

## TABELLE DIETETICHE PER GLI ASILI NIDO DEL COMUNE DI CHIERI

GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>PRIMI PIATTI</b>			
<b>PASTINA NELLE MINESTRE</b>	20	30	40
<b>ORZO NELLE MINESTRE</b>	-	30	40
<b>SEMOLINO, CREME NELLE MIESTRE</b>	20	30	40
<b>BRODO VEGETALE</b>			
VERDURE MISTE (patata, carote, zucca, sedano, finocchi, spinaci o coste)	100	150	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2	3	5
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
SALE	-	-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5
<b>VERDURA PASSATA (COTTA NEL BRODO)</b>			
VERDURE MISTE (patata, carote, zucca o zucchine, sedano, finocchi, spinaci o coste)	70		
<b>PASSATO DI VERDURA</b>			
VERDURE MISTE ( carote, zucca o zucchine, sedano, finocchi, spinaci o coste)		100	150
PATATA		20	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		3	5
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
SALE		-	q.b.
<b>PASSATO DI ZUCCA</b>			
ZUCCA	60		
PATATA	10		
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2		
PARMIGIANO REGGIANO	3		
<b>CREME CEREALI IN BRODO VEGETALE</b>			
CREMA CEREALI /CREMA MAIS E TAPIOCA/CREMA DI RISO	25	30	40
BRODO VEGETALE	160	200	250
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	2	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>SEMOLINO IN BRODO VEGETALE</b>			
SEMOLINO	25	30	40
BRODO VEGETALE	160	200	250
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	2	3	5
<b>CREMA DI ZUCCA</b>			
ZUCCA		70	80
PATATA		20	20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
SALE		-	q.b.
<b>CREMA DI PATATE</b>			
PATATA		70	80
POMODORI PELATI		5	7
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
<b>CREMA DI LENTICCHIE</b>			
LENTICCHIE SECCHIE		15	20
PATATA		10	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>RISOTTO CON LA ZUCCA</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	45
ZUCCA		35	40
PATATA		15	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		3	5
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
SALE		-	q.b.
<b>RISOTTO CON PARMIGIANO REGGIANO</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	45
PARMIGIANO REGGIANO		10	15
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>RISOTTO AI PORRI</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	45
PORRI		35	40
OLIO EXTRA VERGFINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>RISO AL POMODORO</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	40
POMODORI PELATI		30	35
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>RISO IN BIANCO</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	40
OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PASTA/PASTINA AL POMODORO</b>			
PASTA/PASTINA		35	40
POMODORI PELATI		30	35
OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PASTA/PASTINA IN BIANCO</b>			
PASTA/PASTINA		35	40
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PASTA AL RAGU' VEGETALE</b>			
PASTA		35	40
POMODORI PELATI		30	35
VERDURE TRITATE (carote, sedano, zucchine)		12	15
PISELLI SURGELATI		5	7
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PIZZA POMODORO E MOZZARELLA</b>			
IMPASTO LIEVITATO PER PIZZA			60
POMODORI PELATI			20
MOZZARELLA			35
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			5
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>SECONDI PIATTI</b>			
<b>OMOGENEIZZATO DI PESCE</b> (Platessa, salmone, trota, merluzzo, sogliola)	80	80	-
<b>OMOGENEIZZATO DI CARNE</b> (bovino, manzo, vitello, tacchino, pollo, coniglio, agnello)	60	80	-
<b>PLATESSA/HALIBUT IMPANATO AL FORNO</b>			
FILETTO DI PLATESSA/HALIBUT			60
UOVO PASTORIZZATO			5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PANE GRATTUGIATO			q.b.
FARINA			q.b.
LIMONE			5
SALE			q.b.
<b>PLATESSA/HALIBUT/NASELLO AGLI AROMI</b>			
FILETTO DI PLATESSA/HALIBUT		50	60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
FARINA		q.b.	q.b.
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
LIMONE		5	5
SALE		-	q.b.
<b>PLATESSA/HALIBUT /NASELLO IN UMIDO</b>			
FILETTO DI PLATESSA/HALIBUT		50	60
POMODORI PELATI		15	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
FARINA		q.b.	q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO</b>	-	-	40
<b>PESCE FRULLATO</b>			
FILETTO DI PLATESSA/HALIBUT/NASELLO		50	60
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>			
COSCIA DI POLLO			80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>CARNE FRULLATA</b>			
CARNE DI BOVINO/ POLLO/ TACCHINO/LONZA		40	50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
<b>CARNE IMPANATA AL FORNO</b>			
PETTO DI POLLIO O TACCHINO			50
UOVA PASTORIZZATE			5
PANE GRATTUGIATO			q.b.
