



Comune di Genova
Ristorazione Scolastica

Nido d'Infanzia Menu anno scolastico 2026-2027





Calendario menu anno scolastico 2026 - 2027

SETTEMBRE 2026								OTTOBRE 2026								NOVEMBRE 2026							
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	4 settimana							1
1 settimana	7	8	9	10	11	12	13	1 settimana	5	6	7	8	9	10	11	1 settimana	2	3	4	5	6	7	8
2 settimana	14	15	16	17	18	19	20	2 settimana	12	13	14	15	16	17	18	2 settimana	9	10	11	12	13	14	15
3 settimana	21	22	23	24	25	26	27	3 settimana	19	20	21	22	23	24	25	3 settimana	16	17	18	19	20	21	22
4 settimana	28	29	30					4 settimana	26	27	28	29	30	31		4 settimana	23	24	25	26	27	28	29
																1 settimana	30						
DICEMBRE 2026								GENNAIO 2027								FEBBRAIO 2027							
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	1 settimana					1	2	3	2 settimana	1	2	3	4	5	6	7
2 settimana	7	8	9	10	11	12	13	2 settimana	4	5	6	7	8	9	10	3 settimana	8	9	10	11	12	13	14
3 settimana	14	15	16	17	18	19	20	3 settimana	11	12	13	14	15	16	17	4 settimana	15	16	17	18	19	20	21
4 settimana	21	22	23	24	25	26	27	4 settimana	18	19	20	21	22	23	24	1 settimana	22	23	24	25	26	27	28
1 settimana	28	29	30	31				1 settimana	25	26	27	28	29	30	31								
MARZO 2027								APRILE 2027								MAGGIO 2027							
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
2 settimana	1	2	3	4	5	6	7	2 settimana				1	2	3	4	2 settimana						1	2
3 settimana	8	9	10	11	12	13	14	3 settimana	5	6	7	8	9	10	11	3 settimana	3	4	5	6	7	8	9
4 settimana	15	16	17	18	19	20	21	4 settimana	12	13	14	15	16	17	18	4 settimana	10	11	12	13	14	15	16
1 settimana	22	23	24	25	26	27	28	1 settimana	19	20	21	22	23	24	25	1 settimana	17	18	19	20	21	22	23
2 settimana	29	30	31					2 settimana	26	27	28	29	30			2 settimana	24	25	26	27	28	29	30
																3 settimana	31						
GIUGNO 2027								LUGLIO 2027								AGOSTO 2027							
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	3 settimana				1	2	3	4	3 settimana							1
4 settimana	7	8	9	10	11	12	13	4 settimana	5	6	7	8	9	10	11	4 settimana	2	3	4	5	6	7	8
1 settimana	14	15	16	17	18	19	20	1 settimana	12	13	14	15	16	17	18	1 settimana	9	10	11	12	13	14	15
2 settimana	21	22	23	24	25	26	27	2 settimana	19	20	21	22	23	24	25	2 settimana	16	17	18	19	20	21	22
3 settimana	28	29	30					3 settimana	26	27	28	29	30	31		3 settimana	23	24	25	26	27	28	29
																4 settimana	30	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 semolino o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato 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 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 semolino o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato di formaggio o 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 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 semolino o pastina primi mesi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano Omogeneizzato di pollo
	Merenda	Omogeneizzato di frutta



Alimenti Biologici

Omogeneizzato di frutta, carne, formaggio
Olio extravergine di oliva



Alimenti DOP

Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano

Menu senza zuccheri aggiunti



Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano



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:** Camomilla in filtro con biscotto granulato
- **Pranzo:** Semolino prima infanzia istantaneo, omogeneizzato di carne, omogeneizzato di frutta
- **Merenda:** Omogeneizzato di frutta
- Acqua minerale naturale

MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)

PRIMA SETTIMANA

Lunedì	Colazione	Latte di proseguimento con biscotti prima infanzia o omogeneizzato di frutta con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Vellutata di zucca con pastina primi mesi Mesi estivi: Vellutata di zucchine con pastina primi mesi Parmigiano reggiano Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato 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	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
	Merenda	Banana
Mercoledì	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 Petto di pollo ai ferri o al vapore Pane comune
	Merenda	Mousse di mela o pera
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 sugo di pomodoro Carne di vitellone all'ucelletto Patate in purea o schiacciate Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Venerdì	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 all'olio extravergine d'oliva con parmigiano Ricotta Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico

Alimenti Biologici



Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto
Omogeneizzati

Alimenti DOP



Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano

Alimenti Equosolidali



Banana

Alimenti Made in Italy



Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro

Alimenti da Pesca
Sostenibile e certificata
MSC
Pesce



Menu senza sale aggiunto



MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	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 Omogeneizzato di pesce Patate lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Martedì	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 all'olio extravergine di oliva e parmigiano Pollo al vapore Carote lessate(in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Mercoledì	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 Carne di vitellone al vapore Patate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico
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 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
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Venerdì	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 all'olio extravergine di oliva e parmigiano o pastina primi mesi al pesto Ricotta Pane comune
	Merenda	Banana



Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto



Alimenti DOP

Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro



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	Omogeneizzato di frutta
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
	Merenda	Mousse di mela o pera
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 Carote lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco
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	Omogeneizzato di frutta
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 Carote lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta



Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto



Alimenti DOP

Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano



Alimenti Equosolidali

Banana



Alimenti Made in Italy

Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro



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



Menu senza sale aggiunto

MENU LATTANTI 9-12 MESI (dieta B)

