



Comune di Genova  
Ristorazione Scolastica

# Nido d'Infanzia Menu anno scolastico 2025-2026





# CALENDARIO MENU ANNO SCOLASTICO 2025-2026

SETTEMBRE								OTTOBRE								NOVEMBRE								
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	
								4 settimana			1	2	3	4	5	4 settimana							1	2
1 settimana	8	9	10	11	12	13	14	1 settimana	6	7	8	9	10	11	12	1 settimana	3	4	5	6	7	8	9	
2 settimana	15	16	17	18	19	20	21	2 settimana	13	14	15	16	17	18	19	2 settimana	10	11	12	13	14	15	16	
3 settimana	22	23	24	25	26	27	28	3 settimana	20	21	22	23	24	25	26	3 settimana	17	18	19	20	21	22	23	
4 settimana	29	30						4 settimana	27	28	29	30	31			4 settimana	24	25	26	27	28	29	30	
DICEMBRE								GENNAIO								FEBBRAIO								
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	
1 settimana	1	2	3	4	5	6	7	1 settimana				1	2	3	4	1 settimana							1	
2 settimana	8	9	10	11	12	13	14	2 settimana	5	6	7	8	9	10	11	2 settimana	2	3	4	5	6	7	8	
3 settimana	15	16	17	18	19	20	21	3 settimana	12	13	14	15	16	17	18	3 settimana	9	10	11	12	13	14	15	
4 settimana	22	23	24	25	26	27	28	4 settimana	19	20	21	22	23	24	25	4 settimana	16	17	18	19	20	21	22	
1 settimana	29	30	31					1 settimana	26	27	28	29	30	31		1 settimana	23	24	25	26	27	28		
MARZO								APRILE								MAGGIO								
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	
1 settimana							1	2 settimana			1	2	3	4	5	2 settimana					1	2	3	
2 settimana	2	3	4	5	6	7	8	3 settimana	6	7	8	9	10	11	12	3 settimana	4	5	6	7	8	9	10	
3 settimana	9	10	11	12	13	14	15	4 settimana	13	14	15	16	17	18	19	4 settimana	11	12	13	14	15	16	17	
4 settimana	16	17	18	19	20	21	22	1 settimana	20	21	22	23	24	25	26	1 settimana	18	19	20	21	22	23	24	
1 settimana	23	24	25	26	27	28	29	2 settimana	27	28	29	30				2 settimana	25	26	27	28	29	30	31	
2 settimana	30	31																						
GIUGNO								LUGLIO								AGOSTO								
settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	settimana menu	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	
3 settimana	1	2	3	4	5	6	7	3 settimana			1	2	3	4	5	3 settimana							1	2
4 settimana	8	9	10	11	12	13	14	4 settimana	6	7	8	9	10	11	12	4 settimana	3	4	5	6	7	8	9	
1 settimana	15	16	17	18	19	20	21	1 settimana	13	14	15	16	17	18	19	1 settimana	10	11	12	13	14	15	16	
2 settimana	22	23	24	25	26	27	28	2 settimana	20	21	22	23	24	25	26	2 settimana	17	18	19	20	21	22	23	
3 settimana	29	30						3 settimana	27	28	29	30	31			3 settimana	24	25	26	27	28	29	30	
																4 settimana	31							

## MENU LATTANTI 6-8 MESI (dieta A)

Lunedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Omogeneizzato di frutta
	Pranzo	Passato di verdura o brodo vegetale con crema di mais e tapioca o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato o liofilizzato di agnello
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Martedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Omogeneizzato di frutta
	Pranzo	Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato o liofilizzato di tacchino
	Merenda	Mousse alla mela/pera
Mercoledì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Omogeneizzato di frutta
	Pranzo	Passato di verdura o brodo vegetale con crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato di formaggio o liofilizzato di manzo
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Giovedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Omogeneizzato di frutta
	Pranzo	Pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato o liofilizzato di agnello
	Merenda	Mousse mela/pera
Venerdì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Omogeneizzato di frutta
	Pranzo	Passato di verdura o brodo vegetale con crema di cereali misti o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato di pollo o liofilizzato di pollo
	Merenda	Omogeneizzato di frutta



