



**Asilo Nido «Madre Agnese»**  
**Via P. Veronese, 8 70043 Monopoli (BA)**  
**tel. 080-9379338 - fax 080-9379339**  
**istitutosangiuseppefg@pec.it**  
**nidomariaagnese@libero.it**  
**www.nidoinfanzia Monopoli.it**

**Aut. Comune Monopoli n. 1643 del 30/11/2012- Conf. n. 1136 del 20/11/2017**



**E**

COMUNE DI MONOPOLI

Protocollo N.0064025/2025 del 17/09/2025

**2025/28**

# CARTA DEI SERVIZI

La presente Carta dei servizi è il documento che stabilisce i principi e i criteri per l'erogazione del servizio di "Asilo Nido". Rappresenta, quindi, un impegno concreto per l'erogazione del servizio verso il raggiungimento di precisi obiettivi di gestione e di trasparenza verso gli utenti.

La carta dei servizi è, inoltre uno strumento di programmazione dinamico, suscettibile di aggiornamenti e variazioni conseguenti a mutamenti che si possono verificare nel tempo.

## PROGETTO EDUCATIVO 2025/28 (DOCUMENTO ALLEGATO)

### SVOLGIMENTO DELLA GIORNATA

La giornata è scandita da alcuni eventi ripetuti, che consentono al bambino di prevedere ciò che sta per accadere e di sentirsi, quindi, padrone della situazione.

Le routine sono occasioni di apprendimenti in cui aspetti emotivi legati all'intimità, al contatto corporeo, al soddisfacimento dei bisogni primari, si integrano ad aspetti percettivi, comunicativi e cognitivi.

E' dalla ripetitività che nasce il ricordo, l'impressione della memoria, previsione di quello che sta per accadere e questo determina la sicurezza.

ORARI	ATTIVITA' DAL LUNEDI' AL VENERDI'
07:30/09:30	Accoglienza dei bambini nel salone
09:30/10:00	Alla scoperta degli amici – Lettura animata di fiabe o ascolto di canzoncine
10:00/10:30	Piccola merenda nelle sezioni
10:30/11:15	Attività sensoriali grafico-pittoriche e di manipolazione Attività di musica e psicomotricità
11:15/11:45	Cura della persona e cambio
11:15/11:45	PRIMA USCITA
11:45/12:30	Pranzo con gli amici
12:30/13:30	Gioco libero per i bambini che non dormono al nido
12:30/13:30	SECONDA USCITA
13:20/15:30	Riposo con luci soffuse e sottofondo musicale o lettura fiabe
15:30/16:00	Cura della persona e cambio

16:00/16:30	<b>Merenda</b>
16:30/17:00	<b>Gioco libero</b>
17:00	<b>TERZA USCITA</b>
<b>ORARI</b>	<b>ATTIVITA' DEL SABATO</b>
08:00/12:00	Lecture animate e psicomotricità

## **ALIMENTAZIONE E SALUTE**

I pasti sono preparati giornalmente, con prodotti freschi, secondo il menù settimanale approvato dall'A.S.L. (qui allegato)

L'alimentazione avviene nel rispetto delle tabelle dietetiche distinte per bambini da dodici mesi a ventiquattro e da venticinque mesi a trentasei mesi.

### **Esigenze dietetiche particolari:**

Le esigenze dietetiche particolari devono essere comunicate sin dall'inserimento e possono riguardare motivi di salute documentati da certificato medico o motivi religiosi.

E' possibile operare piccole variazioni per eventuali disturbi temporanei se di facile **esecuzione entro le ore nove.**

### **Tutela della salute**

Gli interventi di prevenzione, assistenza e sorveglianza igienico-sanitaria sono assicurati dalla competente ASL territoriale attraverso il servizio di igiene pubblica

Il personale richiederà l'allontanamento del bambino dal nido fino a completa guarigione in presenza di febbre, malattie trasmissibili e altri stati morbosi che potrebbero nuocere alla collettività.

Il personale in casi gravi quali traumi, ferite profonde, o qualsiasi altro caso in cui ravvisi l'urgenza di un intervento medico richiederà la presenza immediata di un familiare e provvederà a chiamare il 118.

La riammissione alle attività del nido sarà effettuata a seguito di autocertificazione presentata dal genitore.

## **IL RITORNO A CASA**

Le educatrici del nido hanno l'obbligo di affidare il bambino al momento del congedo soltanto ai genitori (o al genitore affidatario in caso di separazione o divorzio).

Qualunque altra persona venga a prendere il bambino/a deve essere maggiorenne e munito di delega scritta dai genitori.

Nel momento dell'uscita le educatrici danno un breve resoconto sull'andamento della giornata, per comunicazioni più approfondite occorre chiedere un colloquio.

