



**ASILO NIDO**

# **ELENCO DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI**

*MENU LATTANTI 6-12 mesi*



Ricetta	Ingredienti	Grammature			Allergeni
		6-7 mesi	8-9 mesi	10-12 mesi	
Brodo vegetale	Brodo vegetale prodotto con carote, patate, <b>sedano</b> , cipolla	150-180 ml	200 ml	200 ml	Sedano
Carne bianca	Petto di pollo/ tacchino/ coniglio/ agnello		30 g	30 g	
Crema di legumi con orzo/pastina	Patate Orzo/Pastina ( <b>glutine</b> ) Legumi misti secchi Cipolla Brodo di verdura ( <b>sedano</b> ) Olio extravergine di oliva Sale	30 g 25 g 10 g qb 100 g 7 g qb	30 g 25 g 10 g qb 100 g 7 g qb	30 g 25 g 10 g qb 100 g 7 g qb	Glutine Sedano
Farina di cereali	Farina di frumento ( <b>glutine</b> )/ avena ( <b>glutine</b> )/ orzo ( <b>glutine</b> )/ mais/ tapioca/ riso		25 g		Glutine
Formaggio tenero	Crescenza, robiola, ricotta ( <b>latte</b> )	30 g	30 g	30 g	Latte
Frutta fresca	Frutta di stagione	80 g	100 g	100 g	
Frutta fresca frullata	Frutta di stagione	80 g	100 g	100 g	
Frutta omogeneizzata	Mela/ banana/ pera	40 g	100 g	100 g	
Latte	Latte di proseguimento ( <b>latte</b> )		150 ml	150 ml	Latte
Olio extravergine di oliva per condire	Olio extravergine di oliva	5 g	5 g	5g	
Omogeneizzato di pesce	Platessa ( <b>pesce</b> )		80 g	80 g	Pesce
Omogenizzato di carne bianca	Omogeneizzato di pollo/ agnello		40 g	40 g	
Pappa di cereali con glutine	Latte di proseguimento ( <b>latte</b> ) Cereali con glutine: frumento, orzo, avena ( <b>glutine</b> )		250 ml 25g		Latte Glutine
Pappa di cereali senza glutine	Latte di proseguimento ( <b>latte</b> ) Cereali senza glutine: riso, mais, tapioca	180-200 ml 25 g			Latte
Parmigiano da aggiungere al primo piatto	Parmigiano ( <b>latte</b> )		5 g	5 g	Latte
Passato di verdura	Patate Carote Cipolla e <b>sedano</b> Bieta o zucchine Olio extravergine d'oliva		30 g 30 g 20 g 20 g 5 g	30 g 30 g 20 g 20 g 5 g	Sedano
Passato/crema di verdura con orzo/pastina	Verdure miste Patate <b>Orzo</b> /Pastina ( <b>glutine</b> ) <b>Sedano</b> , cipolla Olio extravergine di oliva Sale	40 g 30 g 25 g qb 6 g qb	40 g 30 g 25 g qb 6 g qb	40 g 30 g 25 g qb 6 g qb	Sedano Glutine
Passato/crema di verdura con riso	Verdure miste Patate Riso <b>Sedano</b> , cipolla	40 g 30 g 25 g qb	40 g 30 g 25 g qb	40 g 30 g 25 g qb	Sedano

	Olio extravergine di oliva Sale	6 g qb	6 g qb	6 g qb	
Pastina	Pasta di semola di grano duro <b>(glutine)</b>	25 g	25 g	25/30 g	Glutine
Pastina al pomodoro	Pasta di semola di grano duro <b>(glutine)</b> Passata di pomodoro Olio evo <b>Sedano</b> , carota, cipolla	25 g 20 g 6 g qb	25 g 20 g 6 g qb	25/30 g 20 g 6 g qb	Glutine Sedano
Pastina all'olio	Pasta di semola di grano duro <b>(glutine)</b> Olio evo	25 g 5 g	25 g 5 g	25/30 g 5 g	Glutine
Pesce magro /Pesce al vapore	Sogliola/ platessa/ merluzzo/ trota ( <b>pesce</b> )		40 g	40 g	Pesce
Pollo o tacchino al forno/al vapore	Petto di pollo/ tacchino Olio evo	30 g 5 g	30 g 5 g	30 g 5 g	
Purè di legumi	Legumi decorticati (piselli, lenticchie, fagioli) Olio extravergine di oliva		20 g 1 g	20 g 1 g	
Purè di patate e carote	Patate Carote Olio extravergine di oliva	25 g 25 g 5 g			
Purea di verdure	Patate Verdura di stagione Olio extravergine di oliva	15 g 25 g 5 g	15 g 25 g 5 g	15 g 25 g 5 g	
Riso	Riso		25 g	25-30 g	
Riso in brodo vegetale	Brodo vegetale prodotto con carote, patate, <b>sedano</b> , cipolla  Riso	150-180 ml  25 g	200 ml  25 g	200 ml  25 g	Sedano
Semolino	Semolino da frumento <b>(glutine)</b>	25 g	25 g		Glutine
Semolino in brodo vegetale	Brodo vegetale prodotto con carote, patate, <b>sedano</b> , cipolla  Semolino ( <b>glutine</b> )	150-180 ml  25 g	200 ml  25 g	200 ml  25 g	Sedano Glutine
Sformato di verdure e uovo	Verdure miste di stagione <b>Uovo</b> Olio evo	25 g 25 g 5 g	25 g 25 g 5 g	25 g 25 g 5 g	Uovo
Vitello al forno	Vitello Olio evo	30 g 5 g	30 g 5 g	30 g 5 g	
Yogurt	Yogurt ( <b>latte</b> )		125 g	125 g	Latte