

MENU' AUTUNNO/INVERNO MICRONIDO CAV. CARLO NOBILI COMUNE DI SUNO
12- 36 MESI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	Risotto al parmigiano Frittatina semplice Fagiolini * Merenda: pizza	Lasagne al ragù Macedonia di verdura Merenda: pane e marmellata	Minestra di verdure con riso Polpette di pesce Piselli in umido / saltati * Merenda: yogurt	Pasta olio e parmigiano Spezzatino di tacchino con carote Merenda: latte e biscotti	Pastina in brodo di verdura Sogliola al forno Patate lesse / purea Merenda: yogurt
II	Risotto al pomodoro Sogliola / nasello al forno Zucchine / finocchi Merenda: torta casalinga e the deteinato	Pasta e ricotta Crocchette di carne e verdure al forno Piselli * Merenda: pane e marmellata	Passato di verdura con crostini Crocchette di legumi Erbette Merenda: focaccia	Gnocchi al pomodoro Pollo arrosto Spinaci * Merenda: latte e biscotti	Pastina in brodo di carne Ricotta / robiolino Patate lesse / al forno Merenda: yogurt
III	Zuppa di verdure con riso / farro Uova strapazzate Patate lesse / al forno Merenda: pane e marmellata	Gnocchi alla romana Prosciutto cotto Cavolfiori Merenda: yogurt	Riso al parmigiano in brodo di verdure Formaggi misti Mix di verdure Merenda: pane olio e origano	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo croccante Carote o finocchi Merenda: yogurt	Crema di patate con riso Sogliola / nasello alla mugnaia Piselli / spinaci * Merenda: latte e biscotti
IV	Risotto alla zucca Polpette ricotta e spinaci * Merenda: yogurt	Polenta Spezzatino di vitello Broccoli Merenda: latte e biscotti	Pasta e fagioli / crema di legumi con pasta Pesce impanato Zucchine Merenda: focaccia	Minestra di riso / farro in brodo vegetale Prosciutto cotto Patate al forno / purea Merenda: torta casalinga	Pasta al pomodoro Petto di pollo Fagiolini * Merenda: yogurt

A metà mattina verrà servita come spuntino frutta fresca di stagione

- prodotto che potrebbe essere congelato all'origine

**MENU' PRIMAVERA/ESTATE MICRONIDO CAV. CARLO NOBILI COMUNE DI SUNO
12-36 MESI**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	Pasta al pomodoro Frittatina semplice Fagiolini * Merenda: yogurt	Risotto con zucchine / spinaci Scaloppina di pollo al limone Macedonia di verdure Merenda: gelato	Orzo o farro con verdure Polpette di pesce Insalata Merenda: yogurt	Minestra di verdure con riso Polpette di carne Patate al forno Merenda: latte e biscotti	Pasta al sugo Sogliola / merluzzo al forno Zucchine Merenda: pizza
II	Riso / farro in insalata Pesce al cartoccio Taccole Merenda: yogurt	Pasta al pesto Polpette di carne alla contadina Insalata mista Merenda: pane e pomodoro	Passato di patate con riso Mozzarella Pomodori Merenda: frutta e latte	Pasta con pomodorini e basilico Pollo arrosto Carote Merenda: pane olio e origano	Riso in bianco Crocchette di legumi Fagiolini * Merenda: yogurt
III	Zuppa primavera con riso / farro Uova strapazzate / sode Patate al forno Merenda: pane e prosciutto	Pasta al ragù di verdure Tris di formaggi Insalata mista Merenda: budino	Riso al parmigiano in brodo di verdure Prosciutto cotto Purea di patate Merenda: pane olio e origano	Pasta pomodoro e ricotta Petto di pollo alla piastra Spinaci Merenda: yogurt	Crema di patate con riso Pesce * alla mugnaia Pomodori in insalata Merenda: latte e biscotti
IV	Pasta al pesto Sogliola / nasello al forno Zucchine Merenda: focaccia	Risotto con verdure Polpette di carne Insalata mista Merenda: yogurt	Pasta al pomodoro Frittatina Spinaci * Merenda: latte e biscotti	Insalata di riso Petto di tacchino Carote saltate Merenda: pane e pomodoro	Orzo o farro con verdure Tris di formaggi Pomodori Merenda: yogurt