## **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il nido è un luogo di vita quotidiana ricco di esperienza e relazioni significative e rappresenta una risorsa educativa per i bambini e le loro famiglie.

La capacità ricettiva del nido è di n.23 minori. Il servizio di nido è aperto dalle ore 07,30 alle ore 17,00 dal lunedì al venerdì ed il sabato dalle ore 08,00 alle 12,00. Per l'anno educativo 2025/26 risultano iscritti 23 bambini:

5 per la sezione dei lattanti, 8 per la sezione dei semi divezzi e 10 per la sezione dei divezzi.

## **TARiffe APPLICATE**

<b>*LATTANTI</b>	<b>Lun.-ven.</b>	<b>Sabato</b>	<b>€/mese dal lunedì al sabato</b>	<b>Mensa **</b>
Part-time h 60	07:30-13:30	08:00-12:00	260,00	Non mangiano
Full-time h 78:30	07:30-17:00	08:00-12:00	320,00	Non mangiano
<b>*SEMI-DIV.</b>	<b>Lun.-ven.</b>	<b>Sabato</b>	<b>€/mese dal lunedì al sabato</b>	<b>Mensa**</b>
Part-time h 60	07:30-13:30	08:00-12:00	240,00	+4,00 a pasto al giorno
Full-time h 78:30	07:30-17:00	08:00-12:00	300,00	+4,00 a pasto al giorno
<b>*DIVEZZI</b>	<b>Lun.-ven.</b>	<b>Sabato</b>	<b>€/mese dal lunedì al sabato</b>	<b>Mensa**</b>
Part-time h 60	07:30-13:30	08:00-12:00	240,00	+4,00 a pasto al giorno
Full-time h 78:30	07:30-17:00	08:00-12:00	300,00	+4,00 a pasto al giorno.
<b>Il pranzo viene preparato nella struttura, a seguito di specifica autorizzazione</b>				
<b>* Per i bambini da 3 a 12 mesi l'alimentazione sarà fornita dai genitori</b>				

## **Monopoli, 1° settembre 2025**

Allegati:

Programmazione triennale 2025/28

Organigramma del personale

Tabelle dietetiche distinte per età



**Congregazione Pie Operaie di San Giuseppe**

**Via de' Serragli, 113 50124-Firenze**

**Cod. Fiscale e Partita IVA 01343890487**

**Asilo Nido «Madre Agnese»**

**Via P. Veronese, 8 70043 Monopoli (BA)**

**tel. 080-9379338 – cell. +39 377 353 1890**

**Aut. Comune Monopoli n. 1136 del 20/11/2017 Codice pratica n. 1F70SR1**

**f Istituto San Giuseppe Monopoli – [pieoperaie.monopoli@pec.it](mailto:pieoperaie.monopoli@pec.it) - [nidomariaagnese@libero.it](mailto:nidomariaagnese@libero.it)**

## **Programmazione triennale 2025-28**



# **Il mio amico Ambiente**

## **MOTIVAZIONE**

La progettazione è un importante strumento operativo che ci permette di non improvvisare nel lavoro educativo; essa è anche flessibile, di conseguenza può variare ed essere modificata in corso d'opera rispetto alle esigenze dei bambini, ai loro tempi di apprendimento ed alle loro caratteristiche evolutive.

Le principali fasi della progettazione sono le seguenti:

### **Osservazione del bambino**

L'osservazione permette di raccogliere informazioni utili sul bambino e di determinare quali sono i suoi bisogni, le sue aspettative, le sue ansie e il suo modo di relazionarsi con le persone.

### **Definizioni degli obiettivi**

Gli obiettivi esplicitano i percorsi individuati, centrati sul bambino e finalizzati alla conquista dell'autonomia personale, alla conoscenza del proprio corpo, a favorire la coordinazione socio-motoria, a conoscere l'ambiente intorno a sé, ad affinare le capacità grafiche, costruttive e manipolative ed a contribuire alla socializzazione.

### **Elaborazione delle attività e dei progetti da proporre**

L'elaborazione delle attività e dei progetti aiutano il bambino all'inserimento ed all'abitudine al nido e ad acquisire le prime conoscenze dell'ambiente intorno a sé.

### **Verifica dei risultati**

La verifica ha un fine primario: quello di accertare il raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati, verificando la validità e la pertinenza dei tempi, degli spazi e delle procedure utilizzate, oppure ricercare le cause del loro mancato conseguimento.

Il progetto nasce con la motivazione di guidare il bambino alla scoperta dell'ambiente che lo circonda nella prospettiva di porre le fondamenta di un abito eticamente orientato, aperto al futuro e rispettoso del rapporto «Uomo-Natura», in continuità con la scuola dell'infanzia.

L'educazione ambientale si pone allora come tema portante dell'intero percorso educativo del triennio che comprende gli aa.ss.

