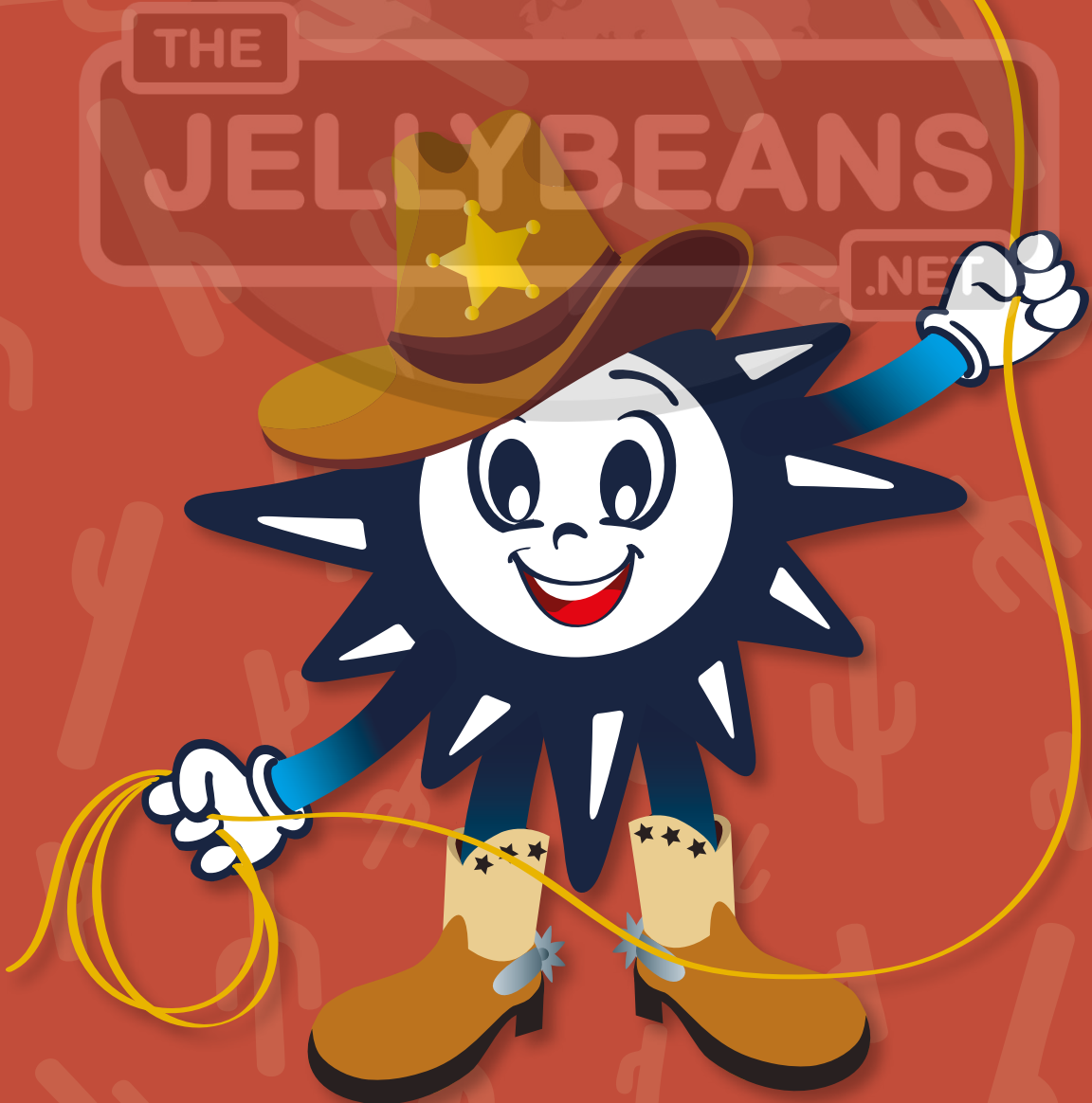


FAR WEST

MENU





The recipes were evaluated by a nutritionist from the Osservatorio Chicco, taking into consideration the nutritional needs of different age groups.



