



SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Mario XXV Aprile, 50 - 10093 Collegno TO
Tel. 011 40177

SEDE DI PINEROLO
Strada Fossarotto, 72 - 10061 Pinerolo TO
Tel. 0121 2351

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it P.I.Cod. Fisc. 09736650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

ALLEGATO A: MENU' INVERNALE DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' LATTANTI (età < 12 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pasta* o riso con pollo al vapore trullato	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo di verdura con parmigiano e <u>ricotta (dal' 8° mese)</u> Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo vegetale con vittello al vapore trullato Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di patate e carote con pasta* o riso e <u>carne al vapore trullata</u> (*)	Frutta fresca di stagione consigliata Minestrina in brodo di verdure con pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure
2 Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e carne di vitello al vapore trullato	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo vegetale con parmigiano e carne di vitello al vapore trullata Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decoricati con pastina* e <u>ricotta (dal' 8° mese)</u>	Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e vittello al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Brodo di verdure con pastina* e pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure
3 Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e carne di vitello al vapore trullata	Frutta fresca di stagione consigliata <u>Primo in brodo, consigliato</u> (*) <u>Ricotta (dal' 8° mese)</u> Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decoricati con pastina* e pollo al vapore trullato	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo vegetale con <u>carne al vapore trullata</u> Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* all'olio e parmigiano <u>Pesce consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure
4 Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e vittello al vapore trullato	Frutta fresca di stagione consigliata <u>Primo in brodo, consigliato</u> (*) <u>Ricotta (da 8° mese)</u> Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decoricati con pastina* e secondo a base di <u>carne consigliato</u> (*)	Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e pollo al vapore trullato	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* all'olio e parmigiano con pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore e purea di verdure consigliata (*)

Per i lattanti di età < 6 mesi si rimanda alle indicazioni del pediatra.

Variazioni da noi consigliate (*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera.

E' possibile differenziare le preparazioni (es. passate, trullate, tritate, piatto unico o separare primo, secondo e contorno) in base alle esigenze dei singoli bambini.

All' inizio dello svezzamento e consigliabile proporre farine di cereali (es. crema di riso o crema di mais e tapioca o semolino di grano o crema multicereali) al posto della pastina (*) per pastina si intende la pasta secca, di semola di grano duro non allungato. Inoltre, come riportato nel manuale "In mensa con gusto", per il condimento dei primi piatti e consigliabile utilizzare il Parmigiano Reggiano e non il Grana Padano.



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI

Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011 9551757-9551760-9551761 - fax 0119551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411 - fax 0121 397683

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martin XXV Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011 40173

SEDE DI PINEROLO
Strada Fossarello, 72 - 10064 PineroLO TO
Tel. 0121 2431

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

P.I.Cod. Fisc. 09735650013

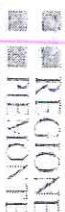
MENU ESTIVO DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' LATTANTI (età < 12 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e carne di pollo al vapore tritato	Frutta fresca di stagione consigliata Primo in brodo, <u>consigliato</u> (*) e <u>ricotta</u> (dal 8° mese) Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo vegetale con vitello al vapore tritato Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di patate e carote con <u>carne al vapore tritata</u> (*)	Frutta fresca di stagione consigliata Minestrina in brodo di verdure con pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure
2 ^a Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e con pollo al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* con vitello e parmigiano Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decorati con pastina* e ricotta (dal 8° mese)	Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e vitello al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Brodo di verdure con pastina* e pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure
3 ^a Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e vitello al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Primo in brodo, <u>consigliato</u> (*) e <u>ricotta</u> (dal 8° mese) Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decorati con pastina* e pollo al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* in brodo vegetale con <u>carne al vapore tritata</u> (*) Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di patate e carote Pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore
4 ^a Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e vitello al vapore tritato	Frutta fresca di stagione consigliata <u>Primo in brodo, consigliato</u> (*) Ricotta (da 8° mese) Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Frutta fresca di stagione consigliata Crema di piselli decorati con pastina* e <u>carne al vapore tritata</u> (*)	Frutta fresca di stagione consigliata Passato di verdura con pastina* e pollo al vapore	Frutta fresca di stagione consigliata Pastina* all'olio e parmigiano con pesce <u>consigliato</u> (*) al vapore Verdura cotta consigliata o purea di verdure

Per i lattanti di età < 6 mesi si rimanda alle indicazioni del pediatra.

