

Ristorazione scolastica
Menù Piccoli 6° e 7° mese



		6° mese	7° mese
Ore 9.00	Frutta omogeneizzata	40 g	50 g
	o fresca (mela, pera, banana)	80 g	100 g
Ore 11.00 - 11.30	Brodo vegetale	180 ml	200 ml
	Crema di cereali senza glutine	25 g	25 g
	o con glutine	-	25 g
	o pastina	-	25 g
	Passato di verdura	-	40 g
	Carne (coniglio, agnello, tacchino)		
	liofilizzato	5 g	-
	od omogeneizzato	40 g	40 g
o formaggino omogeneizzato	-	40 g	
Olio extra vergine di oliva	5 g	5 g	
Parmigiano	5 g	5 g	
Ore 15.00	Latte di proseguimento	120 - 150 ml	120 - 150 ml
	o yogurt	-	125 g
	o frutta (mela, pera, banana)	100 g	125 g

Ristorazione scolastica
Menù Piccoli dall'8° al 12° mese



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Spuntino: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)	Spuntino: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)	Spuntino: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)	Spuntino: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)	Spuntino: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)
Passato di verdura con riso	<i>Pastina in brodo di carne</i>	Pasta piccola al pomodoro	Passato di verdura con pastina	Pasta piccola all'olio e grana
Prosciutto cotto	Carne di pollo (2)	Formaggio (3)	Carne di tacchino (2)	Merluzzo (5)
Purea di patate (senza latte)	Purea di verdure (4)	Purea di verdure (4)	Purea di verdure (4)	Purea di verdure (4)
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt	Merenda: frutta fresca di stagione (mela, pera, banana...) (1)	Merenda: Latte di proseguimento	Merenda: yogurt

Note

- (1) La frutta è a purea o a pezzetti
- (2) Carne frullata, tritata o a pezzetti
- (3) Alternare formaggi freschi a più basso contenuto di grassi: ricotta, robiolino, crescenza...
- (4) Variare la verdura a seconda della stagione: carote, finocchio, zucchine, fagiolini...
- (5) Dapprima omogenizzato, poi surgelato diliscato, ben cotto e triturato: platessa, merluzzo