Pastina al pomodoro** con olio EVO e parmigiano 4 gr	Passato di verdura (carote, zucchine, patate150gr) + semolino o pastina con olio EVO e parmigiano 4gr	Semolino o Pastina con crema di zucca con olio EVO e parmigiano 4 gr
	Pollo e finocchi al vapore	Stracchino e biete al vapore*	Tacchino e Finocchi al vapore	Bovino e carote al vapore	Merluzzo* e patate al vapore
6-9 MESI Latte formula in polvere (proseguimento 2)					MERENDA POMERIGGIO
9-12 MESI Omogeneizzato di frutta (mela, pera, banana)/Yogurt bianco (a giorni alterni)					

**pastina all'olio se non è ancora stato introdotto il pomodoro

Proporre nella giusta varietà gli alimenti opportunamente sminuzzati, tagliati a pezzi, trituriati, schiacciati o nel caso di bambini all'inizio più restii ad accettare il cibo in piccoli pezzi, frullare/omogenizzare. I nuovi alimenti saranno inseriti nel menu scolastico progressivamente, dopo essere stati già introdotti in ambiente domestico. Questo consentirà di ampliare la varietà dei cibi offerti fino al progressivo allineamento con il menu comune dei bambini più grandi.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