FARINA			q.b.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
LIMONE			5
SALE			q.b.
<b>SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PATATE</b>			
SPEZZATINO DI TACCHINO			60
POMODORI PELATI			60
PATATE			100
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
FARINA			q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>FETTINA DI LONZA AL LATTE</b>			
FETTINA DI LONZA		40	50
LATTE UHT		15	20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
SALE		q.b.	q.b.
<b>SVIZZERINA DI CARNE IN UMIDO</b>			
CARNE tritata (bovina/ pollo/tacchino)			45
POMODORI PELATI			25
MOLLI CA DI PANE			7
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>PETTO DI POLLO/TACCHINO AL LIMONE</b>			
PETTO DI POLLO/TACCHINO			50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
FARINA			q.b.
PIANTE AROMATICHE			q.b.
LIMONE			5
SALE			q.b.
<b>PETTO DI POLLO/TACCHINO AL VAPORE</b>			
PETTO DI POLLO/TACCHINO	30	40	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2	2	3
PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SALE	-	-	q.b.
<b>FETTINA DI BOVINO AL VAPORE</b>			
FETTINA DI BOVINO		40	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>PETTO DI POLLO/TACCHINO ALLA PIZZAIOLA</b>			
PETTO DI POLO/TACCHINO			50
POMODORI PELATI			20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>FETTINA DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA</b>			
FETTINA DI BOVINO			50
POMODORI PELATI			20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>BOLLITO MAGRO DI BOVINO</b>			
CARNE MAGRA DI BOVINO (pezzo intero)		40	50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>BOCCONCINI DI BOVINO AGLI AROMI</b>			
SPEZZATINO DI BOVINO			60
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
FARINA			q.b.
BRODO VEGETALE			q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>BOCCONCINI DI BOVINO IN UMIDO</b>			
SPEZZATINO DI BOVINO			60
POMODORI PELATI			25
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
FARINA			q.b.
BRODO VEGETALE			q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>POLPETTE IN UMIDO</b>			
CARNE tritata (bovina/ pollo/tacchino)			45
POMODORI PELATI			25
UOVA PASTORIZZATE			5
MOLLICA DI PANE			7
LATTE UHT			5
PARMIGIANO REGGIANO			2
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PANE GRATTUGIATO/FARINA			q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI			q.b.
SALE			q.b.
<b>POLPETTE DI TACCHINO E SPINACI AL FORNO</b>			
CARNE DI TACCHINO TRITATA		40	45
UOVA PASTORIZZATE		5	5
SPINACI		5	7
MOLLICA DI PANE		5	7
LATTE UHT		5	5
PARMIGIANO REGGIANO		2	3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
PANE GRATTUGIATO/FARINA		q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.
PIANTA AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>TORTINO DI PROSCIUTTO</b>			
UOVA PASTORIZZATE			35
PROSCIUTTO COTTO TRITATO			10
PATATA			5
PARMIGIANO REGGIANO			3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			2
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>TORTINO DI RICOTTA E SPINACI</b>			
UOVA PASTORIZZATE			35
SPINACI			10
RICOTTA			10
PATATA			5
PARMIGIANO REGGIANO			3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			2
SALE			q.b.
<b>TORTINO DI ZUCCHINE</b>			
UOVA PASTORIZZATE			35
ZUCCHINE			10
PATATA			5
PARMIGIANO REGGIANO			3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			2
SALE			q.b.
<b>FLAN DI COSTINE</b>			
UOVA PASTORIZZATE			35
COSTINE			15
LATTE			5
PARMIGIANO REGGIANO			3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			2
SALE			q.b.
<b>TORTINO ARCOBALENO</b>			
UOVA PASTORIZZATE			35
CAROTE			10
PATATA			10
PARMIGIANO REGGIANO			3
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			2
SALE			q.b.
<b>POLPETTINE DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO</b>			
RICOTTA			50
PATATE			30
SPINACI			10
UOVA PASTORIZZATO			10
PARMIGIANO REGGIANO			5
PANGRATTATO			3
OLIO			3
SALE			q.b.
<b>PROSCIUTTO COTTO (frullato per 9-12 mesi)</b>		30	40
<b>OMOGENEIZZATO DI PROSCIUTTO</b>	60	80	80

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>RICOTTA VACCINA</b>	45	60	65
<b>FORMAGGI</b>			
MOZZARELLA			50
PARMIGIANO REGGIANO(per i più piccoli grattugiato)	15	25	35
CERTOSA/CRESCENZA	30	40	50
STRACCHINO	30	40	50
ROBIOLA FESCA	30	40	50
CACIOTTA FRESCA			50
PROVOLONE DOLCE			50
<b>CONTORNI</b>			
<b>INSALATA VERDE</b>			
INSALATA VERDE			40
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
ACETO DI MELE			q.b.