Le ricette sono state valutate da una nutrizionista dell'Osservatorio Chicco, in base alle esigenze nutrizionali delle diverse fasce di età.



Die Rezepte wurden von einem Ernährungswissenschaftler des Osservatorio Chicco im Hinblick auf den Ernährungsbedarf der diversen Altersstufen geprüft.



Les recettes ont été validées par une nutritionniste de l'Osservatorio Chicco, en fonction des besoins nutritionnels des différentes tranches d'âge.



Una nutricionista del Osservatorio Chicco ha evaluado las recetas basándose en las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.



As receitas foram avaliadas por uma nutricionista do Osservatorio Chicco de acordo com as exigências nutricionais das diversas faixas etárias.



6-12 MONTHS

The first months of weaning are a true adventure for your baby, trying new flavours and different textures every day. Here are a few food recipes created just for babies: light, tasty, authentic, easy to digest, appropriate for growth and... as good as Mum's!

Puréed vegetable soup

Semolina soup

Small pasta

Minced steamed fish

Minced white meat

Fresh cheese

Baked fruit of the day



+12 MONTHS

THE

For babies over 12 months, we offer inviting and appetizing "grown-up" recipes, where the ingredients, cooking methods and portions are appropriate for your baby's needs.

JELLY BEANS

Prosciutto and mozzarella

Mini white pizza with mozzarella

Conchigliette pasta with ricotta and ham

Cream of zucchini soup

Steamed fish fillets in extra virgin olive oil and parsley, with steamed broccoli

Chicken and turkey hot dog served on a soft bun with cheese cream

Lime jelly

Vanilla ice cream with diced fresh fruit

Chocolate cake*

Fresh fruit salad

Whole fruit

ALWAYS AVAILABLE

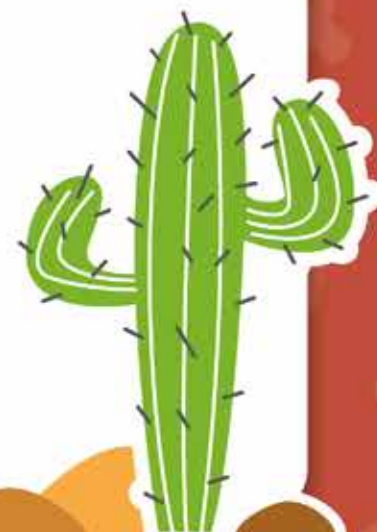
Small pasta in vegetable, chicken or beef broth

Grilled chicken breast

Grilled beef minute steak

Oven-roasted potatoes

Chips*



*Preferably for children after 3 years of age.

If you know that your child has any allergies or sensitivity to specific foods, please notify our Restaurant Manager before ordering.

If your child requires a special diet please ask our Restaurant Manager one day in advance.

6-12 MESI

I primi mesi di svezzamento sono una vera avventura per il tuo bambino che ogni giorno impara a conoscere sapori nuovi e consistenze diverse. Ecco alcune proposte di pappe pensate proprio per lui: leggere, gustose e genuine, facilmente digeribili, adatte alla sua crescita e... buone come quelle della mamma!

Passato di verdura
Semolino
Pastina

Pesce al vapore sminuzzato
Petto di pollo sminuzzato
Formaggio fresco

Frutto cotto del giorno



+12 MESI

THE

Per il bambino dopo i 12 mesi proponiamo ricette "da grande", invitanti e appetitose, dove ingredienti, tipologie di cottura e porzioni sono i più adatti alle sue necessità.