Variazioni da noi consigliate (*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera. E' possibile differenziare le preparazioni (es. passate, tritate, tritate, piatto unico o separare primo, secondo e contorno) in base alle esigenze dei singoli bambini.

All'inizio dello svezzamento è consigliabile proporre farine di cereali (es. crema di riso o crema di mais e tapioca o semolino di grano o crema multicereali) al posto della pastina (*) per pastina si intende la pasta secca di semola di grano duro, non all'uovo. Inoltre, come riportato nel manuale "In mensa con gusto", per il condimento dei primi piatti è consigliabile utilizzare il Parmigiano Reggiano e non il Grana Padano.



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI

Indirizzo: sede di Rivoli - Via Balegno n. 6 - tel. 011/9551757-9551760-9551761 - fax 0119551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/235411 - fax 0121397683

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



ASL TO3
Via della Repubblica, 30 - 10133 Collegno TO
Tel. 011 40117

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Mario XXV Aprile, 30 - 10133 Collegno TO
Tel. 011 40117

SEDE DI PINEROLO
Strada Ferrarese, 72 - 10144 PineroLO TO
Tel. 0121 2331

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

P.I.Cod. Fisc. 03735550013

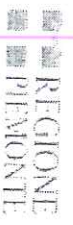
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

MENU INVERNALE DEL MICRONIDO - FASCIA DIETA DIVEZZI (12-36 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a Frutta fresca di stagione Passato di verdura con pasta* o riso o crostini Polpetta ricette consigliate (*) Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Frittata di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta e legumi (PIATTO UNICO) (*) o primo piatto asciutto consigliato e secondo a base di legumi v. ricette integrative Allegato B)	Frutta fresca di stagione Riso ricette consigliate (*) Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* al olio e parmigiano Pesce delle varietà consigliate (*) al forno Verdura cruda o cotta di stagione
2 ^a Frutta fresca di stagione Passato di verdura con crostini Polpetta ricette consigliate (*) Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Frittata di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Prosciutto cotto Insalata di patate	Frutta fresca di stagione Riso al pomodoro Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione
3 ^a Frutta fresca di stagione Passato di verdura con pasta* o riso o crostini Polpetta di vitello ricette consigliate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Polpetta ricette consigliate (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Prosciutto cotto Insalata di patate	Frutta fresca di stagione Riso al pomodoro Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Pesce delle varietà consigliate (*) olio e limone Verdura cruda o cotta di stagione
4 ^a Frutta fresca di stagione Polpetta Polpette al ricette consigliate (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Primo asciutto consigliato (*) Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Polpetta ricette consigliate (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Riso al pomodoro Omlette di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Pesce delle varietà consigliate (*) al forno Patate al forno

Il Fante (a tavola bianca) è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto". Per pasta/pastina si intende la pasta di semola di grano duro (pasta secca non all'uovo), inoltre come riportato nel manuale "In mensa con gusto" per il condimento dei primi piatti è consigliabile utilizzare il Parmigiano Reggiano e non il Grana Padano.

Variazioni da non consigliare (*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera.



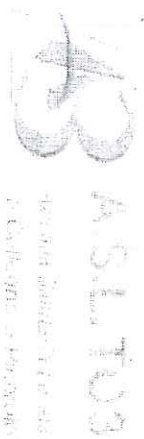
REGIONE PIEMONTE

www.regione.piemonte.it

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI
Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011 9551757-9551760-9551761 - fax 0119551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 2354111 - fax 0121/397683

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Manni XXX Aprile 30 - 10093 Collegno TO
Tel 011 40171

SEDE DI PINEROLO
Spazio Furgonella 77 - 10044 PineroLO TO
Tel 011 2331

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

MENU MERENDE (DEL POMERIGGIO) UNICO (INVERNALE ED ESTIVO) DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' LATTANTI (età < 12 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Yogurt alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)	Budino	Frullato di frutta fresca consigliata	Latte e biscotti senza l'albume d'uovo	Yogurt alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)
2° Frullato alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)	Frullato di frutta fresca consigliata	Yogurt alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)	Budino	Latte e biscotti senza l'albume d'uovo
3° Frullato alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)	Budino	Latte e biscotti senza l'albume d'uovo	Frullato di frutta fresca consigliata	Latte e biscotti senza l'albume d'uovo
4° Yogurt alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)	Frullato di frutta fresca consigliata	Latte e biscotti senza l'albume d'uovo	Budino	Yogurt alla frutta (gusti: naturale, mela, pera, banana)

Variazioni da noi consigliate (*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera.



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI
Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761- fax 0119551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121397683
email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE MENU' ESTIVO DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' DIVEZZI (12-36 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta fresca di stagione Passato di verdura con crostini Pollo <u>ricette consigliate</u> (*) Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Frittata di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta e legumi (PIATTO UNICO) (*) o primo piatto asciutto consigliato e secondo a base di legumi v. ricette integrative Allegato B) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Riso agli aromi Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Pesce <u>delle varietà consigliate</u> (*) (ricette consigliate) (*) Verdura cruda o cotta di stagione
2°	Frutta fresca di stagione Passato di verdura con crostini Pollo <u>ricette consigliate</u> (*) Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Frittata di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Polpette con piselli Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Riso alle verdure Pesce <u>delle varietà consigliate</u> (*) al forno Verdura cruda o cotta di stagione
3°	Frutta fresca di stagione Passato di verdura con pasta* o riso o crostini Polpette di vitello (ricetta consigliata) (*) Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Pollo <u>ricette consigliate</u> (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Crema di piselli con pasta* o riso o crostini Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Riso in bianco Formaggio fresco consigliato (*) Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Pesce <u>delle varietà consigliate</u> (*) (ricette consigliate) (*) Verdura cruda o cotta di stagione
4°	Frutta fresca di stagione Passato di verdura con pasta* o riso o crostini Polpette con piselli Contorno a base di patate (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* al pomodoro Mozzarella Verdura cruda o cotta di stagione	Frutta fresca di stagione Passato di verdura con pasta* o riso o crostini Pollo <u>ricette consigliate</u> (*) Patate al forno	Frutta fresca di stagione Risolto alle verdure Frittata di verdure con parmigiano al forno con uova pastorizzate Contorno a base di legumi (*)	Frutta fresca di stagione Pasta* all'olio e parmigiano Pesce <u>delle varietà consigliate</u> (*) olio e limone Verdura cruda o cotta di stagione

Il pane (di farina bianca) è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto". Per pasta/pastina si intende la pasta di semola di grano duro (pasta secca non all'uovo); inoltre come riportato nel manuale "In mensa con gusto", per il condimento dei primi piatti è consigliabile utilizzare il Parmigiano Reggiano e non il Grana Padano.

Variazioni da noi consigliate (*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera



www.regione.piemonte.it/sanita
ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE Dott.ssa Luisella CESARI
Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761 - fax 0119551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411 - fax 0121397683
email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

43 ASL TO3

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Morini XX Aprile 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011/40171

SEDE DI PINEROLO
Strada Forastello 72 - 10061 Pinerolo TO
Tel. 011/2431

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it P.I./Cod. Fisc. 00735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
MENU' MERENDE INVERNALE (DEL POMERIGGIO) DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' DIVEZZI (età 12-36 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Budino	Frullato di frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Crackers g Succo di frutta
2°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Frullato di frutta fresca di stagione	Crackers g Succo di frutta	Budino	Latte e biscotti secchi
3°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Pane e marmellata	Latte e biscotti secchi	Frullato di frutta fresca di stagione	Crackers g Succo di frutta
4°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Frullato di frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Budino	Crackers g Succo di frutta

MENU' MERENDE ESTIVO (DEL POMERIGGIO) DEL MICRONIDO - FASCIA D'ETA' DIVEZZI (età 12-36 mesi) - DEL COMUNE DI VILLAFRANCA PIEMONTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Budino	Frullato di frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Crackers g Succo di frutta
2°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Frullato di frutta fresca di stagione	Crackers g Succo di frutta	Budino	Gelato
3°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Pane e marmellata	Latte e biscotti secchi o gelato	Frullato di frutta fresca di stagione	Crackers g Succo di frutta
4°	Yogurt alla frutta (questi misti)	Frullato di frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Budino	Crackers g Succo di frutta

Variazioni da noi consigliate (*) Per varietà congelate e ricette fare riferimento al manuale "In mensa con gusto" (Allegato C) e alle ricette integrative riportate in Allegato B della presente lettera.



www.regione.piemonte.it/sanita
ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI
indirizzo sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761- fax 0119551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 011/ 235411- fax 0121357683
email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



ASL TO3
 Azienda Sanitaria Locale
 Via Martin XXV Aprile 30 - 10099 Collegno TO
 Tel. 011/401111

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
 Via Martin XXV Aprile 30 - 10099 Collegno TO
 Tel. 011/401111
 P.E.C.: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
 Stradale Fanestrillo 72 - 10064 Pinerolo TO
 Tel. 011/2123311
 P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI PER PORZIONE (a crudo e al netto degli scarti)
	Lattanti (6-12 mesi)
PRIMI PIATTI	
<u>Passato di verdura con pastina e carne frullata</u>	
Pastina o riso o semola di grano/riso/mais/tapioca	20
Verdure miste passate (carote, zucchine, finocchi, zucca)	20
Patate	20
Carne di bovino o tacchino o pollo frullata	40
Parmigiano	7
Olio di oliva	3
Brodo vegetale	q.b.
<u>Crema di patate e carote con pastina e carne frullata</u>	
Pastina o riso o semola di grano/riso/mais/tapioca	20
Carote	20
Patate	30
Carne di bovino o tacchino o pollo frullata	40
Parmigiano	7
Olio di oliva	3
Brodo vegetale	q.b.
<u>Crema di piselli decorticati con pastina o riso</u>	
Pastina o Riso	20
Patate	20
Piselli freschi	40
Parmigiano	7
Olio di oliva	3
Brodo vegetale	q.b.
<u>Brodo vegetale con farina di cereali e verdura consigliata con ricotta</u>	
Pastina o semola di grano/riso/mais/tapioca	20
Verdure miste passate (carote, zucchine, finocchi, zucca)	20
Patate	20
Platessa o sogliola frullata	40
Parmigiano	7
Olio di oliva	3
Brodo vegetale	q.b.
SECONDI PIATTI	
Ricotta (a partire dall'8° mese)	40



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI
 indirizzi: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761 - fax 011/9551953
 sede di Pinerolo - via Signone n. 15 - tel. 0121/ 235411 - fax 0121/397683
 email: info.aslto3@aslto3.piemonte.it

**ASL TO3**

ASL TO3
Via Martiri XXV Aprile, 30 - 10093 Collegno (TO)
Tel. 011/46111

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXV Aprile, 30 - 10093 Collegno (TO)
Tel. 011/46111

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO

Strada 100 - 10096 PineroLO (TO)
Tel. 011/11111

P.L. Cod. Fis. 09735680013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI PER PORZIONE (a crudo e al netto degli scarti)
Divezzi (12-36 mesi)	
PRIMI PIATTI	
Riso agli aromi	
Riso	40
Parmigiano	5
Olio di oliva	5
Aromi, sale	q.b.
SECONDI PIATTI	
Legumi COME SECONDO PIATTO	
Legumi freschi o surgelati (secchi)	80 (25)
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
Omelette di verdure al forno	
Uova pastorizzate	50
Verdure fresche o surgelate	30
Formaggio fresco (mozzarella)	10
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
SPUNTINI DI META' POMERIGGIO	
Crackers	25
Succo di frutta	125 ml
Frullato di frutta	
Latte parzialmente scremato	50
Frutta fresca di stagione	50
Gelato fior di latte	40

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011 40111

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fagnatella 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121 2311

P.E.C. aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Precisazioni conclusive

Per il piatto riportato in colonna A occorre fare riferimento al piatto corrispondente elencato in colonna B, la cui ricetta (ingredienti e grammature) è riportata nel Manuale "In mensa con Gusto"

LATTANTI

A	B
Frutta fresca di stagione consigliata	Si formula l'invito a scegliere le varietà di frutta potenzialmente meno allergizzanti (es. pere, mele, banane). La frutta può essere somministrata cotta e/o frullata, evitando l'aggiunta di zucchero.
Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Si formula l'invito a scegliere le varietà di verdura potenzialmente a minor rischio di intolleranze (es. patate, carote, zucchine). La verdura può essere somministrata schiacciata, tritata o ridotta in purea.

DIVEZZI

A	B
Primo asciutto consigliato	Scegliere un primo piatto asciutto tra quelli riportati nel manuale "In mensa con gusto" da pag. 13-14
Crema di piselli con pasta o riso o crostini	Passato di legumi con pasta o riso o orzo o crostini
Pollo ricette consigliate	Scegliere una delle ricette di secondo a base di carne tra quelli riportati nel manuale "In mensa con gusto" da pag. 16-17
Contorno a base di patate	Scegliere una delle ricette di contorno a base di "patate" tra quelle riportate a pag. 20 nel manuale "In mensa con gusto"
Polpette al sugo di pomodoro/Polpette di vitello	Polpette di bovino o tacchino o pollo in umido
Frutta fresca di stagione	Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di frutta fresca. La frutta può essere somministrata cotta e/o frullata, evitando l'aggiunta di zucchero.
Verdura cruda o cotta di stagione	Contorni "verdure cotte" e "verdure crude" descritti alle pagine 18 e 20 del manuale "In mensa con gusto" ASILI NIDO. Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di verdura avendo cura di rispettare le indicazioni relative alla scelta degli alimenti e alle modalità di cottura riportate nel manuale "In mensa con gusto" – ASILI NIDO.



www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE Dott.ssa Luisa CESARI

Indirizzo: sede di Rivoli-Via Galegnon n. 9 - tel. 011 9551757-9551760-9551761 - fax 011 9551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 16 - tel. 0121 226411 - fax 0121 397683

email: igadp@reg.piemonte.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Inoltre si consiglia di mettere a disposizione dell'utenza anche il sale iodato in linea con il del DDL 26 luglio 2013 Art. 17, (Modifiche alla legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica") che sancisce quanto segue:

" 2. Nell'ambito della ristorazione pubblica, ivi inclusi gli esercizi commerciali in cui vengono somministrati prodotti di gastronomia, e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio".

Si precisa tuttavia che ai sensi delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca Alimenti e Nutrizione (INRAN) del 2003 è **bene ridurre progressivamente l'uso di sale sia a tavola che in cucina e non aggiungere sale nelle pappe dei bambini almeno per tutto il primo anno di vita.**

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. Tali modifiche, che potrebbero prevedere scelte qualitative diverse da quelle suggerite, non sono soggette a valutazione nutrizionale in quanto rappresentano consumi occasionali e non abituali.