SALE			q.b.
<b>INSALATA DI CAROTE GRATTUGIATE</b>			
CAROTE JULIENNE			50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
LIMONE OPPURE ACETO DI MELE			q.b.
SALE			q.b.
<b>INSALATA VERDE CON CAROTE GRATTUGIATE</b>			
INSALATA VERDE			20
CAROTE JULIENNE			20
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
ACETO DI MELE			q.b.
SALE			q.b.
<b>INSALATA DI FINOCCHI</b>			
FINOCCHI			50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
ACETO DI MELE			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>INSALATA DI POMODORI</b>			80
POMODORI			80
OLIO EXTRSAVERGINE DI OLIVA			5
ACETO DI MELE			q.b.
SALE			q.b.
ORIGANO			q.b.
<b>FAGIOLINI AL POMODORO</b>			
FAGIOLINI		70	80
POMODORI PELATI		20	25
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>			
FAGIOLINI		70	80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>PISELLI IN UMIDO</b>			
PISELLI SURGELATI		40	50
POMODORI PELATI		10	15
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>PISELLI ALL'OLIO</b>			
PISELLI SURGELATI			50
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO</b>			
SPINACI SURGELATI			70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>COSTINE ALL'OLIO</b>			
COSTINE SURGELATE			70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>BROCCOLETTI ALL'OLIO</b>			
BROCCOLETTI			90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>CAVOLFIORE ALL'OLIO</b>			
CAVOLFIORE			90
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>CAVOLFIORE GRATINATO</b>			
CAVOLFIORE			90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PANE GRATTUGIATO			q.b.
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>CAROTE ALL'OLIO</b>			
CAROTE			80
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>CAROTE IN UMIDO</b>			
CAROTE			80
POMODORI PELATI			20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>CAROTE AL FORNO</b>			
CAROTE			80
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>FINOCCHI GRATINATI</b>			
FINOCCHI			90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PANE GRATTUGIATO			q.b.
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO</b>			
ZUCCHINE			80
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PARMIGIANO REGGIANO			5
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>PATATE ARROSTO</b>			
PATATE			90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>PATATE LESSE</b>			
PATATE			90
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>PATATE IN UMIDO</b>			
PATATE			90
POMODORI PELATI			25
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>PURE' DI PATATE</b>			
PATATE		70	90
LATTE INTERO UHT		-	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		3	3
SALE		-	q.b.
<b>PURE' DI VERDURE MISTE</b>			
VERDURE MISTE (cotte nel brodo vegetale)		40	50
PATATE		20	20
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		2	3
SALE		-	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>PURE' DI CAROTE</b>			
CAROTE		60	80
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>PURE' DI ZUCCHINE</b>			
ZUCCHINE		60	80
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
<b>PURE' DI SPINACI O COSTINE</b>			
COSTINE O SPINACI		60	70
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		q.b.	q.b.
<b>PURE' DI PISELLI</b>			
PISELLI SURGELATI		40	50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		2	3
PIANTE AROMATICHE		q.b.	q.b.
SALE		q.b.	q.b.
<b>ZUCCHINE E PATATE AL FORNO</b>			
ZUCCHINE			40
PATATE			50
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PIANTE AROMATICHE			q.b.
SALE			q.b.
<b>ZUCCHINE PRIMAVERA</b>			
ZUCCHINE			80
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
PREZZEMOLO			q.b.