A metà mattina verrà servita come spuntino frutta fresca di stagione

- prodotto che potrebbe essere congelato all'origine

MENU' AUTUNNO/INVERNO MICRONIDO CAV. CARLO NOBILI COMUNE DI SUNO
3- 12 MESI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	Passato di verdura con riso e uovo Merenda: yogurt	Pastina al pomodoro Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: frullato di frutta	Semolino in brodo vegetale Pesce * / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: yogurt	Farina di cereali in brodo Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: latte e biscotti	Pastina in brodo di verdure Pesce * / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: yogurt
II	Risotto al pomodoro Pesce * / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: yogurt	Pastina Verdurine al vapore Carne fresca / omogeneizzata Merenda: frullato di frutta	Farina di cereali in brodo vegetale Prosciutto cotto Verdurine al vapore The deteinato e biscotti	Pastina col pomodoro Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: latte e biscotti	Pastina in brodo di carne con ricotta Verdurine al vapore Merenda: yogurt
III	Passato di verdura con riso e uovo Merenda: the deteinato e biscotti	Semolino in brodo vegetale Prosciutto cotto Verdurine al vapore Merenda: yogurt	Riso in brodo di verdure Formaggio fresco / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: frullato di frutta	Pastina in brodo di verdura Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: yogurt	Crema di patate con riso Pesce * / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: latte e biscotti
IV	Riso con zucca e ricotta Verdurine al vapore Merenda: yogurt	Farina di cereali in brodo vegetale Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: frullato di frutta	Pastina con crema di legumi Pesce * / omogeneizzato Verdurine al vapore Merenda: latte e biscotti	Passato di verdura con riso Prosciutto cotto Merenda: the deteinato con biscotti	Pastina al pomodoro Carne fresca / omogeneizzata Verdurine al vapore Merenda: yogurt

A metà mattina verrà servita come spuntino frullato di frutta fresca di stagione o a pezzettini con o senza biscotti frullati

* prodotto che potrebbe essere congelato all'origine

Nel caso in cui alcuni cibi non fossero ancora stati introdotti dal bambino, alcuni piatti potranno subire variazioni in accordo con i genitori.

MENU' PRIMAVERA/ESTATE MICRONIDO CAV. CARLO NOBILI COMUNE DI SUNO
3- 12 MESI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I	Passato di verdura con pastina e uovo Merenda: yogurt	Passato di verdura con riso Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: latte intero e biscotti tipo Plasmon	Semolino in brodo vegetale Pesce * / omogeneizzato Verdure al vapore Merenda: yogurt	Farina di cereali in brodo Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: frullato di frutta	Pastina al pomodoro Pesce * / omogeneizzato Verdure al vapore Merenda: yogurt
II	Risotto al pomodoro Pesce * / omogeneizzato Verdure al vapore Merenda: yogurt	Pastina all'olio Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: frullato di frutta	Farina di cereali in brodo vegetale Ricotta Verdure al vapore The deteinato e biscotti tipo Plasmon	Pastina col pomodoro Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: latte intero e biscotti	Pastina in brodo di carne Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: yogurt
III	Passato di verdura con riso e uovo Merenda: the deteinato e biscotti	Pastina al pomodoro e ricotta Verdure al vapore Merenda: yogurt	Riso in brodo di verdure Prosciutto cotto Verdure al vapore Merenda: frullato di frutta	Pastina in brodo di verdura Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: yogurt	Crema di patate con riso Pesce * / omogeneizzato Verdure al vapore Merenda: latte intero e biscotti tipo Plasmon
IV	Pastina all'olio Pesce * / omogeneizzato Verdure al vapore Merenda: yogurt	Farina di cereali in brodo vegetale Carne fresca / omogeneizzata Verdure al vapore Merenda: frullato di frutta	Passato di verdura con pastina e uovo Merenda: latte intero e biscotti tipo Plasmon	Passato di verdura con riso Carne fresca / omogeneizzata Merenda: the deteinato con biscotti	Pastina al pomodoro e ricotta Verdure al vapore Merenda: yogurt

A metà mattina verrà servita come spuntino frullato di frutta fresca di stagione o a pezzettini con o senza biscotti frullati tipo Plasmon

* prodotto che potrebbe essere congelato all'origine

Nel caso in cui alcuni cibi non fossero ancora stati introdotti dal bambino, alcuni piatti potranno subire variazioni in accordo con i genitori.