2025/26, 2026/27 e 2027/28.

Coinvolgendo i bambini in prima persona verrà promosso lo sviluppo della loro capacità di osservare i diversi aspetti della natura, i fenomeni e i cambiamenti climatici. Andremo inoltre alla scoperta dei colori e dei sapori che caratterizzano ogni stagione.

Il progetto nasce dal desiderio di esplorare insieme ai bambini il mondo circostante, così come esso si modifica e si trasforma nella ciclicità delle stagioni, nella novità dei colori, dei suoi prodotti e i suoi aromi da gustare e odorare. Lo sviluppo conoscitivo del bambino parte dall'osservazione della natura e dell'ambiente perché è toccando, osservando, ascoltando, gustando e annusando che il bambino acquisirà tutte le competenze necessarie per la sua crescita psico-fisica. Al nido, pertanto, molte esperienze hanno come obiettivo primario quello di affinare la sensorialità e la percezione in relazione alle crescenti capacità di interpretazione dei bambini. I bambini sono invitati ad esplorare situazioni, momenti, forme, oggetti, colori, relativi ad ogni stagione e queste esperienze li accompagnano in un percorso ricco di stimoli e sensazioni diversificate: dal gioco libero, alla sperimentazione di diverse tecniche pittoriche ed espressive, alla ricerca delle emozioni suscitate dall'ambiente. Sperimentando la manipolazione, l'osservazione, l'esplorazione, l'esercizio di semplici attività manuali e lo sviluppo della fantasia creativa, il bambino si avvicina ai diversi linguaggi espressivi.

### **OBIETTIVO GENERALE**

Promuovere una corretta Educazione ambientale.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

