


Menù Svezamento PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI Mantova

DITTA/GESTORE Cooperativa Sociale Gialla

Il menu settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ <b>Verdure lessate e passate al passaverdura</b> secondo stagionalità.</p> <p>✓ <b>Frutta fresca ben matura</b> specifica per stagione optando per almeno <b>3/4 tipologie diverse la settimana</b></p> <p>✓ <b>“Prima pappa”</b> scelta tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: inizialmente si utilizzano di solito cereali privi di glutine come riso, mais, tapioca, miglio, grano saraceno, quinoa e amaranto per inserire poi anche cereali contenenti glutine.</u></p> <p>✓ <b>Secondo piatto</b> scelto tra differenti matrici proteiche:</p> <p><b>Utilizzo della colorazione menu in base ai secondi piatti o piatti unici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carne bianca</li> <li>● Carne rossa (bovina/suina)</li> <li>● Pesce</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Uova</li> <li>● Legumi</li> </ul> <p>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</p> <p><b>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</b></p>	Lun	Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di mais e tapioca (6,7,9) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di miglio (6,8,9,11) Ricotta (7) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie rosse decorticate e crema di miglio (6,8,9,11) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie rosse decorticate e crema di riso (6,7,9) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr
	Mar	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (6,7,9) Filetti di nasello* al vapore tritati/omogeneizzato di nasello (4) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure, ceci e pastina (1,6,7,9,10,13) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (1,6,7,9,10,13) Filetti di sogliola* al vapore tritati/omogeneizzato di nasello (4) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di miglio (6,8,9,11) Crescenza (7) Merenda: Omogeneizzato di frutta
	Mer	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (1,6,7,9,10) Parmigiano (7) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure e semolino (1,6,7,9,10) Filetti di sogliola* al vapore tritati/omogeneizzato di nasello (4) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure, ceci e crema di riso (6,7,9) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca (6,7,9) Filetti di sogliola* al vapore tritati/omogeneizzato di nasello (4) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr
	Gio	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca (6,7,9) Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca (6,7,9) Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (1,6,7,9,10,13) Tuorlo di uovo sodo sbriciolato (3) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure e pastina (1,6,7,9,10,13) Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo Merenda: Omogeneizzato di frutta
	Ven	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (6,7,9) Tuorlo di uovo sodo sbriciolato (3) Merenda: Omogeneizzato di frutta	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (6,7,9) Filetti di nasello* al vapore tritati/omogeneizzato di nasello (4) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso (6,7,9) Filetti di nasello* al vapore tritati/omogeneizzato di trota (4) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr	Brodo vegetale con passato di verdure e crema di miglio (6,8,9,11) Filetti di nasello* al vapore tritati/omogeneizzato di trota (4) Merenda: Frutta fresca ben matura 80 gr

Il menu non deve essere inteso in modo rigido e imm modificabile, ma come uno schema generale che fornisca le indicazioni per la composizione del pasto consumato al nido in questa fascia di età, in quanto alcuni bambini potrebbero non aver ancora assunto gli alimenti previsti nel menu. A tale proposito si raccomanda di introdurre nuovi alimenti in modo graduale, sentito il parere del Pediatra e solo dopo averne saggiato la tollerabilità nell'ambito familiare. Somministrare omogeneizzati di carne/pesce solo se non sono stati ancora inseriti carne fresca e pesce surgelato, secondo prescrizione pediatrica. Rispettare l'alternanza prevista nel menu delle tipologie di carne fresca, pesce surgelato, omogeneizzati di carne e pesce.

All'asilo Nido si seguirà lo schema di inserimento dei cereali seguito anche a casa. I formati di pasta devono essere adeguati all'età secondo prescrizione del Pediatra

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze “: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte; (8) Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia); (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di Molluschi.*

*Il formaggio grana (7) viene aggiunto alle preparazioni solo in assenza di allergia all'allergene 7 (Latte e prodotti a base di latte).*