















Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a	Pastina in brodo vegetale   Prosciutto cotto Frutta di stagione Purea di frutta	Riso in bianco Petto di pollo in padella Frutta di stagione Yogurt 	Crema di verdure con pastina   Ricotta  Frutta di stagione Banana	Pastina asciutta in bianco   Lonza al forno Frutta di stagione Yogurt 	Pastina in brodo vegetale   Filetto di merluzzo al forno  Frutta di stagione Purea di frutta
2 ^a	Pastina in brodo vegetale   Ricotta  Frutta di stagione Purea di frutta	Riso in brodo vegetale Petto di pollo al forno Frutta di stagione Yogurt 	Pastina asciutta in bianco   Robiola  Frutta di stagione Banana	Pastina in brodo vegetale   Purea di lenticchie decorticate  Frutta di stagione Yogurt 	Crema di verdure con riso  Filetto di platessa al vapore  Frutta di stagione Purea di frutta
3 ^a	Pastina asciutta in bianco   Prosciutto cotto Frutta di stagione Yogurt 	Riso in bianco Petto di pollo in padella Frutta di stagione Purea di frutta	Pastina in brodo vegetale   Filetto di platessa al forno  Frutta di stagione Banana	Passato di verdure con farro    Ricotta  Frutta di stagione Yogurt 	Pastina in brodo vegetale   Filetto di merluzzo al forno  Frutta di stagione Purea di frutta
4 ^a	Pastina asciutta in bianco   Prosciutto cotto Frutta di stagione Purea di frutta	Pastina in brodo vegetale   Crescenza  Frutta di stagione Yogurt 	Riso alla zucca Purea di lenticchie decorticate  Frutta di stagione Banana	Crema di verdure con pasta   Petto di pollo al forno Frutta di stagione Yogurt 	Riso in bianco Filetto di platessa al vapore  Frutta di stagione 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

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