



ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "DAVIDE DRUDI"
 COMUNE DI MELDOLA
 COMUNE DI BERTINORO – COMUNE DI PREDAPPIO
 MENU' ESTIVO



NIDO D'INFANZIA (12-36 MESI)

	1° SETTIMANA dal 08/05/17 al 12/05/17 dal 12/06/17 al 16/06/17	2° SETTIMANA dal 15/05/17 al 19/05/17 dal 19/06/17 al 23/06/17	3° SETTIMANA dal 22/05/17 al 26/05/17 dal 26/06/17 al 30/06/17	4° SETTIMANA dal 29/05/17 al 02/06/17	5° SETTIMANA dal 05/06/17 al 09/06/17
L U N E D I'	Pasta al sugo di carote Pesce* (halibut) al forno ♦ Pinzimonio estivo/a julienne Pane Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al pomodoro ed olive Scaloppina di tacchino al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Cotoletta di suino al forno o Arista al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Formaggio fresco (es. squacquerone o casatella) Insalata (♦ con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Spianata o Pane Frutta fresca di stagione	Pasta/pastina all'uovo al pomodoro e piselli* Crocchette di verdura al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
M A R T E D I'	Risotto con zucchine o altra verdura di stagione Formaggio fresco (es. stracchino) Insalata (♦ con a parte <u>frutta secca tritata finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (<u>frutta secca tritata finemente</u>) Pesce* (platessa) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina di semola ♦ Pizza al pomodoro (per i 12-24 mesi: panino al latte farcito con ½ porzione di formaggio e verdure) Insalata (♦ con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Fettina di pollo al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta al ragù vegetale Arrostito di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
M E R C O L E D I'	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta alla pizzaiola Polpette di carne (tacchino) al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	Crema di verdure di stagione con riso Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine e patate o altra verdura di stagione Pesce *(merluzzo) al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine/polpettone di ceci ♦ Pinzimonio estivo/a julienne Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con cous cous ♦ Pizza margherita (per i 12-24 mesi: panino al latte farcito con formaggio e verdure) Insalata (♦ con a parte <u>mandorle tritate finemente</u>) Frutta fresca di stagione
G I O V E D I'	Passato di fagioli cannellini con orzo (o farro) Crocchette di patate al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Frittata con verdure Insalata (♦ con a parte <u>semi di sesamo tostati e tritati finemente</u>) Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino al forno Verdura cotta di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Risotto al pomodoro e verdure Pesce* al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Hamburger di vitellone al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
V E N E R D I'	Pasta al ragù vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Crocchette di formaggi Legumi lessati (1/2 porzione) e verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	♦ Antipasto di verdure di stagione in pinzimonio/a julienne Pasta con salsa di ricotta e spinaci Sformato di verdure al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini di pane tostato Hamburger di tacchino Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Cotoletta di pesce* al forno Verdura cruda di stagione Pane integrale Frutta fresca di stagione

N.B. per i 12-24 mesi: quando nel menù è prevista la verdura cruda deve essere proposta anche una tipologia di verdura cotta.

Legenda:

- Il menù proposto è stilato in base alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e ai piatti e ricette proposte da "Ben...essere in Tavola 2010-2011" redatto dall'Az.USL di Forlì;
- il menù contiene i seguenti alimenti di origine biologica: verdura fresca di stagione, frutta fresca di stagione, pasta di semola, parmigiano reggiano, carne di vitellone, legumi secchi, semi di sesamo, orzo, farro e cous cous, pomodori pelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo * possono contenere alimenti surgelati;
- i piatti contrassegnati con il simbolo ♦ possono essere proposti anche ai bambini di 12-24 mesi quando idonei alle caratteristiche di masticazione dei piccoli;
- una volta alla settimana è prevista l'offerta di un piccolo antipasto di verdure crude di stagione biologiche al fine di aumentarne il gradimento sfruttando l'effetto appetito;
- la frutta e la verdura varieranno secondo la stagionalità;

In merito al Reg. 1169/11 si comunica che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili presso gli uffici e la cucina centralizzata del Comune di Meldola

Il Responsabile Albergiero dell'U.S.3
 Maria Alfonsa Milioli

La Dietista
 Giuseppina Campo