Scoprire il piacere di manipolare materiali differenti

Stimolare la curiosità dei bambini

Esercitare la coordinazione oculo-manuale

Sviluppare la creatività

Sperimentare tecniche pittoriche di vario tipo

Conoscere le caratteristiche e gli elementi delle stagioni

Favorire l'attenzione all'ascolto attraverso la lettura delle storie

Arricchire il lessico

Conoscere il significato delle festività in relazione al periodo



# **Il mio amico Ambiente» - Progetto didattico-educativo per il triennio 2025/28**

## **MAPPA DEL PERCORSO OPERATIVO**

**I-La mia Identità  
I miei Bisogni**

**II-Piante intorno a  
noi**

**III-Conosco gli animali  
e li rispetto**

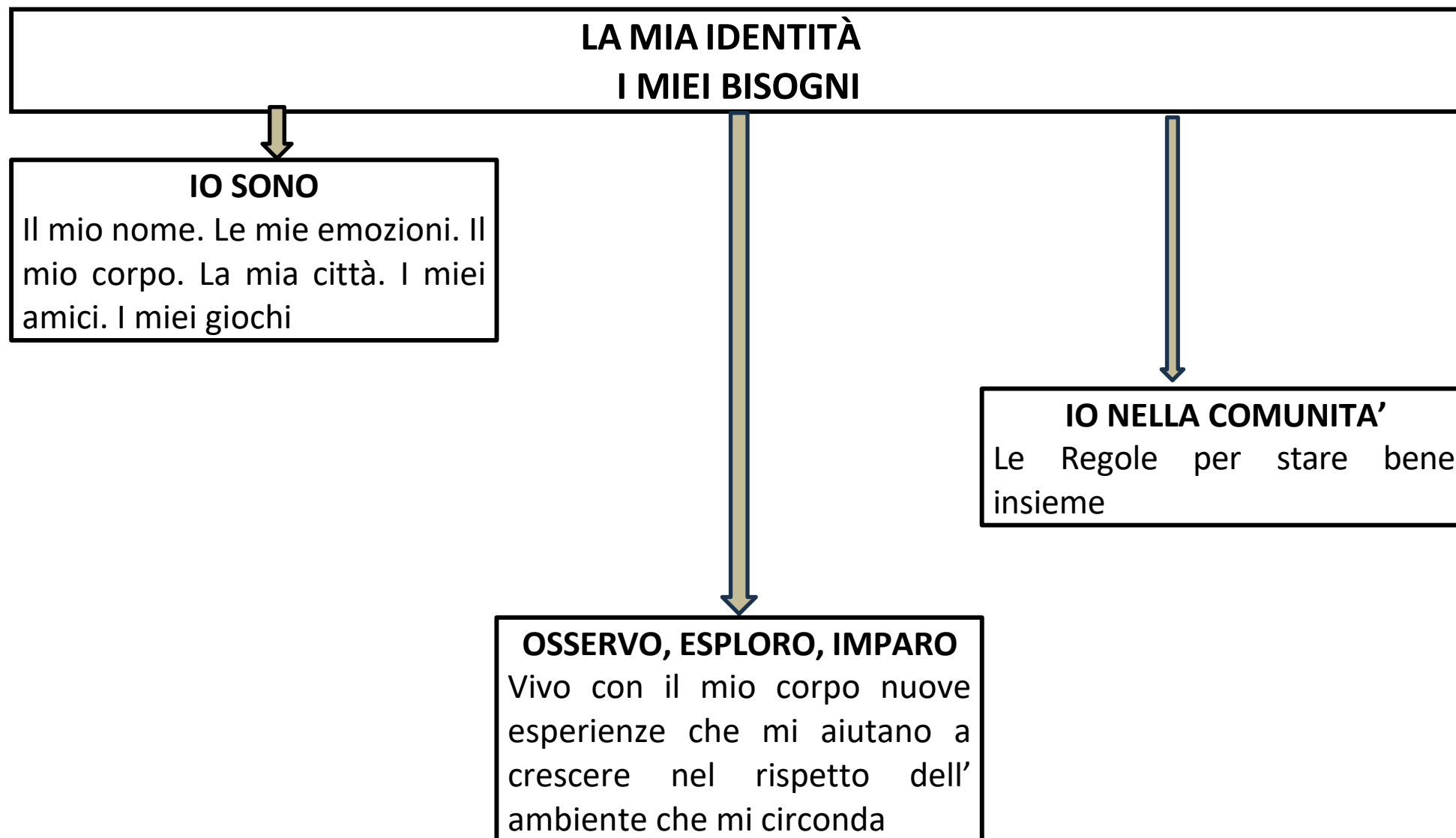


**IV-Feste ed  
eventi**

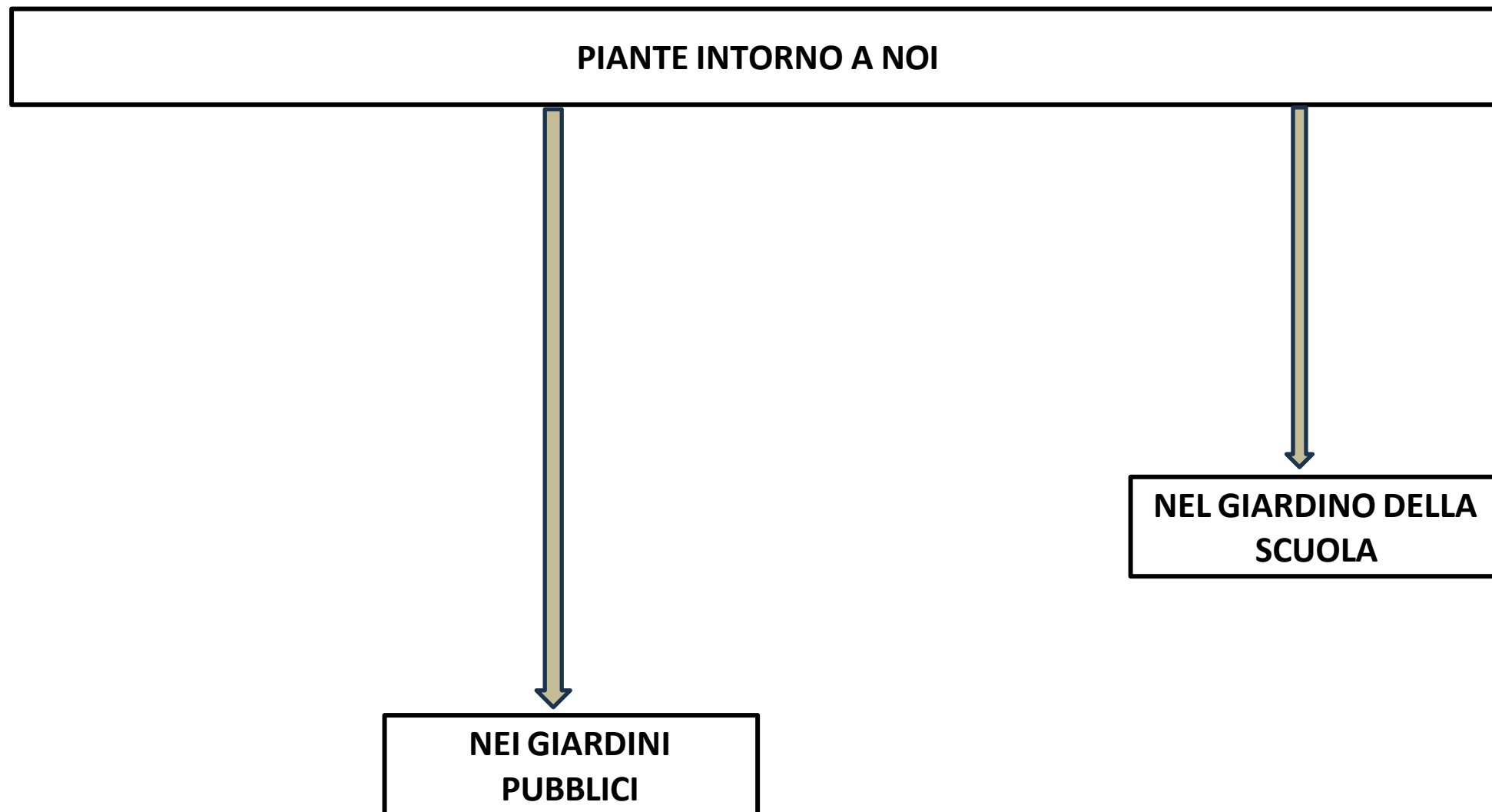
**V- Le Stagioni  
con...  
(Personaggio)**