TABELLA GRAMMATURE

	6-9 mesi	9-12 mesi	12-36 mesi
ALIMENTI	GRAMMI	GRAMMI	GRAMMI
Semolino o farine di cereali prima infanzia o pastina / cereale in brodo / crostini	20	25-30	30
Pasta o riso asciutti / orzo o farro	-	25-30	30-40
Gnocchi confezionati	-	-	60
Liofilizzato di carne	10	-	-
oppure Omogeneizzato carne o pesce	80	80	80-100
Brodo vegetale	200	250	250
Verdura per passato	70-80	70-80	70-80
Formaggio grana	5	5	10
Olio extravergine di oliva	5	10	10
Carne magra frullata o sminuzzata	30	40	50
Pesce fresco frullato o sminuzzato	40	50	60
Carne magra	-	-	50
Pesce: nasello, sogliola, merluzzo, platessa, orata	-	-	60
Prosciutto cotto	-	30	40-50
Formaggio fresco: ricotta, mozzarella, robiolino	30-40	40-60	60
Formaggio stagionato: grana o parmigiano	-	-	30
Legumi secchi	-	30	40
Legumi freschi	-	60	80
Uova n°	-	½ solo tuorlo	1
Verdura cotta o cruda	-	50	70-100
Pane	-	-	30
Frutta	60-80	100	100
Latte intero	-	-	100 ml

Biscotti tipo Plasmon	-	5 - 10	-
Biscotti secchi	-	-	15 - 20
Yogurt intero, gusti vari	-	-	125
Gelato confezionato	-	-	60 - 80
Budino confezionato	-	-	90 - 110

RICETTARIO

PIATTO UNICO LATTANTI	
PIATTO UNICO	
Pastina / creme di cereali / semolino / riso	20
Verdure di stagione (in base all'età del bambino)	40
Patate	10
Brodo vegetale	qb
Carne / pesce freschi / omogeneizzati	30 - 40
Prosciutto	30
Formaggio fresco	30 - 60
Uovo	Mezzo tuorlo
Olio EVO	5
Parmigiano	5

RICETTARIO PRIMI	
	12 - 36 mesi
CREMA DI LEGUMI CON PASTA / PASTA E LEGUMI	
Pastina	30
Legumi misti	40
Sedano	2

Patate	30
Cipolla	2
Olio EVO	5
Sale e aromi	
CREMA DI PATATE CON RISO	
Riso	30
Patate	100
Sedano	2
Cipolla	2
Olio EVO	5
Sale e aromi	
FARINA DI CEREALI IN BRODO VEGETALE	
Farina di cereali	20 – 30
Brodo vegetale	Qb
Olio EVO	5
Sale e aromi	
GNOCCHI AL POMODORO	
Gnocchi confezionati	60
Pomodoro fresco / passato *	40
Olio extra vergine d'oliva	5
Sale e aromi	
GNOCCHI ALLA ROMANA	
Semolino	30
Parmigiano	5
Latte	160
Olio EVO	5
Sale e aromi	
INSALATA DI RISO / FARRO	

Riso o Farro	30-40
Verdure di stagione	40
Olio EVO	5
Sale e aromi	
LASAGNE AL RAGÙ	
Pasta secca all'uovo	30 – 40
Pomodoro passato	40
Carne	40 – 50
Latte	50
Farina	5
Burro	5
Parmigiano	5
Sale e aromi	
ORZO / FARRO CON VERDURE	
Orzo	30-40
Verdure di stagione	40
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PASSATO / ZUPPA DI VERDURA CON RISO / FARRO	
Verdura di stagione (es Piselli, carote, sedano, cipolla, patate)	80
Farro / riso	30
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PASTA AL PESTO	
Pasta di piccolo formato	30-40
Pesto pronto	Qb
Sale e aromi	

PASTA O RISO OLIO E PARMIGIANO / IN BIANCO / AL POMODORO*	
Pasta di piccolo formato o riso	30-40
Pomodoro fresco / passato *	40
Olio extra vergine d'oliva	5
Formaggio grana o parmigiano	10
Sale e aromi	
Brodo vegetale	Qb
PASTA E RICOTTA / POMODORO E RICOTTA *	
Pasta di piccolo formato	30-40
Pomodoro fresco / passato *	40
Ricotta	20
Olio extra vergine d'oliva	5
Ricotta	10
PASTA O RISO AL RAGU DI VERDURE	
Pasta di piccolo formato / riso	30-40
Passata di pomodoro / pomodoro	40
Zucchine	10
Carote	10
Sedano	2
Piselli	10
Peperone	5
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PASTINA IN BRODO VEGETALE / DI CARNE	
Pastina	30
Brodo vegetale / di carne	Qb
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLENTA	

