

Asilo Nido S. M. ad Nives - Villa Augusta

Menù anno scolastico 2024-2025

1 settimana	spuntino	primo piatto	secondo piatto	contorno	merenda
lunedì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta all'olio EVO	*Filetti di merluzzo Gratinati	-Broccoli saltati (mesi invernali) -zucchine trifolate (mesi estivi)	*Pane e ricotta
martedì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al pesto	*Polpettone di legumi	Pomodori	*Yogurt bianco naturale
mercoledì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pizza margherita	*Crescenza	-Carote alla julienne	*Fetta biscottata e marmellata
giovedì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	Vellutata di: -zucca(mesi invernali) -zucchine (mesi estivi) con riso	Carne di vitellone bollito all'ucelletto	Patate lessate	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>
venerdì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al sugo di pomodoro	*Sformato di verdure: -patate e broccoli (mesi invernali) -patate e bietole (mesi estivi)	Insalata verde	*Pane e olio

Le ricette contenenti allergeni sono segnate con asterisco (*): il tipo di allergene è specificato nel ricettario

Durante l'inserimento al Nido la gestione settimanale delle tipologie di pasto dipende dai mesi e dagli alimenti già introdotti a casa, le indicazioni dietetiche del pediatra e della famiglia del bambino/a con aggiornamento periodico in merito ai nuovi alimenti inseriti o variazioni nella dieta che verrà gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Asilo Nido S. M. ad Nives - Villa Augusta
Menù anno scolastico 2024-2025

2 settimana	spuntino	primo piatto	secondo piatto	contorno	merenda
lunedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Minestra di verdure con orzotti	Straccetti di pollo	insalata verde	*Yogurt bianco naturale e frutta
martedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	Risotto allo zafferano	*Filetti di nasello al verde	-finocchi in casseruola (mesi invernali) -pomodori (mesi estivi)	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>
mercoledì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al ragù	*Robiola	-fagiolini saltati (mesi invernali) -zucchine trifolate (mesi estivi)	*Pane burro e marmellata
giovedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta all'olio Evo	Straccetti di lonza alle mele	patate lessate	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>
venerdì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al pesto	*Hamburger vegetale	carote alla julienne	*Pane e olio

Le ricette contenenti allergeni sono segnate con asterisco (*): il tipo di allergene è specificato nel ricettario.

Durante l'inserimento al Nido la gestione settimanale delle tipologie di pasto dipende dai mesi e dagli alimenti già introdotti a casa, le indicazioni dietetiche del pediatra e della famiglia del bambino/a con aggiornamento periodico in merito ai nuovi alimenti inseriti o variazioni nella dieta che verrà gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Asilo Nido S. M. ad Nives - Villa Augusta
Menù anno scolastico 2024-2025

3 settimana	spuntino	primo piatto	secondo piatto	contorno	merenda
lunedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	Riso al pomodoro	*Polpettone di fagiolini	insalata mista	*Yogurt al naturale
martedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	-*Minestra di verdure con pasta (mesi invernali) -Pasta al ragù vegetale (mesi estivi)	*Mozzarella a cubetti	-Carote e broccoli lessati schiacciati (mesi invernali) -Zucchine lessate schiacciate (mesi estivi)	*Pane e olio
mercoledì	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pizza margherita	*Crescenza	-Carote alla julienne	Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>
giovedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al sugo di pomodoro	Arrosto di lonza	Bietole all'olio e limone	*Latte e cereali in petali/soffiati
venerdì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	-*Crema di fagioli con orzetti (mesi invernali) -*Minestra primavera con orzetti (mesi estivi)	*Filetti di merluzzo gratinati al forno	-cavolo cappuccino in casseruola (mesi invernali) -pomodori in insalata (mesi estivi)	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>

Le ricette contenenti allergeni sono segnate con asterisco (*): il tipo di allergene è specificato nel ricettario

Durante l'inserimento al Nido la gestione settimanale delle tipologie di pasto dipende dai mesi e dagli alimenti già introdotti a casa, le indicazioni dietetiche del pediatra e della famiglia del bambino/a con aggiornamento periodico in merito ai nuovi alimenti inseriti o variazioni nella dieta che verrà gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Asilo Nido S. M. ad Nives - Villa Augusta

Menù anno scolastico 2024-2025

4 settimana	spuntino	primo piatto	secondo piatto	contorno	merenda
lunedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	Minestra di verdure con miglio	*Ricotta	-fagiolini saltati (mesi invernali) -pomodori (mesi estivi)	*Pane e olio
martedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al ragù vegetale	*Polpettone di carne	Bietole all'olio e limone	*Yogurt bianco al naturale
mercoledì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al pesto	*Filetti di nasello all'olio e limone	Carote alla julienne	*Frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i> e Fetta biscottata
giovedì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	*Pasta al sugo di pomodoro	Straccetti di pollo	Patate lessate	*Pane marmellata e ricotta
venerdì	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>	Riso all'olio EVO	*Omelette alle erbe aromatiche	Insalata verde	frutta fresca di stagione <i>tagli sicuri</i>

Le ricette contenenti allergeni sono segnate con asterisco (*): il tipo di allergene è specificato nel ricettario

Durante l'inserimento al Nido la gestione settimanale delle tipologie di pasto dipende dai mesi e dagli alimenti già introdotti a casa, le indicazioni dietetiche del pediatra e della famiglia del bambino/a con aggiornamento periodico in merito ai nuovi alimenti inseriti o variazioni nella dieta che verrà gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

Indicazioni generali

- Le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo ed al netto degli scarti;
- Gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, etc.);
- Il sale non va usato prima dell'anno e poi va usato con estrema moderazione nei bambini 1-3 e preferibilmente iodato;
- Le verdure devono sempre essere presenti, cotte e/o crude, anche nell'eventuale pasto con piatto unico

Qualità alimenti

- Caratteristiche dei prodotti utilizzati Prodotti BIO: 100% frutta fresca e yogurt.
- In percentuale variabile: verdura e ortaggi, patate, olio extra vergine di oliva biologici.
- Prodotti di provenienza Italiana: carne e pesce, olio extra vergine di oliva.
- Verdure fresche di stagione o surgelate
- I legumi utilizzati per le preparazioni possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, piselli e fagiolini).

Allergeni

[Le ricette contenenti allergeni hanno il titolo preceduto da asterisco](#)

Indicazioni taglio bambini nido d'infanzia

Non tagliare nessun alimento a rondelle

Tagliare la mozzarella a piccoli dadini e aggiungere sempre a piatti freddi/tiepidi (sostituire il piatto se diventa filante perché pericolosa per il soffocamento)

Sminuzzare finemente il pesce facendo attenzione alle lisce

Tagliare a piccoli pezzetti: carote, finocchi, pomodori, olive, mele e pere

Pasta: per i semidivezzi utilizzare pastina e per i divezzi formati sicuri:spaghetti, fusilli (inizialmente possono essere offerti tagliati e successivamente interi per favorire la presa a pinza) no formati cavi (es penne e rigatoni).

Confezionare adeguatamente i secondi piatti, contorni crudi e cotti e la frutta (tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti).

In particolare le carote devono essere tagliate a piccoli triangoli o schiacciate o alla julienne, l'insalata (lattuga) deve essere tagliata finemente.

Genova

26/10/2024



The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'Sara Novelli'. Below the signature is a circular professional stamp. The stamp contains the following text: 'ORDINE PROFESSIONALE DEI BILOGI ALBA', 'DOTT.SSA', 'SARA', 'NOVELLI', 'N. 0893', and 'SEZ. A'. There is a small star symbol at the bottom of the stamp.