<b>PANE BIANCO</b>		30	40
<b>PANE BIANCO PER MERENDA</b>		30	40
<b>ACQUA NATURALE OLIGOMINERALE</b>	500	500	500

<b>RICETTA</b>	<b>6-9 MESI g</b>	<b>9 - 12 MESI g</b>	<b>12 -36 MESI g</b>
<b>DESSERT</b>			
<b>FRUTTA FRESCA(PER 6-9 E 9-12 GRATTUGIATA)</b>			
MELA	70	100	150
PERA	70	100	150
BANANA	70	100	150
ARANCIO			150
MANDARINI/CLEMENTINE			150
KIWI			150
PRUGNE			150
UVA			150
ALBICOCCHIE			150
NESPOLE			150
PESCHE			150
MELONE			150
<b>OMOGENEIZZATO DI FRUTTA</b>	80	80	80
<b>MOUSSE DI FRUTTA</b>	100	100	100
<b>MERENDE</b>			
<b>YOGURT ALLA FRUTTA</b>	125	125	125
<b>TISANA ALLA FRUTTA/TEA DETEINATO/KARKADE'</b>			
TISANA/KARKADE'/TEA (prima infanzia)		1 bustina x 2	1 bustina x 2
ZUCCHERO		5	5
<b>FRUTTA COTTA</b>			
MELA O PERA	70	100	150
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FETTE BISCOTTATE</b>	15	30	35
<b>BISCOTTI (prima infanzia)</b>	15	20	30
<b>CRACKERS</b>			30
<b>SUCCO DI FRUTTA</b>		100	150
<b>PANE E MARMELLATA</b>			
PANE			30
MARMELLATA			25

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>CREMA LATTEA</b>			
CREMA CEREALI	20	25	30
TISANA	100	120	150
ZUCCHERO	3	5	5
<b>LATTE CON FARINA DI CEREALI E MIELE</b>			
FARINA CEREALI	20		
LATTE DI PROSEGUIMENTO	100		
MIELE	5		
<b>FRULLATO DI FRUTTA</b>			
FRUTTA	60	100	150
BISCOTTO GRANULATO	10	20	30
<b>LATTE CON I BISCOTTI (PER 12-36)</b>			
LATTE INTERO FRESCO			200
BISCOTTI			25
<b>LATTE CON I BISCOTTI (PER 9-12)</b>			
LATTE DI PROSEGUIMENTO		130	
BISCOTTI		20	
<b>LATTE CON BISCOTTO GRANULATO</b>			
LATTE DI PROSEGUIMENTO	100	130	150
BISCOTTO GRANULATO	20	25	30
<b>LATTE CON CORN FLAKES</b>			
LATTE INTERO FRESCO			
CORN FLAKES			
<b>MOUSSE DI FRUTTA</b>		200	200
<b>OMOGENEIZZATO ALLA FRUTTA</b>	80	80	80
<b>FRUTTA FRESCA (VEDI ALTERNATIVE PER PRANZO)</b>		100	150
<b>BANANA FRULLATA</b>			
BANANA	60	100	150
BISCOTTO GRANULATO	10	20	30
<b>FETTE BISCOTTATE E MIELE</b>			
FETTE BISCOTTATE		30	35
MIELE		20	25

<b>RICETTA</b>	<b>6-9 MESI g</b>	<b>9 - 12 MESI g</b>	<b>12 -36 MESI g</b>
<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>	15	30	35
SPREMUTA		100	130
ZUCCHERO		3	5
<b>PANE E MARMELLATA</b>			
PANE			40
MARMELLATA			25
<b>TORTA MARGHERITA</b>			
FARINA			30
UOVA			N°1 X 4
ZUCCHERO			30
BURRO			5
LATTE INTERO UHT			15
LIEVITO			2
<b>TORTA ALLE MELE</b>			
FARINA			30
UOVA			N°1 X 4
MELE			15
ZUCCHERO			30
BURRO			5
LATTE INTERO UHT			15
LIEVITO			2
<b>PANE OLIO E ORIGANO</b>			
PANE			30
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			3
ORIGANO			q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>RISO AL POMODORO FRESCO</b>			
RISO PRIMA INFANZIA		35	40
POMODORI FRESCHI		30	40
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PASTA/PASTINA AL POMODORO FRESCO</b>			
PASTA/PASTINA		35	40
POMODORI FRESCHI		30	40
OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>RISO CON ZUCCHINE</b>			
RISO		35	40
ZUCCHINE		20	30
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		q.b.	q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>PASTA/PASTINA CON ZUCCHINE</b>			
PASTA/PASTINA		35	40
ZUCCHINE		20	30
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		q.b.	q.b.
PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>BRODO VEGETALE ESTIVO</b>			
VERDURE MISTE (Carote, patate, zucchine,fagiolini)	100	150	200
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	2	3	5
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
SALE	-	-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9 - 12 MESI g	12 -36 MESI g
<b>VELLUTATA DI ERBETTE</b>			
ERBETTE		40	50
PATATE		20	30
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
PINTE AROMATICHE E ORTAGGI		q.b.	q.b.
SALE		q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>TROFIE AL PESTO</b>			
TROFIE		-	45
PINOLI			2
BASILICO			10
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			5
PARMIGIANO REGGIANO			3
SALE			q.b.
<b>CREMA DI LEGUMI</b>			
LEGUMI SECCHI (Ceci, lenticchie, fagioli)		15	20
PATATA		10	15
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>CREMA DI PISELLI</b>			
PISELLI SURGELATI		20	35
PATATA		35	55
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5
<b>MINESTRA DI PISELLI</b>			
PISELLI SURGELATI		20	35
PATATA		35	55
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		3	5
SALE		-	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO		3	5