



Il menù entrerà in vigore da 12.01.2026 a partire dalla 5^ settimana

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Pasta al pomodoro 1,6,10  Caprese Invernale (Mozzarella 7 e carote all'olio)  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Passato di verdura con orzo 1,6,9,10,11  Polpettine di pesce * 1,3,4,6,7,10,11  Patate al forno  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Polenta 1,6  Macinato di manzo con carote  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Risotto al pomodoro  Merluzzo gratinato * 1,3,4,6,7,10,11  Zucchine all'olio EVO *  Pane integrale 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10  Hamburger di patate, lenticchie ** e formaggio 1,3,6,7,10,11  Fagiolini al vapore con olio EVO *  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
II SETTIMANA	Farro al pomodoro 1,6,9,10,11  Frittata al forno 3,7  Finocchi gratinati 1  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10  Tortino di piselli* 1,3,6,7,10,11  Biete all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure  Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11  Carote all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Passato di verdure  Pizza margherita 1,6,7,10,11  Pane integrale 1,3,4,6,7,8 ½ pz  Frutta fresca PIATTO UNICO	Riso olio e grana 3,7  Merluzzo panato * 1,3,4,6,7,10,11  Fagiolini al vapore con olio EVO *  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta in salsa aurora 1,6,7,10  Stick di provolone 7  Carote all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta all'olio  Purea di ceci** 1,6,10,11  Biete all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,6,10  Frittata al forno 3,7  Finocchi gratinati 1  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Zuppa toscana ** con farro e verdure 1,6,9,10,11  Tacchino dorato 1,3,6,7,10,11  Patate al forno  Pane integrale 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Risotto alla milanese  Merluzzo panato * 1,3,4,6,7,10,11  Fagiolini al vapore con olio EVO *  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10  Mozzarella 7  Carote all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Polenta 1,6  Ragù di carne bovina  Fagiolini al vapore *  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Risotto alla zucca  Merluzzo gratinato * 1,3,4,6,7,10,11  Finocchi gratinati 1  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure 1,6,10  Petto di pollo al rosmarino  Biete all'olio  Pane integrale 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,6,10  Cotoletta Veg ** 1,3,6,7,10,11  Carote all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
V SETTIMANA	Passato di verdure  Pizza margherita 1,6,7,10,11  Pane comune 1,3,4,6,7,8 ½ porzione  Frutta fresca  PIATTO UNICO	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10  Scaloppina di tacchino al limone 1,6,10,12  Finocchi gratinati 1  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	pasta al pomodoro 1,6,10,12  Lenticchie agli aromi 1,6,10,11  Cavolo cappuccio cotto  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Crema di carote con orzo 1,6,9,10,11  Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11  Patate al forno  Pane integrale 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Risotto al pomodoro  Polpettine di pesce 1,3,4,6,7,10,11  Fagiolini al vapore con olio EVO *  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10  Frittata al forno 3,7  Cavolo cappuccio cotto  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,6,10  Merluzzo panato * 1,3,4,6,7,10,11  Biete all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Risotto agli spinaci  Primo sale 7  Carote all'olio  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Vellutata di zucca con farro 1,6,9,10,11  Scaloppina di tacchino all'arancia 1,6,10,12  Fagiolini con olio evo  Pane integrale 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10  Polpettine di ceci ** 1,3,6,7,10,11  Finocchi gratinati 1  Pane comune 1,3,4,6,7,8  Frutta fresca
MERENDA NIDO	PANE E FRUTTA FRESCA	YOGURT	PANE E CIOC FOND	GALLETTE DI MAIS	FRUTTA FRESCA

Ripartizione proteica dei secondi piatti

Piatto a base di formaggio

Piatto a base di uova

Piatto a base di carne

Piatto a base di pesce

Piatto a base di legumi

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1^ piatto. Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato. Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi.

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soya, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predispone tabelle dietetiche personalizzate.

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Pasta al pomodoro Caprese Invernale (Mozzarella, e carote cotte) Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpettine di pesce <b>(4) Legumi</b> Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Poletta macinato di manzo con carote <b>(3) Filetto di pesce</b> Pane comune Frutta fresca	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato <b>(4) Frittata al forno</b> Zucchine all'olio EVO Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e grana Hamburger di patate, lenticchie e formaggio Fagiolini al vapore con olio EVO Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	farro al pomodoro Frittata al forno Finocchi gratinati Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto tortino di piselli biete all'olio Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cotoletta di pollo al forno <b>(1) Filetto di pesce</b> Carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Passato di verdure Pizza margherita Pane integrale ½ pz Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo panato <b>(4) Legumi</b> Fagiolini al vapore con olio EVO Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta in salsa aurora Stick di provolone Carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Ceci al rosmarino biete all'olio Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi gratinati Pane comune Frutta fresca	Zuppa toscana con farro e verdure Tacchino dorato <b>(1) Legumi</b> Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Risotto alla milanese Merluzzo panato <b>(4) Formaggio fresco</b> Fagiolini al vapore con olio EVO Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta integrale al pesto Mozzarella Carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Poletta ragù di carne bovina <b>(3) Formaggio Fresco</b> Fagiolini al vapore Pane comune Frutta fresca	Risotto alla zucca Merluzzo gratinato <b>(4) Legumi</b> Finocchi gratinati Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cosce di pollo al forno INF: Petto di pollo al rosmarino <b>(1) Filetto di pesce</b> biete all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta Veg Carote all'olio Pane comune Frutta fresca
V SETTIMANA	Passato di verdure Pizza margherita Pane comune ½ porzione Frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppina di tacchino al limone <b>(1) Uova strapazzate</b> Finocchi gratinati Pane comune Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro INF : Chicche al pomodoro Lenticchie agli aromi Cavolo cappuccio cotto Pane comune Frutta fresca	Crema di carote con orzo Cotoletta di pollo al forno <b>(1) Filetto di pesce</b> Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Risotto al pomodoro Polpettine di pesce <b>(4) Legumi</b> Fagiolini al vapore con olio EVO Pane comune Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana Frittata al forno Cavolo cappuccio cotto Pane comune Frutta fresca	Risotto agli spinaci Primo sale Carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo panato <b>(4) Legumi</b> biete all'olio Pane comune Frutta fresca	<b>Vellutata di zucca con farro</b> Scaloppina di tacchino all'arancia <b>(1) Formaggio fresco</b> Fagiolini al vapore con olio EVO Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di ceci Finocchi gratinati Pane comune Frutta fresca

MENU  
ETICO  
RELIGIOSO  
2025/2026

**SOSTITUZIONI PER  
MENU' ETICO  
RELIGIOSO**  
SOSTITUZIONI DELLA  
**CARNE AVICOLA**  
INDICATE CON IL  
NUMERO (1)  
SOSTITUZIONI DELLA  
**CARNE SUINA**  
INDICATE CON IL  
NUMERO (2)  
SOSTITUZIONI DELLA  
**CARNE BOVINA**  
INDICATE CON IL  
NUMERO (3)  
SOSTITUZIONI DEI  
**PRODOTTI ITICI**  
INDICATE CON IL  
NUMERO (4)



## MENU' B

### MENU 6 MESI – PRIMA PAPPA

QUESTO MENU' PREVEDE L'INTRODUZIONE DELLA PRIMA PAPPA, OSSIA IL PASSAGGIO DAL LATTE AD ALIMENTI COMPLEMENTARI  
LINEE GUIDA "PAPPA AL NIDO" - SISTEMA SOCIO SANITARIO REGIONE LOMBARDIA

LA BASE PER LA PRIMA PAPPA È IL BRODO VEGETALE CHE PUÒ ESSERE PREPARATO UTILIZZANDO VERDURE FRESCHE: **PATATE, CAROTE E ZUCCHINE**.  
NON AGGIUNGERE NÉ SALE NÉ DADO.

I PIATTI VENGONO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

LO SCHEMA È INDICATIVO, QUALORA L'UTENTE NON ABbia ANCORA INTRODOTTO UNO O PIÙ ALIMENTI CONSIDERATI **ALLERGENI** (14 ALLERGENI) È NECESSARIO  
PRESENTARE LA DOCUMENTAZIONE PER RICHIESTA DI DIETA SPECIALE.

#### SCHEMA SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO MATTINA	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g
PRANZO	CREMA DI RISO 20 g  ***PESCE 20 g  VERDURE 30 g  OLIO EVO 5 g	CREMA DI MAIS E TAPIOCA 20 g  *PARMIGIANO REGGIANO/GRANA  PADANO 10 g  VERDURE 30 g  OLIO EVO	SEMOLINO 20 g  **CARNE 15 g  VERDURE 30 g  OLIO EVO	CREMA MULTICEREALI 20 g  LENTICCHIE DECORTICATE SECCHIE 10 g  VERDURE 30 g  OLIO EVO	CREMA DI MAIS E TAPIOCA 20 g  ***PESCE 20 g  VERDURE 30 g  OLIO EVO
MERENDA	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g

**FRUTTA:** La frutta deve essere ben matura (banana schiacciata, pera o mela grattugiata) 80g. L'omogeneizzato quando necessario sarà a rotazione mela, banana, pera

\*FORMAGGIO in alternativa a parmigiano reggiano / grana padano si può somministrare **ricotta 30 g**