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	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 Parmigiano Reggiano Mesi invernali: Carote lessate (in purea o schiacciati) Mesi estivi: Pomodori in purea Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
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 Fesa di tacchino tritata al vapore Patate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico
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 al pesto o pastina primi mesi all'olio extravergine di oliva e parmigiano Omogeneizzato di pesce Mesi invernali :broccoli a vapore (in pure o schiacciati) Mesi estivi: pomodori in purea Pane comune
	Merenda	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 con sugo di pomodoro Carne di vitellone tritata a vapore Mesi invernali : Patate lessate (in purea o schiacciate) Mesi estivi: zucchine lessate (in purea o schiacciate) Pane comune
	Merenda	Omogeneizzato di frutta
Venerdì	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 Ricotta Mesi invernali : zucca (in purea o schiacciata) Mesi estivi: patate e bietole lessate (in purea) Pane comune
	Merenda	Banana

Alimenti Biologici



Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto

Alimenti DOP



Basilico
Formaggio asiago
Olio extravergine di oliva
Parmigiano Reggiano

Alimenti Equosolidali



Banana

Alimenti Made in Italy



Olio extravergine di oliva
Pasta di grano italiano
Pelati/passata di pomodoro

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:** Camomilla in filtro con biscotto granulato
- **Pranzo:** Semolino prima infanzia istantaneo, omogeneizzato di carne, 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 Stracchinata 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 pesto di maggiorana Mesi estivi: Pasta al pesto Filetti di *merluzzo lessati con olio e limone Carote lessate Pane comune
	Merenda	Banana
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	Mousse di frutta
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 – purea di patate Mesi estivi: Pasta al sugo di pomodoro Carne di vitellone all'uccelletto piselli in umido in purea Pane comune
	Merenda	Crackers senza sale
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extra vergine d'oliva Polpettine di fagioli cannellini e lenticchie Mesi invernali: finocchi lessati Mesi estivi: Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico

Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Uova 100%
Frullato pronto



Alimenti DOP

Basilico
Olio extravergine di oliva
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	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo* lessati con olio e limone Fagiolini sminuzzati lessati Pane comune
		Merenda Pane e olio extra vergine d'oliva
Martedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extravergine di oliva Coscia di pollo al forno Insalata Pane comune
		Merenda Latte intero e pane
Mercoledì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di verdure con farro Bocconcini di lonza alle mele Patate lessate Pane comune
		Merenda Frullato pronto
Giovedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al ragù di vitellone Parmigiano reggiano Mesi invernali: Carote e broccoli lessati Mesi estivi: Zucchine trifolate Pane comune
		Merenda Focaccia
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Hamburger vegetale (ceci e carote) veicolati Frittatina di ceci e verdure per cucine Insalata verde (per adulti) Pane comune
		Merenda Spremuta di agrumi freschi alternata a frutta fresca



Alimenti Biologici

Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Uova 100%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto



Alimenti DOP

Basilico
Olio extravergine di oliva
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	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta all'olio extravergine di oliva Mesi invernali: Polpettone di fagiolini* Mesi estivi: Sformato di zucchine Insalata verde (solo per adulti) Pane comune
	Merenda	Pane e olio extra vergine d'oliva
Martedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Crema di legumi senza pasta- Pizza margherita Mesi estivi: Pasta e ceci al pomodoro - Mozzarella - Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Mousse di frutta
Mercoledì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Piatto unico: Orzo perlato al sugo di pomodoro con bocconcini di pollo alla salvia e fagiolini sminuzzati lessati Pane comune
	Merenda	Yogurt bianco con frutta
Giovedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Arrosto di lonza Patate arrosto Pane comune
	Merenda	Latte intero e pane
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Risotto alla crema di zucca Mesi estivi: Risotto alla crema di zucchine Filetti di merluzzo lessati con olio e limone Carote saltate con aromi Pane comune
	Merenda	Focaccia

Alimenti biologici



Carne bovina 50%
Cereali, ortaggi, frutta, legumi 50%
Olio extravergine di oliva 40%
Polpa di pomodoro 33%
Uova 100%
Succo di frutta 100%
Yogurt e latte 100%
Frullato pronto

Alimenti DOP



Basilico
Olio extravergine di oliva
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 – carote lessate Mesi estivi: Mozzarella - Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	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 d'oliva Arrosto di tacchino Bietole lessate Pane comune
	Merenda	Frullato pronto biologico
Mercoledì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Pasta al pesto Tortino di pesce (merluzzo*) al forno Mesi invernali: broccoli a vapore Mesi estivi: Pomodori in insalata Pane comune
	Merenda	Focaccia
Giovedì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Mesi invernali: Riso al latte- polpette di vitellone-purea di patate Mesi estivi: pasta con polpettine di vitellone al sugo e zucchine trifolate Pane comune
	Merenda	Spremuta di agrumi freschi alternata a frutta fresca
Venerdì	Colazione	Latte intero fresco pastorizzato** con biscotti prima infanzia
	Spuntino	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di verdura con orzetti Mesi invernali: torta di zucca Mesi estivi: torta pasqualina Insalata 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). 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'olio evo; la pasta al pesto di maggiorana diventerà pasta all'olio evo.
- Non tagliare nessun alimento a rondelle: tagliare la mozzarella a piccoli dadini; tagliare a piccoli pezzetti le carote, i finocchi cotti, i pomodori e la frutta; preparare le carote crude grattugiate; tagliare finemente l'insalata.
- Per i bimbi della sezione medi, se necessario, 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:** Tè deteinato in filtri e biscotti prima infanzia.
- **Pranzo CUCINE:** pasta al sugo, parmigiano, crackers, mousse di frutta, acqua minerale.
- **Pranzo VEICOLATI:** Semolino prima infanzia istantaneo, omogeneizzato di carne, mousse di frutta, crackers, acqua minerale.
- **Merenda:** mousse 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 2026.