

	1 settimana DA A 31/03 4/04 26/05 30/05	2 settimana DA A 07/04 11/04 03/06 06/06	3 settimana DA A 14/04 18/04 09/06 13/06	4 settimana DA A 22/04 24/04 16/06 20/06
Lun	Vellutata di zucchine e basilico con crostini di pane croccanti Scaloppina di tacchino agli aromi Patate agli aromi Insalata mista julienne Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di melanzane Piselli spadellati al pomodoro Bastoncini di carote al forno Frutta fresca di stagione	Crema di patate e porri con crostini di pane croccanti Scaloppina di pollo al limone Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di basilico Crocchette di verdure e legumi Insalata di pomodori e mais Frutta fresca di stagione
Mar	Pasta alla parmigiana Pepite di pesce dorate al mais Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Insalata julienne con olio e limone Zucchine all'olio Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Pasta alla crudaiola Filetto di platessa dorata al forno Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	Crema di carote e zucchine con pastina Mozzarella Insalata mista julienne Frutta fresca di stagione
Mer	Lasagne al ragù di manzo Bastoncini di carote all'olio Insalata mista julienne Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Gnocchetti sardi alla pizzaiola Crocchette di merluzzo al limone Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	Risotto con crema di zucchine Ova strapazzate Morbidelle di verdure estive Frutta fresca di stagione	Polpettine di carne bianca al sugo con patate al forno Peperoni gialli all'olio Carote olio e limone Frutta fresca di stagione PIATTO UNICO
Gio	Riso all'olio EVO e grana Tortino di piselli Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Riso olio EVO e grana Frittata al forno Carote julienne all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Piselli al pomodoro Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Pepite di pesce dorate al mais Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione
Ven	Pasta al pomodoro Omelette di uova Carote julienne Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini di pane croccanti Cotoletta di pollo al limone Insalata mista julienne Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Insalata mista julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Pasta al pomodoro e basilico Omelette di uova Bastoncini di carote al forno Frutta fresca di stagione

Legenda colori distribuzione fonti proteiche: carne rossa carne bianca pesce uova legumi formaggi piatto unico

Frutta fresca di stagione: pesca, albicocca, anguria, melone, susine, mela, pera, uva spina, prugne a rotazione servita a metà mattina come spuntino - Pane: ogni pasto è accompagnato da pane comune - Sale: esclusivamente di tipo iodato -

Grasso per condimenti: olio extravergine di oliva.

NEL MENU' DEL NIDO UTILIZZARE PASTA DI PICCOLO FORMATO E SERVIRE LE PIETANZE OPPORTUNAMENTE FRULLATE/TRITATE/A PEZZETTINI A SECONDA DELLE ESIGENZE DI MASTICAZIONE E DEGLUTIZIONE INDIVIDUALI.

COMUNE DI ANGIARI (VR) – ASILO NIDO - MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025

	<u>5 settimana</u> DA A 28/04 02/05 23/06 27/06	<u>6 settimana</u> DA A 05/05 09/05 30/06	<u>7 settimana</u> DA A 12/05 16/05	<u>8 settimana</u> DA A 19/05 23/05
Lun	Pasta all'olio EVO e grana Frittata al forno Carote olio e limone Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di piselli Carote olio e limone Frutta fresca di stagione	Crema di patate e finocchi con crostini di pane croccanti Straccetti di pollo dorati al mais Insalata di pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Mozzarella Carote all'olio Frutta fresca di stagione
Mar	Risotto alla parmigiana Crocchette di verdure e legumi Insalata mista julienne Frutta fresca di stagione	Spezzatino di tacchino in umido con patate al forno Insalata mista julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Pasta all'olio EVO e grana Piselli spadellati al pomodoro Mix di verdure estive Frutta fresca di stagione	Riso con crema di zucchine Pepite di pesce dorate al mais Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione
Mer	Pasta al pesto di basilico Filetto di merluzzo dorato al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Vellutata di carote con pastina Mozzarella Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata di cetrioli Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO e grana Omelette di uova Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione
Gio	Pasta al ragu' di manzo Zucchine trifolate Insalata mista julienne Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Pasta all'olio EVO e grana Uova strapazzate Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Carote all'olio Insalata mista julienne Yogurt alla frutta PIATTO UNICO	Vellutata di carote con crostini di pane croccanti Petto di tacchino alla salvia Patate al forno Insalata mista julienne Frutta fresca di stagione
Ven	Crema di verdure estive con crostini di pane croccanti Sovraccoscia di pollo disossata al limone al forno Patate agli aromi Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Riso con spadellata di verdure Cotoletta di platessa al limone Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al ragu' di verdure Uova strapazzate Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e pisellini Crocchette di verdure al forno Carote olio e limone Yogurt alla frutta PIATTO UNICO

Legenda colori distribuzione fonti proteiche: carne rossa carne bianca pesce uova legumi formaggi piatto unico

Frutta fresca di stagione: pesca, albicocca, anguria, melone, susine, mela, pera, uva spina, prugne a rotazione **servita a metà mattina come spuntino** - **Pane:** ogni pasto è accompagnato da pane comune - **Sale:** esclusivamente di tipo iodato - **Grasso per condimenti:** olio extravergine di oliva.

NEL MENU' DEL NIDO UTILIZZARE PASTA DI PICCOLO FORMATO E SERVIRE LE PIETANZE OPPORTUNAMENTE FRULLATE/TRITATE/A PEZZETTINI A SECONDA DELLE ESIGENZE DI MASTICAZIONE E DEGLUTIZIONE INDIVIDUALI



LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO

in età pediatrica



Consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli alimenti pericolosi per bambini (0-5 anni)

„Chi salva un bambino, salva il mondo intero“

ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI

- UVA**
Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza
- CILIEGIA**
Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti
- WURSTEL**
Tagliare in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)
- MOZZARELLA**
Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)
- POMODORINI E OLIVE**
Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli
- KIWI**
Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)

ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI

- GNOCCHI**
Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"
- PASTA**
Scegliere i formati più piccoli

SALVA UNA VITA
COME INTERVENIRE ASPETTANDO I SOCCORSI

SAI COSA FARE IN CASO DI EMERGENZA?
Salva una vita è un progetto che aiuta le persone col diabete in modo concreto: un'emergenza sanitaria, il primo soccorso. Questo kit sezione Pronto Soccorso con le schede emergenza per adulti e bambini, e la sezione Video gallery per imparare le principali manovre.

DOWNLOAD DELL'APP
Consiglio a tutti e scarica gratuitamente l'app per smartphone, per tablet o come intermediazione sul sito internet dei soccorsi.



ALIMENTI DURI E SECCHI

- CAROTE**
Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)
- FINOCCHIO CRUDO, SEDANO**
Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi
- ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO**
Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente

ALIMENTI APPICCIICOSI O COLLOSI

- CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO**
Tagliare in piccoli pezzetti
- PROSCIUTTO CRUDO**
Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi
- BURRO, FORMAGGI DENSII**
Spalmare sul pane (evitare il cucchiaino)
- MELA, PERA**
Tagliare in pezzetti piccoli. Nel primo anno di vita del bambino, grattugiare
- PESCA, PRUGNA, SUSINA**
Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare
- FORMAGGIO**
Somministrare a piccoli pezzettini
- BANANA**
Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalati
- UVETTA E FRUTTA SECCA**
Tagliare in pezzetti piccoli



Le linee di indirizzo del Ministero della Salute sconsigliano fortemente fino all'età di 4/5 anni il consumo di caramelle dure e gommosi, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, foglie di patate fritte croccanti e snack simili (Rif. Principali regole per un pasto sicuro - preparazione degli alimenti)