\*\*CARNE (**pollo, tacchino, macinata di manzo**) in caso si utilizzi L'omogeneizzato il quantitativo è pari a 40 g, se liofilizzato è pari a 5 g

\*\*\*PESCE (**merluzzo, platessa**) in caso si utilizzi L'omogeneizzato il quantitativo è pari a 40 g, se liofilizzato è pari a 5



## MENU' C

### MENU FINO A 12 MESI

LINEE GUIDA "PAPPA AL NIDO" - SISTEMA SOCIO SANITARIO REGIONE LOMBARDIA

DOPO LA PRIMA PAPPA SI COMINCIANO A SOMMINISTRARE ALIMENTI A PEZZETTI (FORMATO PASTA PICCOLO O SMINUZZATO) E NON SOLO CREME, AFFIANCANDO ALLA CARNE E AL PESCE (TAGLIATI A PEZZETTI) LE VERDURE TAGLiate A PEZZETTI.

I PIATTI VENGONO CONDITI ESCLUSIVAMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**LO SCHEMA È INDICATIVO, QUALORA L'UTENTE NON ABbia ANCORA INTRODOTTO UNO O PIÙ ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI (14 ALLERGENI) È NECESSARIO PRESENTARE LA DOCUMENTAZIONE PER RICHIESTA DI DIETA SPECIALE.**

#### SCHEMA SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO MATTINA	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g	FRUTTA FRESCA (80 g) / ½ OMOGENEIZZATO DI FRUTTA 40 g
PRANZO	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALI (PASTA DI SEMOLA) 25 g <b>***LEGUMI SECCHI</b> 15 g <b>VERDURE</b> **** 30 g OLIO EVO 10 g PANE COMUNE	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALI (ORZO) 25 g <b>*FORMAGGIO FRESCO</b> 20 g <b>VERDURE</b> **** 30 g OLIO EVO 10 g PANE COMUNE	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALI (PASTA DI SEMOLA) 25 g <b>**CARNE</b> 30 g <b>VERDURE</b> **** 30 g OLIO EVO 10 g PANE COMUNE	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALI (RISO) 25 g <b>***LEGUMI SECCHI</b> 15 g <b>VERDURE</b> **** 30 g OLIO EVO 10 g PANE COMUNE	PIATTO IN BRODO CON CEREALI (PASTINA) 25 g <b>****PESCE</b> 30 g <b>VERDURE</b> **** 30 g OLIO EVO 10 g PANE COMUNE
MERENDA	FRUTTA FRESCA (80 g)	MOUSSE DI FRUTTA (40 g)	YOGURT BIANCO (1 VASETTO)	FRUTTA FRESCA (80 g)	MOUSSE DI FRUTTA (40 g)

LE GRAMMATURE SONO DA INTENDERSI AL CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI.

**FRUTTA:** La frutta deve essere ben matura (banana schiacciata, pera o mela grattugiata) 80g L'omogeneizzato sarà a rotazione mela, banana, pera

\*FORMAGGIO FRESCO = RICOTTA (20 g) SOSTITUIBILE CON PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO (10 g)

\*\*CARNE – PRODOTTO FRESCO (pollo, tacchino, macinata di manzo)

\*\*\*LEGUMI SECCHI (15 g) (*fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli, ceci*) SONO SOSTITUIBILI CON 40 g DI LEGUMI FRESCI O SURGELATI

\*\*\*\*PESCE – PRODOTTO GELO (merluzzo, platessa)

\*\*\*\*\*VERDURE – a rotazione le verdure saranno PATATE, CAROTE, ZUCCHINE

**CONDIMENTI:** SI RACCOMANDA DI UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SIA PER L'AGGIUNTA A CRUDO CHE PER LA COTTURA. NON VA UTILIZZATO NÉ SALE NELLA PRIMA INFANZIA.

**PREPARAZIONE E COTTURA:** NON È CONSENTITA LA FRITTURA E LE EVENTUALI DORATURE DOVRANNO ESSERE FATTE AL FORNO. PER LE VERDURE, SE CONSUMATE COTTE, È PREFERIBILE LA COTTURA A VAPORE CHE PRESERVA IL LORO VALORE NUTRIZIONALE. NEL CASO DI COTTURA IN ACQUA DOVRANNO ESSERE CONTROLLATI SIA IL TEMPO DI COTTURA, IL PIÙ BREVE TEMPO POSSIBILE, SIA IL QUANTITATIVO DI ACQUA CHE DEVE ESSERE LIMITATO. PER PASTINA O ALTRE PREPARAZIONI UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE BRODI PREPARATI CON VERDURE FRESCHE O SURGELAT