JELLYBEANS

Prosciutto crudo e mozzarella
Mini pizza bianca alla mozzarella
Conchigliette ricotta e prosciutto
Crema di zucchini

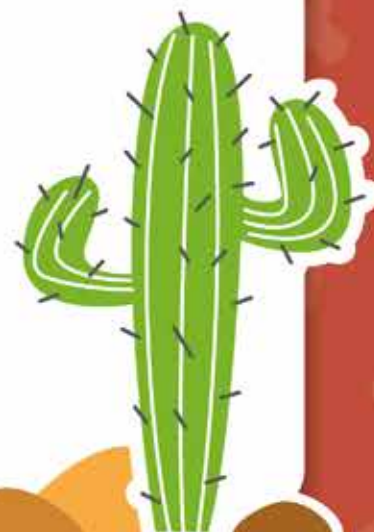
.NET

Filetti di pesce al vapore in olio extravergine d'oliva e prezzemolo, con broccoli al vapore
Hot dog di pollo e tacchino servito su un panino soffice con crema di formaggio

Gelatina al lime
Gelato alla vaniglia con dadini di frutta fresca
Torta al cioccolato*
Macedonia di frutta fresca
Frutta intera

SEMPRE DISPONIBILI

Pastina in brodo di verdure, di pollo o di manzo
Petto di pollo alla griglia
Bistecchina di manzo alla griglia
Patate al forno
Patatine fritte*



*Preferibilmente dopo i 3 anni.

Se i vostri figli soffrono di allergie o intolleranze a determinati alimenti, vi preghiamo di darne comunicazione al Restaurant Manager prima di effettuare l'ordinazione.

In caso di dieta particolare, rivolgetevi al Restaurant Manager il giorno prima.

6-12 MONATE

Die ersten Monate nach dem Abstillen sind ein echtes Abenteuer für Ihr Kind, das jeden Tag neue Geschmacksrichtungen und Konsistenzen kennenlernt. Hier sind einige Vorschläge für speziell für diese Zeit gedachte Breis: leicht, schmackhaft und naturbelassen, bekömmlich, förderlich für das Wachstum des Kindes und ... genauso gut wie die von Mama!

Passierte Gemüsesuppe
Grießbrei
Kleine Pasta

Gehacktes gedünstetes Fischfilet
Gehacktes weißes Fleisch
Frischkäse

Gebackene Frucht des Tages



+12 MONATE

THE

Für Kinder ab 12 Monaten bieten wir Gerichte „wie für die Großen“ an, verlockend und appetitlich, mit perfekt auf ihren Bedarf zugeschnittenen Zutaten, Zubereitungsweisen und Portionen.

JELLYBEANS

Rohschinken und Mozzarella
Mini weiße Pizza mit Mozzarella
Conchigliette Pasta mit Ricotta und Schinken
Zucchinicremesuppe

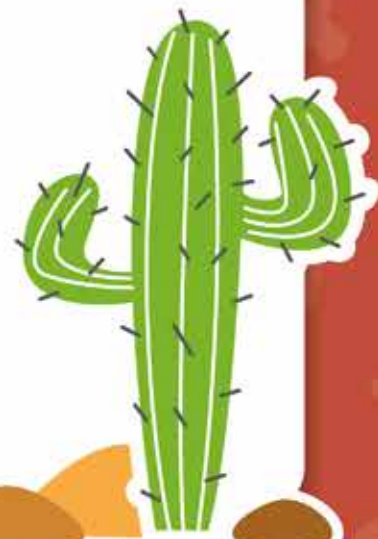
.NET

Gedünstetes Fischfilet mit kaltgepresstem Olivenöl und Petersilie, dazu gedünstetes Brokkoli
Hotdog aus Hühner- und Putenfleisch serviert in einem weichen Brötchen mit Käsecreme

Limettengelee
Vanilleeis mit frischen Fruchtwürfeln
Schokoladenkuchen*
Frischer Obstsalat
Ganze Früchte

TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

Nudelsuppe in Gemüse-, Hühner- oder Rinderbrühe
Gegrillte Hühnerbrust
Gegrilltes Rinder-Minutensteak
Ofengeröstete Kartoffeln
Pommes frites*



*Vorzugsweise ab dem Alter von 3 Jahren.

Falls Ihnen bei Ihrem Kind Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bekannt sind, teilen Sie dies bitte vor dem Bestellen Ihrem Restaurant Manager mit.

Falls Ihr Kind eine bestimmte Diät einhalten muss, wenden Sie sich bitte einen Tag vorher an unseren Restaurant Manager.

6-12 MOIS

Les premiers mois de sevrage sont une véritable aventure pour votre enfant qui, chaque jour, apprend à reconnaître de nouvelles saveurs et découvre des consistances différentes. Voici quelques suggestions de repas conçus rien que pour lui : légers, authentiques, savoureux, digestes, adaptés à sa croissance et surtout... aussi délicieux que ceux que vous lui préparez !

Soupe moulinée aux légumes

Bouillie de semoule

Petites pâtes

Poisson vapeur haché

Viande blanche hachée

Fromage frais

Fruit cuit du jour



+12 MOIS

THE

Pour un enfant de plus de 12 mois, nous proposons des recettes pour « grand », appétissantes et savoureuses, dont les ingrédients, les typologies de cuisson et les portions sont les plus adaptés à ses besoins.

JELLYBEANS

Jambon cru et mozzarella

Mini pizza blanche à la mozzarella

Pâtes conchigliette à la ricotta et au jambon

Velouté de courgettes

Filets de poisson vapeur à l'huile d'olive vierge extra et au persil, garnis de brocolis vapeur
Hot dog de poulet et dinde servi dans son pain moelleux et accompagné de crème au fromage

Gelée au citron vert

Glace vanille et dés de fruits frais

Gâteau au chocolat*

Salade de fruits frais

Fruits entiers

TOUJOURS DISPONIBLES

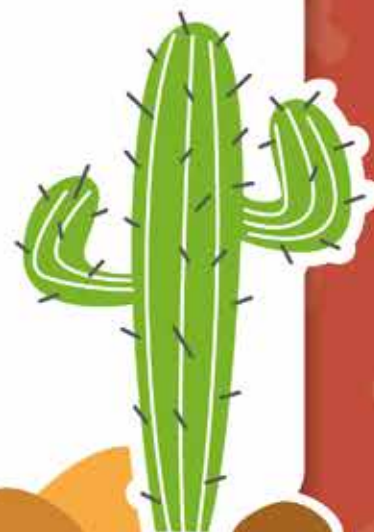
Consommé de légumes, de poulet ou de bœuf aux pâtes

Blanc de poulet grillé

Paillard de bœuf grillé

Pommes de terre au four

Pommes frites*



*De préférence après l'âge de 3 ans.

Si vous savez que votre enfant est allergique ou qu'il souffre d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au Restaurant Manager avant de commander.

Si votre enfant doit observer un régime alimentaire particulier, prenez contact avec notre Restaurant Manager un jour avant.

6-12 MESES

Los primeros meses tras el destete son una auténtica aventura para tu hijo porque aprende a conocer sabores nuevos y texturas distintas cada día. Presentamos algunas propuestas de platos pensados especialmente para él: ligeros, sabrosos y auténticos, fáciles de digerir, adecuados para su crecimiento y... ¡buenos como los de mamá!

Crema de verduras
Gachas de semola
Pasta fina

Pescado al vapor molido
Carne blanca molida
Queso fresco

Fruta cocida del día



+12 MESES

THE

Para los niños de más de 1 año proponemos recetas "de adulto", tentadoras y apetitosas. Los ingredientes, los tipos de cocción y las porciones son los más adecuados para sus necesidades.

JELLYBEANS

Jamón curado y mozzarella
Mini pizza blanca con mozzarella
Pasta conchigliette con ricota y jamón
Crema de calabacines

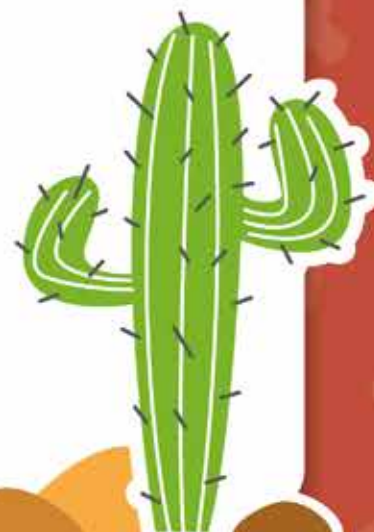
.NET

Filetes de pescado al vapor con aceite de oliva virgen extra y perejil, brócoli al vapor
Perro caliente de pollo y pavo servido en un bollo blando con crema de queso

