



MENU GENERALE				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Settimana 1</b>				
<b>Pasta</b> alle zucchine <b>Formaggio</b> Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	<u>Menù 100% Vegetale</u> Risotto ortolana Insalata legumi Verdura* <b>Pane</b> integrale Frutto	<b>Gnocchi</b> di semolino all'olio evo Petto di <b>pollo</b> agli aromi Verdura* <b>Pane</b> Frutto	Passato di legumi con <b>orzo</b> Frittata con le zucchine Verdura* <b>Pane</b> e Frutto	<b>Tortelli</b> di magro <b>Pesce</b> al forno Verdura*  <b>Pane</b> Frutto
<b>Settimana 2</b>				
<u>Piatto unico:</u> Buffet di verdure* <b>Gnocchi</b> al <b>ragù</b>  <b>Pane</b> Frutto	Passato alla crema carote e <b>farro</b> <b>Uova</b> strapazzate al pomodoro Verdura* <b>Pane</b> integrale Frutto	Polenta <b>Pesce</b> in umido Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	<u>Menù 100% Vegetale</u> Risotto alle zucchine Piselli* in umido Verdura* <b>Pane</b> Frutto	<b>Pasta</b> olio evo Arrosto di <b>vitello</b> Verdura*  <b>Pane</b> Frutto
<b>Settimana 3</b>				
<b>Orzotto</b> alle verdure <b>Formaggio</b> Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	Passato di legumi c/ <b>farro</b> <b>Pesce</b> gratinato Verdura* <b>Pane</b> integrale Frutto	<u>Piatto unico:</u> <b>Lasagne</b> al <b>ragù</b> Buffet di Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	Risotto c/ zucca* <b>Frittata</b> con gli spinaci* Verdura* <b>Pane</b> Frutto	<b>Pasta</b> al <b>pesto</b> <b>Pesce</b> ai pomodorini Verdura*  <b>Pane</b> Frutto
<b>Settimana 4</b>				
<u>Piatto unico:</u> <b>Pizza</b> Buffet di Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	Polenta <b>Pesce</b> al limone Verdura*  <b>Pane</b> integrale Frutto	<b>Pasta</b> allo zafferano <b>Pollo</b> al forno Verdura*  <b>Pane</b> Frutto	<u>Piatto unico:</u> Buffet di Verdura* <b>Tortino</b> di patate e tonno <b>Pane</b> Frutto	Passato di piselli* con <b>orzo</b> <b>Uova</b> sode Verdura* <b>Pane</b> Frutto

**Prescrizioni ATS 12-36 mesi**

**Formaggio Grattugiato** si raccomanda di non aggiungere (fornire) formaggio grattugiato ai primi piatti al fine di contenere la quota proteica del pasto come indicato dalla recente revisione LAN 2014. Il parmigiano e i formaggi in genere stagionati sono una buona fonte proteica, lipidica e di calcio ricchi di sodio, si suggerisce pertanto di considerare il formaggio stagionato come principale fonte proteica, utilizzandolo come secondo piatto. Si suggerisce, pertanto, di considerare il formaggio stagionato come fonte proteica, utilizzandolo come secondo piatto.

**Carne** limitato consumo non oltre una volta alla settimana sostituita con altre fonti proteiche (es. pesce o legumi)

**Pane:** Secondo accordi per la riduzione del sale nel pane, siglati il 31 dicembre 2010 e il 14 settembre 2011 tra la Regione Lombardia e Unione Panificatori a RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1.7%)

**Sale** iodato Fino ai 12 mesi è escluso il sale, nella fascia età dai 12-36 l'uso è limitato alla sola acqua di cottura della pasta e dei cereali, in questa cucina non si fa uso di Glutammato (Dado)

\*Prodotto surgelato all'origine

\***Pesce** surgelato all'origine

**Formaggi:** Quartirolo, Primo sale, Crescenza, Mozzarella e Ricotta, Formaggi stagionati

\***Verdura** a rotazione crude, al vapore o al forno \*Surgelata quando non disponibile di stagione e a rotazione secondo disponibilità. : Fagiolini verdi, Spinaci, Cavolfiori, Finocchi, Carotine gratinate, Zucchine.

**Grammature** adeguate al fabbisogno nutrizionale della fascia d'età considerata (vedasi rif. Doc. ATS Pappa e Nido

[https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano\\_Documenti/Pappa%20Al%20Nido\\_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF](https://www.ats-milano.it/Portale/Portals/0/AtsMilano_Documenti/Pappa%20Al%20Nido_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF)

**Testo evidenziato:** allergene vedere ricettario e agenda allergeni

\***Merendine:** Lunedì Cracker, Martedì Yogurt, Mercoledì Biscotti, Giovedì Torta artigianale, Venerdì marmellata con panino.

Merendine Fornite solo se concordate in offerta e nella tipologia concordata, per allergici: Mousse frutta mela/pera.