

Referente per la pratica: Dott.ssa Fabiola Stuto
 struttura: SIAN-Area Igiene della nutrizione
 telefono: +39 0434 369986
 mail: fabiola.stuto@aa55.sanita.fvg.it

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Fabiola Stuto
 struttura: SIAN-Area Igiene della nutrizione
 telefono: +39 0434 369986
 mail: fabiola.stuto@aa55.sanita.fvg.it

Allegati: Tabelle dietetiche e grammature

TRASMISSIONE A MEZZO PEC

Scuola dell'infanzia "B.V. del Rosario"
 Via Don Bosco, 1
 33082 Azzano Decimo



Oggetto: Tabelle dietetiche stagionali per Scuola dell'infanzia con sez. primavera "B.V. del Rosario" di Azzano Decimo. Anno scolastico 2018/19

Si inviano per l'anno scolastico 2018/19, le tabelle dietetiche stagionali (autunnale, invernale, primaverile) e le grammature per la Scuola dell'Infanzia con sez. primavera (24-36 mesi) "B.V. del Rosario" di Azzano Decimo.

I menù sono stati definiti tenendo in considerazione le Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia, le Linee Guida regionali per la Ristorazione Scolastica, le esigenze organizzative del centro cottura e il gradimento da parte dei bambini.

Per quanto riguarda le merende, a metà mattina si può somministrare frutta fresca di stagione (frullata o a pezzi in rapporto alle capacità masticatorie dei bambini), eventualmente anticipando quella del pranzo; mentre nel pomeriggio si può variare tra frutta fresca (anche in macedonia), yogurt, pane/fette biscottate con marmellata, torta semplice preparata in loco, latte e biscotti, bruschetta all'olio o al pomodoro, pane speciale (nocci, zucca, etc.), gelato (max 1 volta/mese).

Rispetto ai grassi da condimento, è preferibile usare sia per condire a crudo che per cuocere olio extravergine di oliva. Eventualmente in alternativa per la cottura si può utilizzare olio di arachide.

Si raccomanda inoltre di limitare l'uso del sale, preferendo quello iodato, e di utilizzare piuttosto per insaporire erbe aromatiche e spezie.

Si rimane a disposizione per ogni eventuale chiarimento e si porgono distinti saluti.



IL DIRIGENTE
 AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE
 Dott.ssa Fabiola Stuto
 (firmato digitalmente)

A.A.S. N. 5 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SIAN- Area Igiene della Nutrizione

TABELLA DIETETICA AUTUNNALE SCUOLA DELL'INFANZIA E SEZ. PRIMAVERA "B. VERGINE DEL ROSARIO" DI AZZANO DECIMO

GIORNI	SETTIMANE			
	1	2	3	4
LUNEDI*	Passato di legumi con pasta Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta o orzo e fagioli Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio o alle verdure Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con verdure Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI*	Pasta al pomodoro Svizzera o macinato in tegame Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con verdure Filetto di pesce gratinato Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Conte-cois con pollo e verdure Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta o orzo Bocconcini di tacchino Patate o pane Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI*	Crema di zucca con orzo Pollo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Minestrini in brodo vegetale con pasta Spezzatina di tacchino con polenta + verdura Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure Pasta al ragù Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI*	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne al forno o pasta al ragù Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di piselli con crostini Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI*	Risotto con verdure Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote e verdure con pasta Arrostito al forno Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione



TABELLA DIETETICA INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA E SEZ. PRIMAVERA "B. VERGINE DEL ROSARIO" DI AZIENDAFECIMO

GIORNI	SETTIMANE			
	1	2	3	4
LUNEDI'	Crema di legumi con pasta o orzo Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con riso Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con pasta o orzo Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Polpetta o macinato in tegame Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi o pasta al pomodoro Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Petto di pollo al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Crema di carote con pasta Pollo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure Spezzatino con polenta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Pesce al forno Piselli o fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Cous-cous con pollo e verdure Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Risotto con verdure Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Fesa di tacchino agli aromi Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta Bocconcini di vitellone agli agrumi Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta Lonza al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta o orzo e fagioli Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione



TABELLA DIETETICA PRIMAVERILE SCUOLA DELL'INFANZIA E SEZ. PRIMAVERA "B. VERGINE DEL ROSARIO" DI AZIENDAFECIMO

GIORNI	SETTIMANE		
	1	2	3
LUNEDI'	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con piselli Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Risotto con verdure o insalata di riso Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Bocconcini di tacchino all'ortolana Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Insalata di pollo Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla saïvia Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine o con verdure Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di pesce gratinato Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Crema di carote con riso Lonza al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure Lasagne al forno o pasta al ragù Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pasta o orzo Arrosto di tacchino al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce al forno Piselli o fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con pasta Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Crema di piselli con riso Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
			Gnocchi o pasta al pomodoro Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione