MENU' ESTIVO NIDO 6-12 MESI SENZA LATTOSIO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA				
Crema di riso in brodo vegetale	Semolino in brodo vegetale	Crema di riso in brodo vegetale	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale	Crema di verdure
Uova strapazzate	Ricotta senza lattosio	Tacchino frullato	Crema di ceci decorticati	Merluzzo frullato
Spinaci frullati	Zucchine frullate	Carote frullate	Zucchine frullate	Patate schiacciate
Tutti i piatti frullati e le creme (piselli, verdura, legumi ecc..) che prevedono il latte come ingrediente, devono essere preparati con latte senza lattosio				
2° SETTIMANA				
Semolino in brodo vegetale	Crema di verdure	Crema di riso in brodo vegetale	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale	Semolino in brodo vegetale
Pollo frullato	Platessa frullata	Crema di fagioli decorticati	Vitello frullato	Uova strapazzate
Carote frullate	Patate schiacciate	Bieta frullata	Zucchine frullate	Spinaci frullati
Tutti i piatti frullati e le creme (piselli, verdura, legumi ecc..) che prevedono il latte come ingrediente, devono essere preparati con latte senza lattosio				
3° SETTIMANA				
Crema di mais e tapioca in brodo vegetale	Semolino in brodo vegetale	Crema di riso in brodo vegetale	Crema di verdure	Crema di riso in brodo vegetale
Crema di cannellini decorticati	Uova strapazzate	Robiola senza lattosio (formaggio no lattosio)	Tacchino frullato	Merluzzo frullato
Zucchine frullate	Bieta frullata	Carote frullate	Patate schiacciate	Carote frullate
Tutti i piatti frullati e le creme (piselli, verdura, legumi ecc..) che prevedono il latte come ingrediente, devono essere preparati con latte senza lattosio				
4° SETTIMANA				
Crema di patate e zucchine	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale	Semolino in brodo vegetale	Crema di multicereali in brodo vegetale	Crema di riso in brodo vegetale
Vitello frullato	Pollo frullato	Platessa frullata	Crema di lenticchie rosse decorticate	Stracchino (senza lattosio)
	Verdure miste di stagione frullate	Bieta frullata	Zucchine frullate	Carote frullate
Tutti i piatti frullati e le creme (piselli, verdura, legumi ecc..) che prevedono il latte come ingrediente, devono essere preparati con latte senza lattosio				

Ad ogni pasto:
° PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale
° FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana
° ACQUA

AZIENDA U.S.L. TERAMO
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE