



Comune di Cavezzo

Provincia di Modena

SERVIZIO ASILO NIDO COMUNALE

MENU'

Approvato dal SIAN in data 18 marzo 2010 prot. n. 21902

L'Asilo Nido Comunale di Via della Libertà dispone di una cucina interna gestita direttamente da personale comunale.

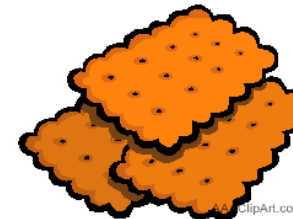
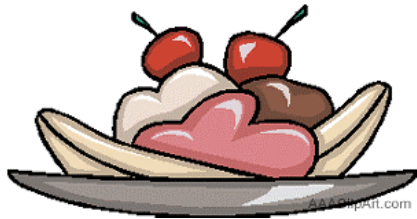
La materia prima viene consegnata direttamente alla cucina del nido dai fornitori, con cadenza che rispetta il fabbisogno previsto dai piatti del menù.

NOTE:

- I secondi piatti e contorni vengono cotti in forno a vapore. Tutti i sughi sono cotti sui fuochi.
- Non vengono effettuate frittiture
- Per le preparazioni a base di uova si utilizza il prodotto pastorizzato.
- Alcune materie prime impiegate provengono da Agricoltura Biologica : Pasta di semola di grano duro, Passato di Pomodoro, Minestrone surgelato, Olio extra vergine di oliva, alcuni tipi di frutta (mele, banane, pere, clementine, limoni) alcuni tipi di verdure (insalata, finocchi, zucchine, patate), yogurt, latte uht, tacchino (alternato a prodotto non bio). Il pane è prodotto dal forno con farina biologica. Il prosciutto cotto è senza proteine del latte e senza glutine.
- **Pasto in bianco**: Ogni giorno, per esigenze sanitarie, si preparano pasti in bianco costituiti da un primo piatto di pasta/riso condito con olio e parmigiano ed un secondo piatto leggero preparato senza grassi. Il pasto in bianco, in assenza di prescrizione medica, viene fornito per non più di 3 giorni consecutivi.
- **Variazioni al Menù per motivi religiosi**: si omette la sola carne di maiale.
- **Diete per motivi di salute**: **Esclusivamente** in presenza di certificato medico che attesti una patologia (allergia, intolleranza, celiachia,..) vengono seguite le diete prescritte dal medico curante e/o dallo specialista.

- **Menù lattanti:** durante il periodo di svezzamento il menù viene adattato a seconda delle esigenze del bambino e delle indicazioni del proprio Pediatra. In linea di massima si procede con brodi vegetali e di carne, carne fresca o pesce omogeneizzato, formaggino, ricotta, omogeneizzati di frutta, proponendo, a seconda della fase di svezzamento, assaggi del menù di base.
- I succhi di frutta sono senza zuccheri aggiunti. La ciambella è prodotta dal fornaio.

N.B. Frutta fresca e pane sono serviti ogni giorno a pranzo e/o a merenda



1°settimana	Primo	Grammature	Secondo	Grammature	Contorno	merenda
Lunedì	Risotto al pesto	riso gr.30 pesto gr.5 grana gr.3 olio extraverg. gr.3	Pesce gratinato	hallibut gr.100 capperi gr.1 olio gr.1 pane gr.7 odori	Insalata gr. 10 Carote gr.20	Frullato di frutta fresca gr. 120
Martedì	Passato di verdure con pastina	verdure miste gr.75 pastina gr.30 Grana gr.2 Olio ex.v.ol.gr2,5	Tortino con uova e verdure	Uova gr.45 Grana gr.10 Verdure gr. 20	Patate gr.20 Fagiolini gr.10	yogurt gr.125
Mercoledì	Pasta al sugo di carote	Carote gr.30 Pasta gr.40 Grana gr.2 Olio ex.v.oliva gr2 Porro q.b.	Scaloppine di pollo	Pollo gr. 100 farina gr.4 limone q.b. olio gr.2	Zucchine trifolate gr.20 Pomodori gr.30	Latte gr.100 Biscotti gr.30
Giovedì	Pasta e fagioli	Fagioli borlotti gr.30 Pomodoro gr.15 Patate gr.10 Grana gr.2 Pasta gr.30 Odori	Arrosto di tacchino	tacchino gr.100 limone q.b. odori	Patate arrosto gr.20 Finocchio gr.20	Frutta fresca e pane
Venerdì	Gnocchi di patate al ragu' di carne	Gnocchi gr.100 Carne suino e tacchino gr.40 Verdure miste gr.4 Pomodoro gr.30 Grana gr.2	Scagliette di grana. Insalata o pomodori	Grana gr.30	Macedonia o frutta di stagione	Ciambella e succo di frutta