Farina di mais	30-40
Olio EVO	5
Sale e aromi	
RISO ALLE ZUCCHINE O SPINACI	
Riso	30-40
Zucchine o Spinaci	25
Carote	10
Cipolla	2
Olio EVO	5
Sale e aromi	
RISOTTO ALLA ZUCCA	
Riso	30-40
Zucca	40
Carote	10
Cipolla	2
Olio EVO	5
Sale e aromi	
VELLUTATA DI VERDURE / PASSATO DI VERDURE CON PASTINA / RISO	
Pastina	30
Zucchine	10
Carote	10
Verdure di stagione	30
Olio EVO	5
Sale e aromi	

RICETTARIO SECONDI

CROCCHETTE DI LEGUMI	
Legumi misti in scatola	40
Uovo	7
Pangrattato	5
Parmigiano	5
Olio EVO	5
Sale e aromi	
FRITTATINA SEMPLICE / UOVO STRAPAZZATO	
Uova	1
Olio EVO	5
Sale e aromi	
HAMBURGER	
Vitello	50
Pangrattato	10
Olio EVO	5
Sale e aromi	
MERLUZZO / SOGLIOLA AL FORNO / CARTOCCIO	
Filetti di merluzzo	60
Farina 00	20
Olio EVO	5
Sale e aromi	
MERLUZZO / SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	
Filetti di merluzzo	60
Farina 00	15
Succo di limone	Qb
Olio EVO	5

Sale e aromi	
PESCEIMPANATO	
Filetti di merluzzo	60
Pangrattato / pane	20
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLLO / TACCHINO AL FORNO	
Pollo disossato	50
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLLO AL LIMONE (SCALOPPINE)	
Petto di pollo	50
Farina 00	15
Succo di limone	Qb
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLLO CROCCANTE	
Petto di pollo	50
Pangrattato / pane	15
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLPETTE DI MANZO AL FORNO CON VERDURE	
Manzo	40
Parmigiano	7
Uova	7
Pangrattato	5
Verdure di stagione	30
Olio EVO	5

Sale e aromi	
POLPETTE DI PESCE	
Nasello o merluzzo o sogliola	60
Uova	10
Patate	15
Parmigiano	7
Pangrattato	7
Olio EVO	5
Sale e aromi	
POLPETTE RICOTTA E SPINACI	
Spinaci	15
Uova	20
Pangrattato	5
Ricotta	30
Olio EVO	5
Sale e aromi	
SPEZZATINO DI TACCHINO	
Tacchino	50
Olio EVO	5
Passata di pomodoro	40
Sale e aromi	
SPEZZATINO DI VITELLO IN UMIDO	
Vitello	50
Passata di pomodoro	50
Olio EVO	5
Sale e aromi	

RICETTARIO CONTORNI

BROCCOLI ALL'OLIO	
Broccoli	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
CAROTE ALL'OLIO	
Carote	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
CAVOLFIORI ALL'OLIO	
Cavolfiore	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
ERBETTE ALL'OLIO	
Erbette	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
FAGIOLINI ALL'OLIO	
Fagiolini	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
INSALATA MISTA	
Verdura cruda di stagione (insalata, carote julienne, finocchi, pomodori)	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	

INSALATA VERDE	
Insalata verde	35-40
Olio EVO	5
Sale e aromi	
MACEDONIA / MIX DI VERDURE	
Carote, patate, piselli in proporzione variabile	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PATATE AL FORNO / ALL'OLIO	
Patate	90
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PISELLI ALL'OLIO / IN UMIDO	
Piselli	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
IN UMIDO: pomodoro, salsa	q. b.
POMODORI IN INSALATA	
Pomodori	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
PUREA DI PATATE	
Patate	90
Latte	50
Parmigiano	5
Olio EVO	5
Sale e aromi	
SPINACI ALL'OLIO	

Spinaci	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
TACCOLE ALL'OLIO	
Taccole	70 – 100
Olio EVO	5
Sale e aromi	
ZUCCHINE ALL'OLIO	
Zucchine	70-100
Olio EVO	5
Sale e aromi	

RICETTARIO MERENDE

PANE E MARMELLATA	
Pane	20 – 30
Marmellata gusti vari	10
PANE CON ...	
Pane	20 – 30
- Olio e origano	5
- Pomodoro fresco, olio e basilico	30, 5
- Prosciutto	20
PIZZA O FOCACCIA	
Farina 00	500
Lievito di birra	1 b
Acqua	Qb
Se pizza: pomodoro e mozzarella	
Porzione per bambino totale:	40 - 50
TORTA	
Yogurt intero bianco o alla frutta	125
Farina	250
Fecola di patate	125
Zucchero	200
Olio di semi di girasole	120
Uova	3
Lievito	1 bustina
Porzione per bambino totale:	30 – 40

Il thè deteinato o carcadè verranno preparate con una bustina per litro di acqua