### Alimenti Biologici

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova



### Alimenti DOP

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



### Alimenti Equosolidali

Banana



### Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



Alimenti da pesca  
sostenibile e certificata MSC  
Pesce



Menu senza sale aggiunto

## Dieta A

- Per la preparazione del passato di verdura o brodo vegetale utilizzare: patate, zucchine, carote e lattuga.
- Durante l'inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche della famiglia del bambino/a e del pediatra.
- La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.
- Per i bambini che non hanno ancora introdotto il latte di proseguimento la colazione sarà sostituita da omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia.

## Menu di emergenza

- **Colazione:** Tisana granulare con biscotto granulato
- **Pranzo:** Omogeneizzato di carne, omogeneizzato di verdura, omogeneizzato di frutta
- **Merenda:** Omogeneizzato di frutta
- Acqua minerale naturale

## MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)

### PRIMA SETTIMANA

Lunedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Mesi invernali: Vellutata di zucca con crema di mais e tapioca o pastina primi mesi Mesi estivi: Vellutata di zucchine con crema di mais e tapioca o pastina primi mesi Parmigiano reggiano Pane comune
	<b>Merenda</b>	Omogeneizzato di frutta mista
Martedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano o pastina primi mesi al pesto Omogeneizzato di pesce Carote lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Mousse di frutta mista
Mercoledì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Passato di verdura con pastina primi mesi Petto di pollo ai ferri o al vapore Pane comune
	<b>Merenda</b>	Banana
Giovedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano Carne di vitellone all'ucelletto Patate in purea o schiacciate Pane comune
	<b>Merenda</b>	Yogurt bianco
Venerdì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi con sugo di pomodoro Ricotta Pane comune
	<b>Merenda</b>	Cucine: Frullato di frutta fresca Pasti veicolati: Omogeneizzato di frutta



#### Alimenti Biologici

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova



#### Alimenti DOP

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



#### Alimenti Equosolidali

Banana



#### Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti da Pesca**  
Sostenibile e certificata  
MSC  
Pesce



Menu senza sale aggiunto

**MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)**

**SECONDA SETTIMANA**

Lunedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Passato di verdura con pastina primi mesi Omogeneizzato di pesce Carote lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Mousse di frutta mista
Martedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano Petto di pollo al vapore Mesi invernali: Finocchi lessati in purea Mesi estivi: Pomodori in purea Pane comune
	<b>Merenda</b>	Cucine: Frullato di frutta fresca Veicolati: Omogeneizzato di frutta
Mercoledì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Passato di verdura con pastina primi mesi Carne di vitellone al vapore Patate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Omogeneizzato di frutta
Giovedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi con sugo di pomodoro Parmigiano reggiano Mesi invernali: Carote e broccoli lessati (schiacciati o in purea) Mesi estivi: Zucchine lessate (schiacciate o in purea) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Yogurt bianco
Venerdì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano o pastina primi mesi al pesto Ricotta Pane comune
	<b>Merenda</b>	Banana



**Alimenti Biologici**

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova



**Alimenti DOP**

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



**Alimenti Equosolidali**

Banana



**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti da pesca sostenibile e certificata MSC**

Pesce



**Menu senza sale aggiunto**

MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Crema di lenticchie con pastina primi mesi Ricotta Pane comune
	Merenda	Mousse di frutta mista
Martedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Passato di verdura con pastina primi mesi Parmigiano reggiano Pane comune
Mercoledì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pastina primi mesi con sugo di pomodoro Petto di pollo al vapore Mesi invernali: Carote lessate (in purea o schiacciate) Mesi estivi: Zucchine lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Cucine: Frullato di frutta fresca Pasti veicolati: Omogeneizzato di frutta
Giovedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pastina primi mesi al pesto o pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano Carne di vitellone tritata al vapore Patate in purea o schiacciate Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco
Venerdì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Crema di zucca con pastina primi mesi Mesi estivi: Crema di zucchine con pastina primi mesi Omogeneizzato di pesce Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta mista