2° settimana	Primo	Grammature	Secondo	Grammature	Contorno	Merenda
Lunedì	Pasta al sugo di pomodoro e basilico	Verdure miste gr.7 Olio ex.v.oliva gr.1 Passato di pomodoro gr.30 Grana gr.2 Pasta semola gr.40	Merluzzo al forno	Pesce gr.100 Olio ex.v.oliva gr.2 Limone e aromi q.b.	Patate gr. 20 Fagiolini gr.20	Frullato di frutta fresca gr. 100
Martedì	Zuppa di legumi	Legumi misti gr.60 Grana gr.2 Olio ex.v.ol.gr.2,5	Frittata al forno con verdure	Uovo gr. 45 pane gr.5 grana gr.15 verdure gr. 20	Insalata gr.10 Finocchi gratinati gr.20	Yogurt gr. 125
Mercoledì	Risotto al parmigiano	Riso gr.30 Grana gr.3 Olio ex.v.oliva gr.2	Coniglio disossato al forno	Coniglio dis. Gr.100 Aromi .	Patate arrosto gr.20 Pomodori gr.10	Gnocco o cracker e succo di frutta
Giovedì	Pastina in brodo di pollo	Pollo gr.10 Grana gr.2 Verdure miste gr.10 Pasta semola gr.35	Polpette di cavallo al forno	Cavallo gr.70 Pane gr.10 Patate gr.10 Grana gr.15 Uova gr.3	Insalata gr.10 Broccoli gr.20	Te' e biscotti gr.30
Venerdì	Spaghetti al tonno	Tonno gr.40,odori e Cipolla gr.4 Pomodoro gr.30 Olio ex.v. gr.1,5 Pasta gr.40	Prosciutto cotto e macedonia di verdure fresche	Prosciutto gr.30	Dolce al forno	Banana gr.100

3° settimana	Primo	Grammature	Secondo	Grammature	Contorno	Merenda
Lunedì	Risotto alla zucca	Zucca gr.60 Grana gr.2 Olio ex.v. gr.2 riso gr.30 cipolla q.b.	Pesce al forno con pomodori ni	merluzzo gr.100 Olio ex.v.olivagr.2 Pomodori gr.10 Prezzemolo aglio q.b.	Patate gr.20 fagiolini gr.20	Banana gr. 100
Martedì	Zuppa di legumi	Legumi gr.60 Grana gr.2 Olio ex.v.gr2,5	Frittata al forno con verdure	Uova gr. 45 Verdure gr. 20 Grana gr.10	Insalata gr.10 Carote gr. 20	Prosciutto cotto gr.15 e pane
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico	Verdure miste gr.7 Olio ex.v.oliva gr.1 Passato di pomodoro gr.30 Grana gr.2 Pasta semola gr.40	Bocconcini di tacchino al limone	Tacchino gr.100 Limone q.b.	Zucchine trifolate gr.20 Insalata mista gr.15	Yogurt gr.125
Giovedì	Passato di verdura	Verdure miste gr.75, olio gr.2 Grana gr.2 Pasta gr.30	Arrosto di vitello con odori	Vitello gr.100 Odori Olio gr.2	Patate arrosto gr.20 Pomodori gr.10	Mousse di ricotta al cioccolato (ricotta gr.50 cacao gr.15)
Venerdì	Polenta pasticciata al ragu'	Farina di mais gr. 60 Ragu' di carne gr.60 Grana gr.2	*Bocconcini di grana e insalata mista	Grana gr.30	Macedonia	Frutta fresca e pane

4° settimana	Primo	Grammature	Secondo	Grammature	Contorno	Merenda
Lunedì	Pasta olio e grana	Pasta gr.40 Grana gr.3 Olio ex.v. gr.2 cipolla q.b.	Pesce al forno gratinato	Hallibut gr.100 Olio ex.v.olivagr.2 Pane gr.7	Patate gr.20 carote	Banana gr. 100
Martedì	Passato di verdura con riso	Verdure gr. 75 Grana gr.2 Olio ex.v.gr2 Riso gr. 30	Tortino con uova e patate	Uova gr. 45 Patate gr.30 Grana gr.10	Insalata gr.10 Fagiolini gr. 20	Yogurt gr. 125
Mercoledì	Pasta al pesto	Pesto gr.5 Grana gr.3 Olio gr. 3 Pasta semola gr.40	Polpette di carne al forno	Macinato gr.70 Grana gr.5	Pomodori gr.10 Pure' di patate	Latte gr.100 Biscotti gr.30
Giovedì	Brodo di pollo con pastina	olio gr.2 Grana gr.2 Pasta gr.30	Arrosto di maiale al latte	Maiale gr.100 Latte q.b.	Broccoli gr.20 Finocchi gratinati gr.20	Crema di ricotta (gr.50) al miele (gr.5)
Venerdì	Pasta al ragu' di verdure	Pasta gr.40 Verdure gr..40 Grana gr.2 Olio gr.2 Piselli gr.15	Prosciutto crudo e insalata mista	Prosciutto crudo gr.30 Insalata mista gr.15	Dolce al forno	Frutta fresca e pane

*la polenta pasticciata e la pizza sono considerati come “piatto unico”; i bocconcini di grana vengono serviti in aggiunta a chi non ha gradito la polenta o la pizza.

VARIAZIONI MENU' ESTIVO



1° settimana

mercoledì = merenda: gelato alla frutta gr.60

giovedì = secondo: prosciutto gr.40 e melone .

2° settimana

mercoledì = merenda: gelato con biscotto

giovedì = primo: pasta con sugo di melanzane o zucchine – secondo: polpette di carne al forno

3° settimana

lunedì = primo:pasta al pesto

martedì = merenda: pane e marmellata

mercoledì = secondo: prosciutto e melone

venerdì= piatto unico pizza margherita gr. 100 (è a disposizione anche pasta in bianco per chi non gradisce la pizza)

4° settimana

mercoledì = merenda: gelato alla frutta

giovedì = pasta con pomodoro fresco e ricotta