



CITTA' di GIAVENO - ASILO NIDO - MENU' LATTANTI 9-12 mesi 2025 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERDI'
I	Riso in brodo vegetale Lenticchie decorticate Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Sottiletto di bovino al vapore Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pastina Ricotta Finocchi all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa/Sogliola al vapore Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Secondo a base di uova (°°fesa di tacchino al vapore) Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione
II	Vellutata di zucca con riso Ricotta Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Secondo a base di uova (°°fettina di bovino al vapore) Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa al vapore Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Riso in brodo vegetale Fesa di tacchino al vapore Purea di carote e patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Cannellini Finocchi all'olio Pane Frutta fresca di stagione
III	Pastina in brodo vegetale Platessa al vapore Carote stufate Pane Frutta fresca di stagione	Riso in brodo vegetale Lenticchie decorticate Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Secondo a base di uova (°°petto di pollo al vapore) Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pastina olio e parmigiano Ricotta Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Sottiletto di bovino al vapore Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
IV	Pasta olio e parmigiano Platessa al vapore Finocchi al vapore Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con pastina Cannellini Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Secondo a base di uova (°°sottiletto di bovino al vapore) Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Tacchino al vapore Verdure miste lesse Pane Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Ricotta Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione

°° qualora il secondo del giorno proposto in menù non fosse stato ancora inserito in famiglia sostituire con la tipologia di alimento riportato tra parentesi.

E' possibile differenziare le preparazioni (es. passate, frullate, tritate), piatto unico o piatti separati di 1°, 2° e contorno, in base alle esigenze/capacità masticatorie del singolo e considerando la tipologia di alimenti già/non inseriti in famiglia, comunicata dai genitori/pediatra del singolo bambino. Nella somministrazione si consiglia di invertire l'ordine delle portate per favorire il consumo di verdura e secondo piatto, partendo col servire il secondo e il contorno e solo dopo il primo piatto. Solo per il secondo a base di legumi si consiglia di proporlo come piatto unico asciutto (es. pasta e lenticchie, farro e ceci, riso e fagioli) in quanto rappresenta un'opportunità sia dal punto di vista nutrizionale che educativo per abituare i bambini al concetto che taluni piatti non necessitano di essere accostati ad altri alimenti proteici nell'arco dello stesso pasto essendo di per sé già nutrizionalmente "completi".

Si consiglia in anticipo il consumo della frutta del fine pasto nello spuntino di metà mattina.

Variazioni apportate ASL TO 3



PAPERI FANOEVOE

26/08/25

IL DIRETTORE
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. FILIPPO DE NARO PAPA