

Con prodotti da  
**agricoltura  
biologica**

*Merenda*

**€1**

*Menù pasta*

**€1**

*Menù carne*

**€2**

# ***Menù Bimbi***

**IKEA® Restaurant & Café**

Riservato ai bambini fino a 12 anni

***Leggi dietro!*** 



# Agricoltura biologica

È importante scegliere cibi sani di cui conosciamo la provenienza e il sistema di produzione. I cibi devono contenere i nutrienti fondamentali per la crescita, ma devono essere privi di sostanze xenobiotiche nocive alla salute dei bambini.

Le regole IKEA sull'acquisto delle materie prime alimentari rispettano le esigenze ambientali di tutti gli alimenti che serviamo nei nostri Ristoranti. Per questo IKEA supporta le coltivazioni biologiche.

# Biologico e Bambino, perché?

Perché il bambino è più vulnerabile dell'adulto agli inquinanti chimici.  
 Perché ha bisogno della concentrazione ottimale di tutti i nutrienti peculiari dell'alimento.  
 Perché la presenza di residui di fitofarmaci è scarsa o nulla.  
 Perché il sistema di produzione è in equilibrio con l'ambiente

(Normativa CE 2092/91).  
 Perché i prodotti alimentari sono certificati in tutta la filiera produttiva. Per la tutela e la conservazione della biodiversità.  
 Perché il suolo sano produce alimenti salubri che regolano la salute e la crescita armoniosa dei bambini.

## Informazioni nutrizionali

Dopo l'allattamento non esiste un alimento che possa far fronte, da solo, alle necessità nutrizionali del bambino. Per evitare carenze, l'alimentazione dev'essere il più variabile possibile e dobbiamo introdurre le giuste calorie attraverso alimenti che forniscano al nostro bambino i nutrienti fondamentali in giusto equilibrio.

### Merenda

#### Crostatina, yogurt e mela.

Yogurt: intero alla frutta.

##### Analisi nutrizionale a porzione

Energia	Kcal	323,5
	Kj	1352,23
Proteine	g	7,4
Grassi	g	8,5
Carboidrati	g	54,2
Ferro	mg	0,29
Vitamina C	mg	12,48



Proteine	9%
Grassi	24%
Carboidrati	67%

### Menù pasta

#### Pasta al pomodoro, succo di frutta e yogurt.

Yogurt: intero alla frutta.

##### Analisi nutrizionale a porzione

Energia	Kcal	643,2
	Kj	2688,6
Proteine	g	14,6
Grassi	g	22,2
Carboidrati	g	99
Ferro	mg	2,23
Vitamina C	mg	6,75



Proteine	9%
Grassi	31%
Carboidrati	60%

### Menù carne

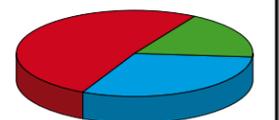
#### Bocconcini di vitello al limone, contorno di verdure al forno, succo di frutta e yogurt.

Verdure al forno: patate, carote e zucchine.

Yogurt: intero alla frutta.

##### Analisi nutrizionale a porzione

Energia	Kcal	634,4
	Kj	2651,8
Proteine	g	28,7
Grassi	g	21,6
Carboidrati	g	81,3
Ferro	mg	5,32
Vitamina C	mg	71,48



Proteine	18%
Grassi	31%
Carboidrati	51%



Menù certificato da

**MANGIA E GIOCA**

MARCHIO DI QUALITÀ NUTRIZIONALE  
[www.mangiaegioca.com](http://www.mangiaegioca.com) - [info@mangiaegioca.com](mailto:info@mangiaegioca.com)

This paper represents the views of its author on the subject. These views have not been adopted or in any way approved by the Commission and should not be relied upon as a statement of the Commission's or Health & Consumer Protection DG's views. The European Commission does not guarantee the accuracy of the data included in this paper, nor does it accept responsibility for any use made thereof.