Gelatina de lima
Helado de vainilla con daditos de fruta fresca
Tarta de chocolate*
Ensalada de frutas frescas
Fruta entera

TODOS LOS DÍAS

Pasta fina en caldo de verduras, de pollo o de buey
Pechuga de pollo a la parrilla
Bistec a la plancha
Patatas al horno
Patatas fritas*



*Preferiblemente después de los 3 años de edad.

Si su hijo/a padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese al Restaurant Manager antes de pedir.

Si su hijo/a necesita una dieta especial, contacte un día antes con nuestro Restaurant Manager.

6-12 MESES

Os primeiros meses de desmame são uma verdadeira aventura para seu filho, que todos os dias aprende a conhecer sabores novos e consistências diferentes. Seguem algumas propostas de papinhas para seu filho: leves, gostosas e genuínas, facilmente digeríveis, ideais para o crescimento e... tão saborosas como as da mamãe!

Creme de legumes
Creme de sêmola
Massa pequena

Peixe ao vapor moído
Carne branca moída
Queijo fresco

Fruta cozida do dia



+12 MESES

THE

Para a criança maior do que 12 meses propomos receitas "para os grandes", gostosas e apetitosas, onde ingredientes, tipos de cozimento e porções são pensados para as suas necessidades.

JELLYBEANS

Presunto cru e muçarela
Mini pizza branca com muçarela
Macarrão conchigliette com ricota e presunto
Creme de abobrinhas

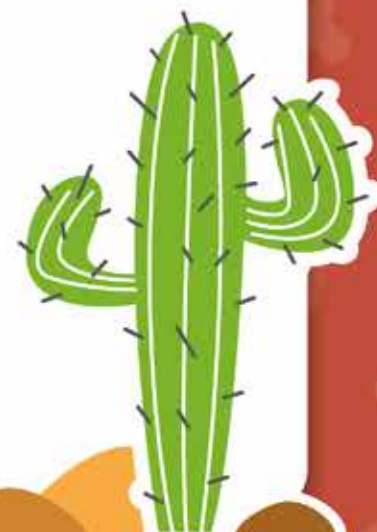
.NET

Filé de peixe ao vapor com azeite extra virgem e salsinha, brócolis ao vapor
Cachorro-quente de peru e frango servido em um pão macio com creme de queijo

Gelatina de lima
Sorvete de baunilha com cubinhos de fruta fresca
Bolo de chocolate*
Salada de frutas frescas
Fruta inteira

PRATOS SEMPRE DISPONÍVEIS

Caldo de verduras, galinha ou carne com massinha
Peito de frango grelhado
Paillard grelhado
Batata ao forno
Batata frita*



*Preferivelmente depois dos 3 anos de idade.

Se você souber que seu filho(a) tem alguma alergia conhecida, ou intolerância a algum alimento, por favor informe o Restaurant Manager antes de fazer o seu pedido.

Em caso de dieta particular, solicitamos gentilmente entrar em contato com o Restaurant Manager um dia antes.



MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. All dishes are available slightly salted or unsalted.



MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi Ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.



MSC Crociere trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Auf Anfrage können alle Gerichte mit wenig Salz oder salzlos zubereitet werden.



MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses passagers. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les plats peuvent être servis peu ou pas salés.



MSC Crociere toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes. Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. Todos los platos se pueden pedir con poca o nada de sal.



A MSC Crociere toma todas as precauções possíveis para garantir a perfeita qualidade do alimento servido aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados observando as mais precisas instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto. Todos os pratos podem ser servidos com pouco sal ou sem sal.

