

TE LI PORTO DALLA NOSTRA CUCINA
DIVEZZI
Menù invernale 2026/2027
PRIMA SETTIMANA
SECONDA SETTIMANA
TERZA SETTIMANA
QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Verdure		Formaggio**	35	Medaglioni vegetali	60	Polpettine tricolore	60
	Pasta al ragu	50	Gnocchetti al pomodoro	100	Pasta con farina di avena al pomodoro	50	Pasta all'evo	50
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Martedì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Uova scrambled	1/2	Frittata al forno	1/2	Burger di trota***	50	Merluzzo alla pizzaiola***	50
	Pasta con crema di broccoli	50	Vellutata di patate e porro	60	Risotto alla zucca	50	Vellutata di cavolfiore con riso	50 + 30
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Mercoledì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Hummus di fagioli canellini e barbabietola	60	Lenticchie al pomodoro	60	Stracchino	35	Bocconcini di pollo al limone*	40
	Riso in bianco con EVO	50	Ravioli di magro	100	Purè di patate classico/ con verdure	80	Polenta concia	80
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Giovedì	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20	Verdura cruda di stagione	20
	Prosciutto cotto	20	Polenta	80	Tacchino affettato	20	Hamburger di manzo	40
	Vellutata di zucca con pastina	50 + 30	Brasato	40	Pasta e fagioli	50 + 30	Patate al forno	80
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20
Venerdì	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60	Verdura cotta di stagione	60
	Merluzzo agli agrumi ***	50	Merluzzo gratinato al pomodoro ***	50	Polpette al sugo	40	Formaggio**	35
	Cous cous con verdure e pomodoro	50	Pasta al pesto	50	Riso basmati	50	Orzo e farro pasticciati	50+40
	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100	Frutta fresca	100
	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20	Pane comune	20

Olio extravergine di oliva	15
Grana Padano o Parmigiano	5

NOTA BENE: spuntino e merenda, sono alternati quotidianamente in base alla disponibilità dei prodotti freschi (in particolare frutta), e non sono cumulabili.

SPUNTINO DI META' MATTINA

Frutta o centrifugati	100
Torte casalinghe	30

MERENDA DI META' POMERIGGIO

Yogurt con cereali	125+5
Yogurt con frutta	125+50
Biscotti	30
Pane e nocciolata	20+10
Torte casalinghe (dopo i 24 mesi)	30
Focaccia salata	20
Pane e Marmellata (dopo i 24 mesi)	20+10

* Cottura a Bassa Temperatura

**I formaggi sono: Robiola, stracchino, Lattoria, Montasio, Asiago, Grana o Parmigiano, Edamer o

Fontina a rotazione in base alla disponibilità

*** in base alla disponibilità del prodotto

**** Prodotto fresco non prefritto

La frutta e la verdura di stagione provengono da agricoltura biologica (salvo indisponibilità del prodotto).

Pollo, tacchino e maiale, provengono da filiera italiana; il bovino filiera interamente Italiana a Km 0

Alcuni prodotti quali Pasta, Olio, cereali, Uova provengono da coltivazioni biologiche.

Tutte le proteine sono cucinate fresche e servite tritate o a pezzetti su richiesta



I divezzini hanno passato la fase di svezzamento. E' il pediatra di base quindi che **consiglia** alle famiglie quando può mangiare di tutto e abbandonare omogeneizzati e pappe. Il menù è già studiato con ricette adatte a bambini che mangiano a pezzettoni, usando, ove possibile, formati di pasta più adatti (non più pastina micron ma formati tipo, tubetti, farfalline, conchigliette, ecc.). Il menù inoltre contiene una più alta

presenza di proteine vegetali **(consigliate già dai 7/8 mesi).**