**VI-Differenzio, Riciclo,  
Ricreo  
*La raccolta  
differenziata***

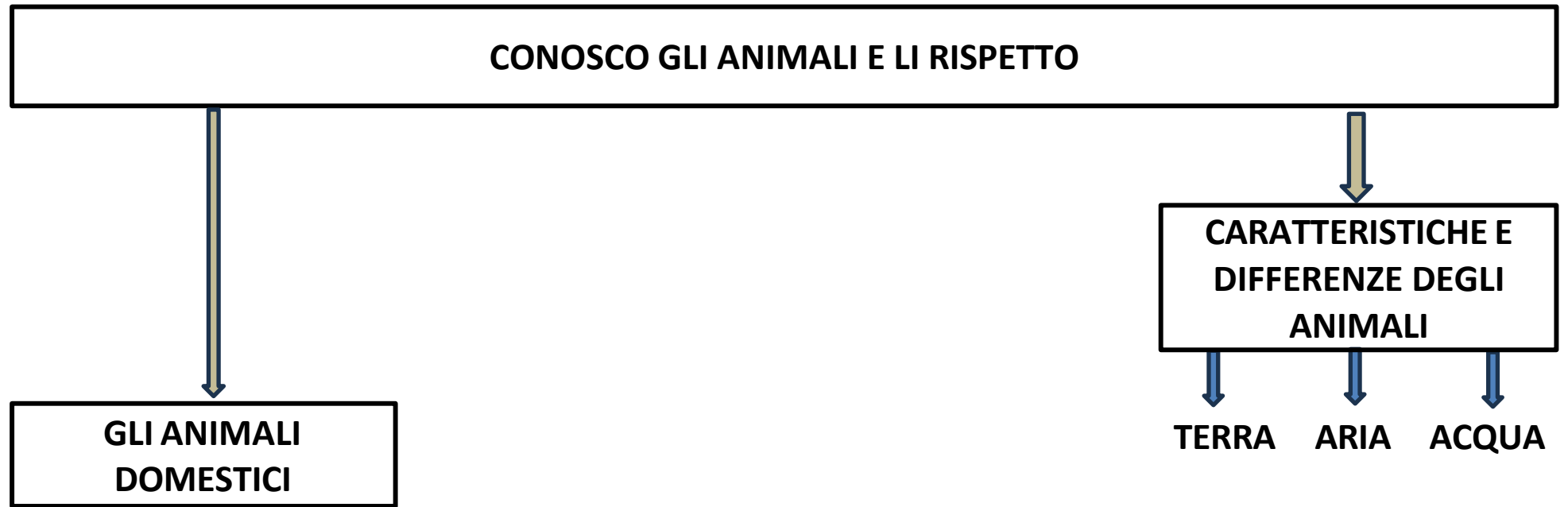
## PRIMO NUCLEO



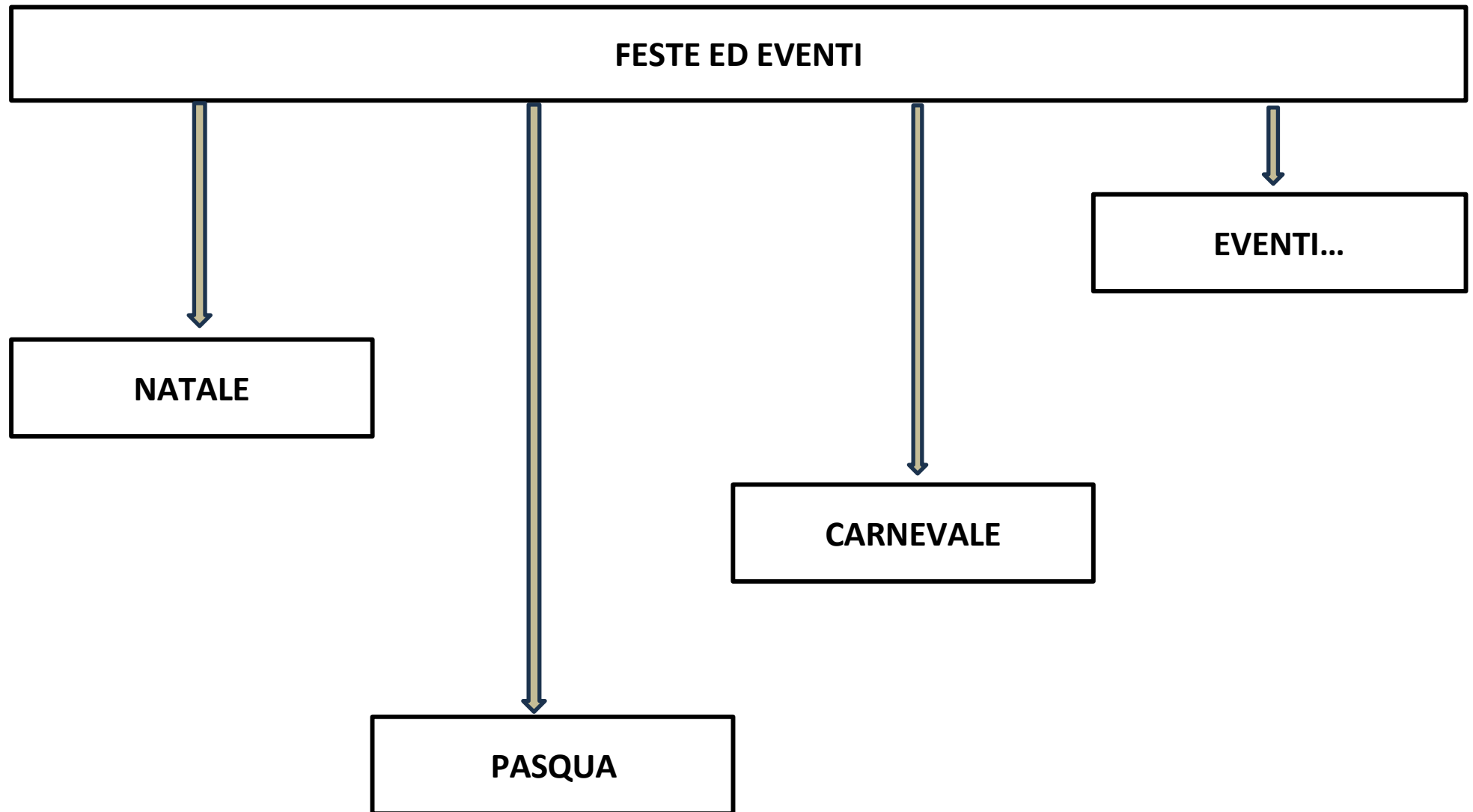
## **SECONDO NUCLEO**



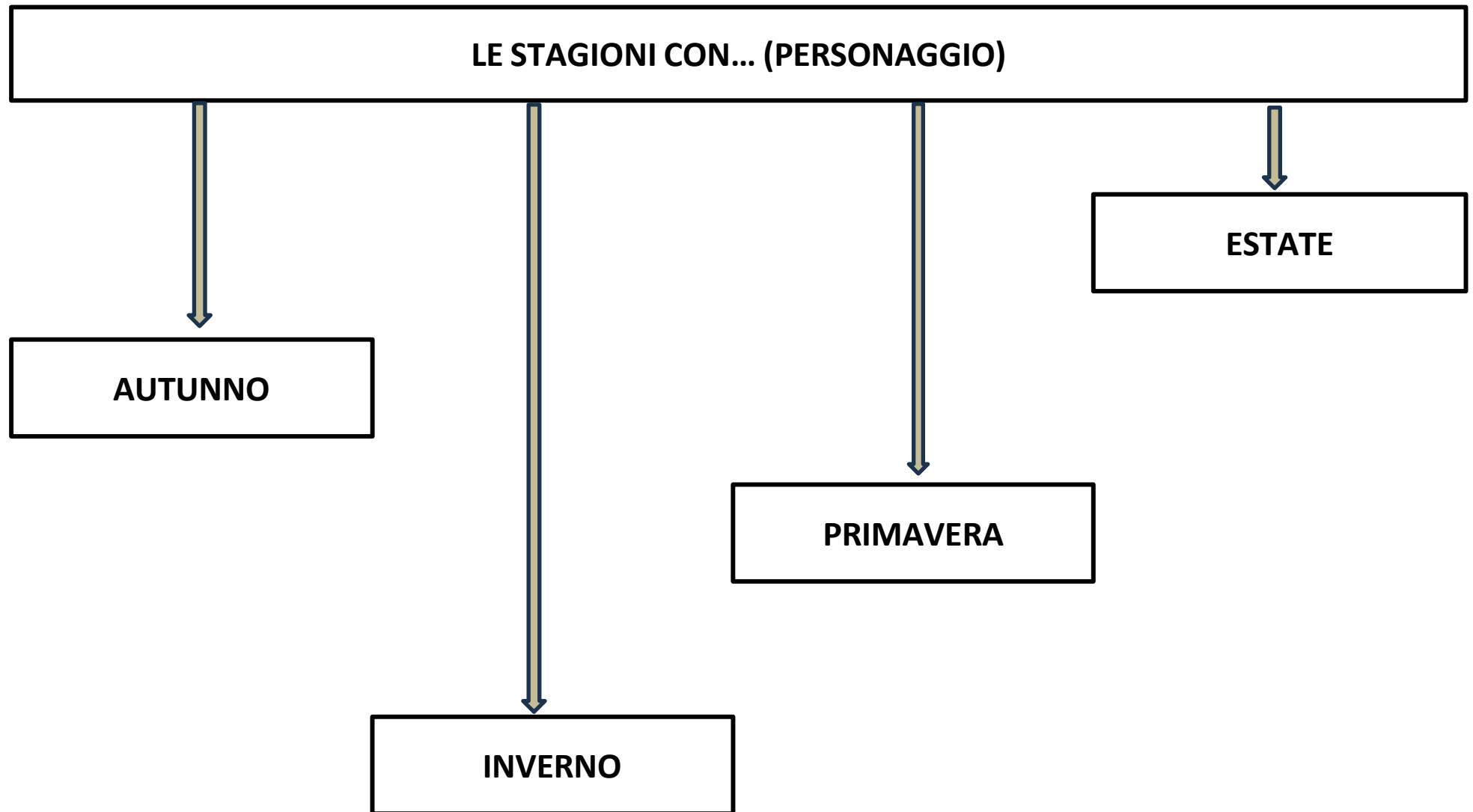
## TERZO NUCLEO



## QUARTO NUCLEO



## QUINTO NUCLEO



## SESTO NUCLEO

**DIFFERENZIO, RICICLO, RICREO**  
***LA RACCOLTA DIFFERENZIATA***



**NEL NIDO**

## METODOLOGIA

Gioco spontaneo e/o guidato, esperienze libere e strutturate.

## SPAZI

Gli spazi della scuola: (aula e salone) per l'elaborazione dell'esperienza, anche compiute nell'ambiente esterno (giardino);

## TEMPI

Il progetto sarà svolto nel corso del triennio 2025/28, relativo agli aa.ss. 2025/26-2026/27-2027/28.

## MATERIALI

Materiali di facile consumo, strutturati e non, carta di vario tipo (colorata, liscia, ruvida, crespata), cartoncino, colori di vario tipo (tempera, a dita, a cera, pennarelli, matite), colla. Sussidi didattici vari, stereo,

## USCITE DIDATTICHE

Eventuali uscita con la presenza dei genitori da programmare

## DOCUMENTAZIONE

Fotografie, Cartelloni, Elaborati e oggetti prodotti dai bambini, materiale grafico-pittorico.

Monopoli, 30 giugno 2025



**TABELLA DIETETICA - ETA' da 12 a 24 MESI (pag 1/2)**

	<b>1°SETTIMANA</b>	<b>2°SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 40 gr</i> <i>carne 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 40 gr</i> <i>carne 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta tritata 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 40 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta tritata 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 40 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdure con pastina: <i>Pastina 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Carne al forno 50 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ricotta: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta vaccina 35 gr</i></li> <li>• Frittatina di zucchine: 1 uovo 1 cucchiaino di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 35 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 60 gr (filetti di platessa o merluzzo)</li> <li>• patate 50 gr</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 35 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 60 gr (filetti di platessa o merluzzo)</li> <li>• patate 50 gr</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina con purea di ceci: <i>pastina 35 gr</i> <i>ceci 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina con purea di lenticchie: <i>pastina 35 gr</i> <i>lenticchie 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)

Dott. ssa Migailo Mariangela  
Biologa Nutrizionista  
N° Albo AA 066412

**Asilo Nido "Madre Agnese" delle Suore Pie Operale di San Giuseppe**  
**via Paolo Veronese n. 8 70043 Monopoli (Ba)**

**TABELLA DIETETICA - ETA' da 12 a 24 MESI (pag 2/2)**

	<b>3<sup>a</sup> SETTIMANA</b>	<b>4<sup>a</sup> SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 40 gr</i> <i>carne 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 40 gr</i> <i>carne 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta tritata 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 40 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta tritata 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 40 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdure con pastina: <i>Pastina 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Carne al forno 50 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ricotta: <i>pasta 40 gr</i> <i>ricotta vaccina 35 gr</i></li> <li>• Frittatina di zucchine: 1 uovo 1 cucchiaino di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 35 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 60 gr (filetti di platessa o merluzzo)</li> <li>• patate 50 gr</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 35 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 60 gr (filetti di platessa o merluzzo)</li> <li>• patate 50 gr</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina con purea di ceci: <i>pastina 35 gr</i> <i>ceci 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastina con purea di lenticchie: <i>pastina 35 gr</i> <i>lenticchie 20 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta di stagione frullata o tagliata a pezzi (escl. kiwi)

