

**Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva delle proteine del latte vaccino e dell'uovo - MENU' INVERNALE**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
1^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di lenticchie con pastina</li> <li>➤ Cavolfiore gratinato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di zucca</li> <li>➤ Bocconcini di maiale al vapore</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di broccoletti con pastina</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto al pomodoro</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>
2^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di zucca</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di fagioli con pastina</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Polpettine di maiale al pomodoro</li> <li>➤ Broccoletti gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di lenticchie con pastina</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> <li>➤ Budino vegetale al cioccolato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>
3^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di piselli con pastina</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di patate con pastina</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di ceci con pastina</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di cavolfiore con pastina</li> <li>➤ Polpettine di maiale</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>
4^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Broccoletti all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di lenticchie con pastina</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di zucca</li> <li>➤ Bocconcini di maiale al vapore</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di piselli con pastina</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi;
- tutti i giorni frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (sommministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale

Si precisa che l'ingrediente **latte vaccino deve essere sostituito con latte vegetale** e che nella preparazione "polpettine" **l'uovo deve essere sostituito da latte vegetale q.b.**

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino e dell'uovo** e non devono essere aggiunti alle preparazioni latte e/o suoi derivati, Parmigiano e/o Grana Padano Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

**Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva delle proteine del latte vaccino e dell'uovo - MENÙ ESTIVO**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
1^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di zucchine</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di piselli con pastina</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Bocconcini di maiale al vapore con crema di verdure miste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di patate con pastina</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Pomodorini all'insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di fagioli con pastina</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>
2^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di lenticchie con pastina</li> <li>➤ Scarole stufate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di patate con pastina</li> <li>➤ Polpettine di maiale</li> <li>➤ Pomodorini alla mediterranea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di ceci con pastina</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Zucchine all'olio</li> </ul>
3^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di zucchine con pastina</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Pomodorini all'insalata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di piselli con pastina</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di fagioli con pastina</li> <li>➤ Broccoletti gratinati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di patate con pastina</li> <li>➤ Bocconcini di maiale al vapore</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>
4^SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di lenticchie con pastina</li> <li>➤ Spinaci all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Erbette all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema di broccoletti con pastina</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carotine all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risotto con crema di zucchine</li> <li>➤ Polpettine di maiale</li> <li>➤ Pomodorini alla mediterranea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastina al pomodoro</li> <li>➤ Nasello olio e limone</li> <li>➤ Zucchine all'olio</li> <li>➤ Gelato vegetale</li> </ul>

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi;
- tutti i giorni frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (somministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale

Si precisa che l'ingrediente **latte vaccino deve essere sostituito con latte vegetale** e che nella preparazione "polpettine" **l'uovo deve essere sostituito da latte vegetale q.b.**

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino e dell'uovo** e non devono essere aggiunti alle preparazioni latte e/o suoi derivati, Parmigiano e/o Grana Padano Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.