**Alimenti Biologici**

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova



**Alimenti DOP**

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



**Alimenti Equosolidali**

Banana



**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti da pesca sostenibile e certificata MSC**  
Pesce



**Menu senza sale aggiunto**

**MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)**

**QUARTA SETTIMANA**

Lunedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi con sugo di pomodoro Parmigiano Reggiano Mesi invernali: Carote e broccoli lessati (in purea o schiacciati) Mesi estivi: Pomodori in purea Pane comune
	<b>Merenda</b>	Cucine: Frullato di frutta fresca Pasti veicolati: Omogeneizzato di frutta
Martedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Passato di verdura con pastina primi mesi Carne di vitellone tritata al vapore Mesi invernali: Patate (in purea o schiacciate) Mesi estivi: Zucchine lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Mousse di frutta mista
Mercoledì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi al pesto o pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano Omogeneizzato di pesce Patate e bietole lessate (in purea) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Yogurt bianco
Giovedì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Mesi invernali: Crema di lenticchie con pastina primi mesi Mesi estivi: Passato di verdura con pastina primi mesi Fesa di tacchino al vapore Carote lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Omogeneizzato di frutta mista
Venerdì	<b>Colazione</b>	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano Ricotta Patate (in purea o schiacciate) Pane comune
	<b>Merenda</b>	Banana



**Alimenti Biologici**

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova



**Alimenti DOP**

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



**Alimenti Equosolidali**

Banana



**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti da pesca sostenibile e certificata MSC**  
Pesce



**Menu senza sale aggiunto**

## NOTE:

- Menu invernale dal 1° lunedì di novembre al 2° venerdì di aprile, dal lunedì successivo inizio menu estivo, sino a tutto ottobre.
- I contorni potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagionalità.

## Dieta B

- Per i bambini che non hanno ancora introdotto il latte di proseguimento la colazione sarà sostituita da omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia.
- Lo spuntino del mattino sarà servito circa alle ore 10 con frutta fresca frullata o schiacciata.
- Per la preparazione del passato di verdura o brodo vegetale utilizzare : patate, zucchine, carote, lattuga, bietole e zucca.
- Per i secondi piatti, prevedere la frullatura o tritatura su indicazioni della famiglia e degli educatori.
- I contorni proposti vengono lessati, schiacciati o preparati in purea, a seconda delle esigenze dei piccoli utenti, e conditi con olio EVO.
- Durante l'inserimento al Nido vengono seguite le indicazioni dietetiche della famiglia del bambino/a e del pediatra.
- La dieta viene gradualmente adeguata ai menu proposti, salvo diverse prescrizioni pediatriche.

## Menu di emergenza

- **Colazione:** Tisana granulata con biscotto granulato
- **Pranzo:** Omogeneizzato di carne, omogeneizzato di verdura, omogeneizzato di frutta
- **Merenda:** Omogeneizzato di frutta
- Acqua minerale naturale

NIDO DIVEZZI		
PRIMA SETTIMANA		
Lunedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Vellutata di zucca con miglio Mesi estivi: Vellutata di zucchine con miglio Sformato di verdure* Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Focaccia
Martedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Pasta al sugo di pinoli ed erbe aromatiche - Filetti di merluzzo* al pomodoro Mesi estivi: Pasta al pesto - Filetti di merluzzo* al verde Carote lessate Pane comune
	Merenda	Mousse alla frutta con pane
Mercoledì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Passato di verdura e legumi con bulghur Pizza margherita Pane comune
	Merenda	Banana
Giovedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Pasta in brodo di carne di vitellone - Bollito di vitellone Mesi estivi: Pasta all'olio extravergine di oliva - Carne di vitellone all'uccelletto Purea di patate Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco con frutta fresca
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al sugo di pomodoro Polpettine di piselli* Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Cucine: Frullato di frutta fresca senza latte con crackers senza sale Pasti veicolati: Frullato pronto con crackers senza sale



### Alimenti Biologici

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova  
Succo di frutta (pasto scorta)