Dott. ssa Migailo Mariangela  
 Biologa Nutrizionista  
 N. ALBO AA 066112



## TABELLA DIETETICA - ETA' da 25 a 36 MESI (pag 1/2)

	1 <sup>a</sup> SETTIMANA	2 <sup>a</sup> SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 50 gr</i> <i>carne 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta fresca di stagione (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 50 gr</i> <i>carne 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta fresca di stagione (escl. kiwi)
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 50 gr</i> <i>ricotta tritata 25 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 50 gr</li> <li>• Verdura di stagione cruda o cotta</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Pane e marmellata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ricotta: <i>pasta 50 gr</i> <i>ricotta vaccina 40 gr</i></li> <li>• Frittatina di zucchine: 1 uovo 2 cucchiaini di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Pane e marmellata
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdure con pastina: <i>Pastina 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Carne al forno 60 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura cruda</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 50 gr</i> <i>ricotta tritata 25 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 50 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 45 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 70 gr (filetti di platessa, sogliola o merluzzo)</li> <li>• patate 60 gr</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Torta margherita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdure con pastina: <i>Pastina 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Carne al forno 60 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura cruda</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Budino
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ceci: <i>pastina 50 gr</i> <i>ceci 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Frittatina di spinaci: 1 uovo 2 cucchiaini di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso e lenticchie: <i>riso 35 gr</i> <i>lenticchie 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 70 gr (filetti di platessa, sogliola o merluzzo)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Macedonia di frutta

Dott. ssa Migailo Mariangela

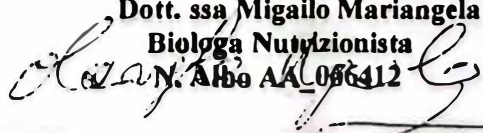
Biologa Nutrizionista

N. ALBO AA 066412

**Asilo Nido "Madre Agnese" delle Suore Pie Operaie di San Giuseppe**  
**via Paolo Veronese n. 8 70043 Monopoli (Ba)**

**TABELLA DIETETICA - ETA' da 25 a 36 MESI (pag 2/2)**

	<b>3<sup>a</sup> SETTIMANA</b>	<b>4<sup>a</sup> SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 50 gr</i> <i>carne 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta fresca di stagione (escl. kiwi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra in brodo di carne con pastina: <i>pastina 50 gr</i> <i>carne 40 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Formaggio fresco 30 gr (stracchino, caciotta, asiago dolce)</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Frutta fresca di stagione (escl. kiwi)
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro: <i>pasta 50 gr</i> <i>ricotta tritata 25 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e pomodoro</i></li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 50 gr</li> <li>• Verdura cruda di stagione</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Pane e marmellata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza Margherita 60 gr</li> <li>• Scaloppine di pollo: pollo 50 gr</li> <li>• Verdura di stagione lessa</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Pane e marmellata
<b>MERCOLEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdure con pastina: <i>Pastina 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Carne al forno 60 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura cruda</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 70 gr (filetti di platessa, sogliola o merluzzo)</li> <li>• patate 60 gr</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso in crema di zucchine: <i>Riso 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Pesce spinato al forno 70 gr (filetti di platessa, sogliola o merluzzo)</li> <li>• patate 60 gr</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Torta margherita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta in bianco: <i>pasta 50 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva e parmigiano</i></li> <li>• Frittatina di spinaci: 1 uovo 2 cucchiaini di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Budino
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta e ceci: <i>pastina 50 gr</i> <i>ceci 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Frittatina di spinaci: 1 uovo 2 cucchiaini di parmigiano</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso e lenticchie: <i>riso 35 gr</i> <i>lenticchie 30 gr</i> <i>olio extra vergine di oliva</i></li> <li>• Carne al forno 50 gr (vitello magro o tacchino)</li> <li>• Verdura cruda di stagione</li> <li>• Frutta di stagione tagliata a pezzi (eccetto kiwi)</li> </ul> <b>MERENDA:</b> Macedonia di frutta

**Dott. ssa Migailo Mariangela**  
**Biologa Nutrizionista**  
  
**N. ALBO AA-066412**