

ASILI NIDO COMUNE DI GRIGNASCO		ASL "VC" - VERCELLI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	(per bambini tra 12-36 mesi)
-----------------------------------	--	---	------------------------------

MENÙ AUTUNNO/INVERNO A.S. 2023/2024

La frutta fresca del pranzo viene somministrata a metà mattina come spuntino

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Pasta al pomodoro Frittata Fagiolini al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Pizza Margherita Bocconcini di parmigiano reggiano Carote al vapore <i>M: latte e biscotti</i>	Minestra vegetale Filetto di merluzzo al forno Purè di patate <i>M: frutta fresca</i>	Risotto al ragù di verdure Arrosto di vitello Spinaci saltati <i>M: torta</i>	Pasta al ragù di carne Crocchette di legumi al forno Cavolfiori al vapore <i>M: yogurt</i>
2	Pizza Margherita Prosciutto cotto Erbette al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Crema di legumi con riso Formaggio fresco Patate al vapore <i>M: latte e biscotti</i>	Pasta al pomodoro Frittata con porri Carote al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Risotto ai piselli Cuori di merluzzo al vapore Finocchi gratinati <i>M: torta</i>	Passato di verdure con pasta Scaloppa di tacchino Fagiolini all'olio <i>M: yogurt</i>
3	Pasta olio EVO e parmigiano Platessa al forno Carote al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Passato di verdure con riso Arrosto di vitello Finocchi gratinati al forno <i>M: latte e biscotti</i>	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata Broccoli <i>M: frutta fresca</i>	Risotto alla crema di spinaci Macinato di vitellone c/verdure Purea di patate <i>M: torta</i>	Pizza Margherita Formaggio Spinaci saltati <i>M: yogurt</i>
4	Risotto alla zucca Petto di pollo alla salvia Fagiolini trifolati <i>M: frutta fresca</i>	Pasta al burro Crocchette di pesce al forno Carote al vapore <i>M: latte e biscotti</i>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Erbette al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Pasta al pesto Frittata Finocchi al vapore <i>M: torta</i>	Minestrina con verdure Formaggio fresco cremoso Patate <i>M: yogurt</i>

A pranzo viene servito sempre Pane

N.B. la consistenza e il formato degli alimenti devono essere valutati in relazione alla capacità di masticazione acquisita da ogni singolo bambino

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

approvato da ASL "VC" in data 27/02/2024



ASILI NIDO
COMUNE DI GRIGNASCO

ASL "VC" - VERCELLI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

(per bambini tra 12-36 mesi)

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE A.S. 2021/2022

La frutta del pranzo viene somministrata a metà mattina come spuntino

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Pomodori in insalata <i>M: frutta fresca</i>	Risotto alla crema di spinaci Frittata Carote al vapore <i>M: succo d'arancia e biscotti</i>	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al pomodoro Patate al vapore <i>M: pane e marmellata</i>	Pasta olio EVO e parmigiano Petto di pollo Zucchine trifolate <i>M: frutta fresca</i>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Erbette saltate <i>M: yogurt</i>
2	Pasta al pesto Vitello arrosto Carote <i>M: frutta fresca</i>	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo gratinato al forno Zucchine trifolate <i>M: succo d'arancia e biscotti</i>	Pizza Margherita Formaggio parmigiano Insalata mista <i>M: pane e marmellata</i>	Pastina in brodo vegetale Crocchette di verdure c/ uovo Patate al forno <i>M: frutta fresca</i>	Riso al burro Scaloppa di pollo Fagiolini all'olio <i>M: yogurt</i>
3	Pizza Margherita Prosciutto cotto Spinaci <i>M: frutta fresca</i>	Minestrone di verdure con pasta Formaggio cremoso Carote al vapore <i>M: succo d'arancia e biscotti</i>	Pasta primavera Frittata Fagiolini al vapore <i>M: pane e marmellata</i>	Risotto alle zucchine Merluzzo pomodoro e olive Patate al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Pasta al pomodoro Vitello al forno Pomodori in insalata <i>M: yogurt</i>
4	Pasta olio EVO e parmigiano Frittata agli spinaci Insalata mista <i>M: frutta fresca</i>	Pizza Margherita Mozzarella Pomodoro <i>M: succo d'arancia e biscotti</i>	Risotto ai piselli Platessa al forno Zucchine <i>M: pane e marmellata</i>	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di legumi e verdure al forno Fagiolini al vapore <i>M: frutta fresca</i>	Pastina in brodo vegetale Scaloppa di pollo Patate <i>M: yogurt</i>

A pranzo viene servito sempre Pane

N.B. la consistenza e il formato degli alimenti devono essere valutati in relazione alla capacità di masticazione acquisita da ogni singolo bambino

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



approvato da ASL "VC" in data 27/02/2024.

ASILI NIDO COMUNE DI GRIGNASCO	ASL "VC" - VERCELLI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	MENÙ SVEZZAMENTO DA 6 MESI A 12 MESI A.S. 2023/2024
---	--	--

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Brodo vegetale ¹ con Semolino o Mais e tapioca o Multicereali Omogeneizzato di carne ³ o Prosciutto ² Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata	Brodo vegetale ¹ con Pastina o Mais e tapioca o Multicereali Omogeneizzato di carne ³ Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata	Brodo vegetale ¹ con Semolino o Mais e tapioca o Multicereali Ricotta o Robiola Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata	Brodo vegetale ¹ con Semolino o Mais e tapioca o Multicereali Omogeneizzato di carne ³ Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata	Brodo vegetale ¹ con Semolino o Mais e tapioca o Multicereali Omogeneizzato di pesce ⁴ Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata
MERENDA POMERIDIANA				
A rotazione: Latte di proseguimento con biscotti / Yogurt / Omogeneizzato di frutta o frutta grattugiata				

DOSI, PREPARAZIONI E GRADUALITÀ

¹ Brodo vegetale preparato con patata, carota, zucchine con aggiunta graduale di biette o spinaci, sedano; dopo i 9 mesi cipolla o piselli o fagiolini.

² Prosciutto iniziare con ½ vasetto (40 gr) di omogeneizzato, passare a 1 vasetto intero in 15 giorni dopo i 7 mesi passare al prosciutto fresco macinato.

³ Carne iniziare con ½ vasetto (40 gr) di omogeneizzato, passare a 1 vasetto intero in 15 giorni, iniziare con: Pollo, Tacchino, Coniglio, Agnello, Manzo per ultimo.
Dopo gli 8 mesi passare a carne fresca cotta (lessa o vapore), macinata.

⁴ Pesce iniziare con ½ vasetto (40 gr) di omogeneizzato, passare a 1 vasetto intero in 15 giorni, dopo i 9 mesi Sogliola o Nasello lessati o cotti a vapore.

SEMPRE a ogni pappa aggiungere 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaino di olio EVO a crudo

Introdurre gradualmente frutta fresca di stagione a pezzi

N.B. la consistenza e il formato degli alimenti devono essere valutati in relazione alla capacità di masticazione acquisita da ogni singolo bambino.



approvato da ASL "VC" in data 27/02/2024