### Alimenti DOP

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



### Alimenti Equosolidali

Banana



### Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



### Alimenti Senza Zuccheri Ag

Succo di frutta (pasto scorta)



Alimenti da Pesca  
Sostenibile e certificata  
MSC  
Pesce

NIDO DIVEZZI		
SECONDA SETTIMANA		
Lunedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Risotto alla parmigiana Filetti di merluzzo* lessati con olio e limone
		Patate lessate Pane comune
<b>Merenda</b>	Mousse alla frutta con pane	
Martedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pasta all'olio extravergine di oliva Coscia di pollo al forno Mesi invernali: Finocchi al burro Mesi estivi: Pomodori in insalata
		Pane comune
<b>Merenda</b>	Cucine: Frullato di frutta fresca senza latte con crackers senza sale Pasti veicolati: Frullato pronto con crackers senza sale	
Mercoledì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Minestra di verdure con farro Bocconcini di lonza alle mele Carote in insalata o lessate
		Pane comune
<b>Merenda</b>	Pane e olio extravergine di oliva	
Giovedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pasta al ragù di vitellone Parmigiano reggiano Mesi invernali: Carote e broccoli lessati Mesi estivi: Zucchine trifolate
		Pane comune
<b>Merenda</b>	Torta casalinga senza zucchero	
Venerdì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pasta al pesto Hamburger vegetale Insalata verde (solo per adulti)
		Pane comune
<b>Merenda</b>	Banana	



### Alimenti Biologici

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova  
Succo di frutta (pasto scorta)



### Alimenti DOP

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



### Alimenti Equosolidali

Banana



### Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



### Alimenti Senza Zuccheri Ag

Succo di frutta (pasto scorta)



### Alimenti da Pesca Sostenibile e certificata MSC

Pesce

**NIDO DIVEZZI**

**TERZA SETTIMANA**

Lunedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pasta all'olio extravergine di oliva Mesi invernali: Polpettone di fagiolini* Mesi estivi: Sformato di zucchine Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
		<b>Merenda</b>
Martedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Mesi invernali: Passato di verdure con legumi senza pasta - Pizza margherita Mesi estivi: Pasta e ceci al pomodoro - Mozzarella - Pomodori in insalata Pane comune
<b>Merenda</b>		Banana
Mercoledì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Piatto unico: Orzo perlato al sugo di pomodoro con bocconcini di pollo alla salvia e verdure saltate Mesi invernali: Carote saltate con aromi Mesi estivi: Zucchine trifolate Pane
<b>Merenda</b>		Pane e olio extravergine di oliva
Giovedì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Pasta al pesto Arrostito di lonza Patate al forno o lessate Pane comune
		<b>Merenda</b>
Venerdì	<b>Colazione</b>	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	<b>Spuntino</b>	Frutta fresca di stagione
	<b>Pranzo</b>	Mesi invernali: Risotto alla crema di zucca Mesi estivi: Risotto alla crema di zucchine Crocchette di mare* Insalata verde Pane comune
		<b>Merenda</b>



**Alimenti Biologici**

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova  
Succo di frutta (pasto scorta)



**Alimenti DOP**

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



**Alimenti Equosolidali**

Banana



**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti Senza Zuccheri Ag**

Succo di frutta (pasto scorta)



**Alimenti da Pesca Sostenibile e certificata MSC**

Pesce

NIDO DIVEZZI

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al sugo di pomodoro Mesi invernali: Parmigiano reggiano - Broccoli al vapore Mesi estivi: Mozzarella - Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Cucine: Frullato di frutta fresca senza latte con crackers senza sale Pasti veicolati: Frullato pronto con crackers senza sale
Martedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Pasta all'olio extravergine di oliva – Polpette di vitellone al pomodoro Purea di patate Mesi estivi: Pasta con polpettine di vitellone al sugo di pomodoro (piatto unico) Zucchine trifolate Pane comune
	Merenda	Torta casalinga senza zucchero
Mercoledì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Mesi invernali: Tortino di pesce (merluzzo*) al forno - Bietole saltate con parmigiano Mesi estivi: Filetti di merluzzo* lessati con olio evo e limone - Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco con frutta fresca
Giovedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Crema di legumi (fagioli cannellini o piselli) con orzetti Mesi estivi: Minestra primavera con orzetti Arrosto di tacchino Carote lessate Pane comune
	Merenda	Focaccia
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Riso al latte Cucine: Frittatina di farina di ceci e verdure Pasti veicolati: Polpettine di ceci Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Banana



