

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Crema di riso Crescenza/Stracchino Carote al vapore Purea di frutta	Pastina asciutta in bianco Omogeneizzato di pollo Patate lesse Purea di frutta	Crema di semolino Purea di lenticchie decorticate Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema multicereali Omogeneizzato di pesce Patate al vapore Purea di frutta	Crema di mais e tapioca Purea di lenticchie decorticate Carote al vapore Purea di frutta
2°	Crema multicereali Purea di lenticchie decorticate Patate al vapore Purea di frutta	Crema di riso Omogeneizzato di manzo Carote al vapore Purea di frutta	Crema di mais e tapioca Omogeneizzato di pesce Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema di verdure con pastina Omogeneizzato di pollo Patate al vapore Purea di frutta	Crema di semolino Ricotta Carote al vapore Purea di frutta
3°	Crema di riso Omogeneizzato di manzo Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema di semolino Omogeneizzato di pollo Patate al vapore Purea di frutta	Pastina asciutta in bianco Omogeneizzato di pesce Carote al vapore Purea di frutta	Crema multicereali Purea di lenticchie decorticate Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema di verdure con pastina Crescenza/Stracchino Patate al vapore Purea di frutta
4°	Crema di semolino Purea di lenticchie decorticate Carote al vapore Purea di frutta	Crema multicereali Omogeneizzato di manzo Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema di riso Omogeneizzato di tacchino Patate al vapore Purea di frutta	Crema di mais e tapioca Omogeneizzato di pesce Zucchine al vapore Purea di frutta	Crema di semolino Robiola Carote al vapore Purea di frutta

Note: La base della pappa è sempre brodo vegetale preparato con verdure fresche carote, patate, zucchine a cui si aggiungono 2-3 cucchiaini di passato di verdure, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Le verdure di condimento dei primi piatti saranno frullate. I secondi piatti saranno sempre tritati o frullati in base alla capacità di deglutizione. Le lenticchie utilizzate saranno decorticate e la pastina di piccolissima pezzatura. Non è prevista l'aggiunta di dadi o sale. Olio extravergine d'oliva usato come condimento esclusivo. Alternare la frutta mela, pera, banana omogeneizzata in purea, schiacciata o grattugiata (senza zuccheri aggiunti).

LEGENDA

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
-  LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incluso lattosio)
-  SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
-  LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

-  CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
-  ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
-  FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
-  SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
-  MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

-  UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
-  SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
-  SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI