



MENÙ LATTANTI 7-12 MESI – A.S. 2023-2024

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Piatto asciutto con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Martedì	Piatto asciutto con cereali (25g) Platessa (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Merluzzo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Limanda (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Mercoledì	Piatto in brodo con pastina (25g) Vitellone (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Lonza (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Lonza (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Giovedì	Piatto asciutto con cereali (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Tacchino (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Merluzzo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Tacchino (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Venerdì	Piatto asciutto con riso (25g) Petto di pollo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Vitellone (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

Carne fresca* di tacchino, pollo, vitellone, vitello, lonza di maiale cotta a vapore e poi frullata. Una volta a settimana alternando i diversi tipi di carne ogni settimana.

Pesce pulito:** alternare filetti di nasello, platessa, merluzzo... cotti a vapore e poi frullati. Una volta a settimana alternando i diversi tipi di pesce ogni settimana.

Formaggio:** alternare ogni settimana formaggi freschi e poco grassi (crescenza, stracchino, primo sale, caprino 20 g), ricotta (30g), parmigiano grattugiato o grana padano (10g).

Frutta per spuntino: frutta fresca ben matura grattugiata (100g) o banana schiacciata (80 g) o 1/2 omogeneizzato di frutta (40g), **senza zuccheri aggiunti.**

Pane: una volta a settimana verrà fornito pane integrale



MENÙ LATTANTI 7-12 MESI – A.S. 2023/2024

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Piatto asciutto con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Martedì	Piatto asciutto con cereali (25g) Formaggio Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Mercoledì	Piatto in brodo con pastina (25g) Vitellone (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con pastina (25g) Petto di pollo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Merluzzo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Giovedì	Piatto asciutto con cereali (25g) Legumi secchi (15 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Platessa (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Limanda (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con riso (25g) Tacchino (30g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)
Venerdì	Piatto asciutto con riso (25g) Platessa (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Petto di pollo (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto in brodo con pastina (25g) Uovo (25 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)	Piatto asciutto con cereali (25g) Vitellone (30 g) Verdure (30 g) Olio evo (10g)

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

Carne fresca* di tacchino, pollo, vitellone, vitello, lonza di maiale cotta a vapore e poi frullata. Una volta a settimana alternando i diversi tipi di carne ogni settimana.

Pesce pulito:** alternare filetti di nasello, platessa, merluzzo... cotti a vapore e poi frullati. Una volta a settimana alternando i diversi tipi di pesce ogni settimana.

Formaggio:** alternare ogni settimana formaggi freschi e poco grassi (crescenza, stracchino, primo sale, caprino 20 g), ricotta (30g), parmigiano grattugiato o grana padano (10g).

Frutta per spuntino: frutta fresca ben matura grattugiata (100g) o banana schiacciata (80 g) o 1/2 omogeneizzato di frutta (40g), **senza zuccheri aggiunti.**

Pane: una volta a settimana verrà fornito pane integrale