**Alimenti Biologici**

Omogeneizzato di frutta, carne, pesce, formaggio  
Yogurt  
Olio extravergine di oliva  
Banana  
Latte  
Uova  
Succo di frutta (pasto scorta)



**Alimenti DOP**

Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Formaggio asiago  
Parmigiano Reggiano



**Alimenti Equosolidali**

Banana



**Alimenti Made in Italy**

Olio extravergine di oliva  
Pasta di grano italiano  
Pelati/passata di pomodoro  
Riso di origine nazionale



**Alimenti Senza Zuccheri Ag**

Succo di frutta (pasto scorta)



**Alimenti da Pesca Sostenibile e certificata**

MSC  
Pesce

## NOTE

- Menu invernale dal 1° lunedì di novembre al 2° venerdì di aprile, dal lunedì successivo inizio menu estivo, sino a tutto ottobre
  - \*prodotto surgelato – in caso di necessità potranno essere utilizzate altre verdure surgelate oltre a quelle già indicate
  - \*\* latte intero fresco pastorizzato ad alte temperature
- Il pane integrale andrà servito almeno una volta a settimana.

## TUTTI I GIORNI:

- I piatti unici saranno proposti in portate separate fino al gradimento del piatto unico.
- Le portate saranno distribuite nell'ordine: 1° piatto, 2° piatto, contorno (ove previsto). Eccezionalmente si potrà fare l'inversione delle portate (concordata), quando il 2° piatto risulta meno gradito.
- Per i bambini che non hanno ancora introdotto il latte vaccino, la colazione prevede tè deteinato e biscotti prima infanzia o frutta fresca; la merenda diventerà mousse di frutta e pane; la purea di patate diventerà patate lessate; il riso al latte diventerà riso all'dio evo; la pasta al sugo di pinoli ed erbe aromatiche diventerà pasta all'olio evo.
- Non tagliare nessun alimento a rondelle: tagliare la mozzarella a piccoli dadini; tagliare a piccoli pezzetti le carote, i fnocchi cotti, i pomodori e la frutta; preparare le carote crude grattugiate; tagliare finemente l'insalata.
- Per i bimbi della sezione medi utilizzare pasta di piccolo formato per i piatti asciutti.
- Confezionare adeguatamente i secondi piatti, contorni crudi e cotti, frutta: tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzettini.

## Menu emergenza:

- **Colazione:** Tisana granulata e biscotti prima infanzia.
- **Pranzo CUCINE:** pasta al sugo, parmigiano, crackers, mousse di frutta, acqua minerale.
- **Pranzo VEICOLATI:** pappa pronta prima infanzia, mousse di frutta, crackers, acqua minerale.
- **Merenda:** succo di frutta e biscotti prima infanzia.
  
- Nelle coabitazioni Nidi con Infanzia, il pasto scorta dell'infanzia segue il menù corrispondente e per l'infanzia non sono previste colazione e merenda.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione del menu scolastico, in virtù dei CAM (criteri minimi ambientali), hanno le seguenti caratteristiche:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso; almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al 100%;
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico;
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al 100%;
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il 40% in capacità;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici al 100%
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso;
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai seguenti requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»;
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso
- **Omogeneizzati:** tacchino, pollo, agnello, manzo, pesce, formaggio, frutta, verdure 100% biologici

Le imprese, in virtù delle offerte di gara, utilizzano ulteriori alimenti BIO, DOP e di provenienza Italia, oltre le percentuali minime definite dai CAM (criteri minimi ambientali).

Redazione a carico dell' Ufficio Nutrizione e Dietetica,  
Dietista Cristina Cian.

Approvato dalla Asl3 Liguria Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Data di emissione: Giugno 2024. Seconda revisione Giugno 2025.