

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
STRUTTURA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Prot. n. **26084**
del **17/05/18**
Clas. 15_03_05_05

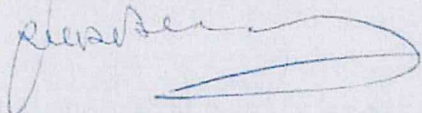
Al Comune di Villanova d'Asti
Piazza IV Novembre n. 11
14019 – VILLANOVA D'ASTI (AT)

OGGETTO: approvazione menù estivo per le scuole del Comune di Villanova d' Asti

Si esprime parere favorevole ai menù da Voi proposti.

Cordiali saluti.

Il Direttore della Struttura
Igiene Alimenti e Nutrizione
Vincenzo Soardo




RB/cv

Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
Telefono 0141 484920 – Fax 0141 484993
Mail: sian@asl.at.it
PEC: protocollo@pec.asl.at.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
STRUTTURA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

TABELLE DIETETICHE ASILO NIDO 6-12 MESI

FINO AI 5 MESI

Pasti di latte materno o adattato (200/250 ml) - omogeneizzato di frutta 80 gr.

DAI 5 ai 6 MESI

- Pasti di latte materno o di proseguimento (200/250 ml)
- Pasto di svezzamento: (esclusione di glutine - sale) con brodo vegetale, crema di riso o mais e tapioca gr. 20, liofilizzato di carne gr. 5 o omogeneizzato di carne gr. 40, parmigiano gr. 5, olio extravergine di oliva gr.5.
- Frutta grattugiata/omogeneizzata (mela, pera, banana) gr. 80

DAI 6 AI 9 MESI

- Pasti di latte materno o di proseguimento (200/250 ml)
- Brodo vegetale con gr. 70 passato di verdura, pastina primimesi o semolino o crema di riso, mais e tapioca, multicereale gr. 20, parmigiano gr. 5, olio extravergine di oliva gr.8, con aggiunta di:
 - carne frullata gr. 30 o 1 vasetto di carne/pesce/formaggio omogeneizzati gr. 80;
- Frutta grattugiata (mela, pera, banana) gr. 100.

MERENDA: frullato di frutta (frutta gr. 100 + 2 cucchiaini di biscotto granulato) o yogurt alla frutta (125 gr) o banana o frutta fresca (100 gr)

17.05.2018 *Viso, si approva questo menu composto da 16 pagine comprese
la presente*

ASL AT - DIP. PREV.
SOCIETÀ IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Renza Berruti
Dr.ssa Renza BERRUTI

Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
Mail: sian@asl.at.it
PEC: protocollo@pec.asl.at.it



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**
**TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI CON ETA' COMPRESA TRA
1 E 2,5 ANNI**
PRANZO

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto dagli scarti.

ALIMENTO	SOSTITUZIONI
Pasta asciutta g 40	<ul style="list-style-type: none"> • riso asciutto g 40 • pasta/riso in brodo g 25 • gnocchi g 100 • pasta ripiena g 50
Parmigiano g 5 (1 cucchiaino)	
Olio g 10 (2 cucchiaini)	
Secondi piatti	<ul style="list-style-type: none"> • carne g 40 • pesce g 60 • affettati magri (prosciutto cotto e crudo sgrassati, bresaola, fesa di tacchino) g 40 • formaggi freschi (e. primo sale, mozzarella) g 40 • ricotta g 80 • uova n°1 • legumi freschi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 60 • legumi secchi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 20
Verdura g 100 circa	<ul style="list-style-type: none"> • patate (se primo piatto in brodo) g 100
Pane g 30	
Frutta fresca g 100	<ul style="list-style-type: none"> • frutta fresca zuccherina (banane, kaki, fichi, uva, mandarini) g 70 • yogurt/budino g 100

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PASTO

 Proteine: g 18 Lipidi totali: g 14
 Carboidrati: g 65 Fibra: g 6 Kcal: 460

 Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 – Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

 ASLAT - DIR. PREV.
 SCO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr.ssa Renza BERRUTI


1 - 2,5 ANNI

PROPOSTE DI SPUNTINI (1/2 MATTINA E 1/2 POMERIGGIO)

- FRUTTA FRESCA O FRUTTA COTTA g 150-200
- MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA (frutta g 150 + zucchero g 5 (1 cucchiaino))
- YOGURT INTERO BIANCO g 125
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA g 125
- THE' CON BICOTTI SECCHI O FETTE BISCOTTATE g 25
- BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE g 20

PROPOSTE DI COLAZIONE

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g 125 + BISCOTTI SECCHI O FETTE BISCOTTATE g 25
- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g 125 + CORNFLAKES g 25
- SUCCO DI FRUTTA g 125 + FROLLINI g 25
- THE' CON 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO (g 5) + BISCOTTI FROLLINI g 30
- THE' CON UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO (g 5) + PANE g 30 + MARMELLATA O MIELE g 15

17.05.2018 *V.S. di approvazione*



~~ASL AT - DIP. PREV.~~
SOC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Ronza Berruti
Dott.ssa Ronza BERRUTI

Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
Mail: stan@asl.at.it
PEC: protocollo@pec.asl.at.it

p.9

DESCRIZIONE DEI PIATTI	6/9 MESI	9/12 MESI
PRIMI PIATTI CALDI		
- pasta, riso asciutti	-	40
- pastina/semolino/crema cereali/riso/mais	20	30
- parmigiano	5	5
- olio extravergine oliva	5/8	8/10
Passato di verdura		
Zucchine	20	20
Carote	30	30
Patate	50	50
Fagiolini	-	30
Prosciutto frullato	-	30
Pesce frullato	-	40
Carne frullata	30	40
Formaggio fresco (ricotta/stracchino)	45/30	45/30
Omogeneizzato (carne/pesce/formaggio/frutta)	80	80
Frutta fresca	100	100
Pane	-	20
Merende		
Tè deteinato + biscotti infanzia	1X2 + 20	1X2 + 20
Frullato di frutta + biscotto granulato	100 + 20	100 + 20
Yogurt	125	125
Banana/frutta fresca	100	100

17-05-2018 Viso, si approva

 ASL AT - DIP. PREV.
 SCC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr.ssa Renza BERRUTI

 Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

DAI 9 AI 12 MESI

- Pasti di latte materno o di proseguimento (200/250 ml)
- Passato di verdura gr. 90 con pastina o riso o semolino o crema multicereale gr. 30, parmigiano gr. 5, olio extravergine di oliva gr.10.
- Formaggio fresco tipo ricotta gr. 45 o robiola o stracchino gr. 30 oppure carne frullata gr. 40 oppure pesce frullato gr. 40 oppure prosciutto cotto frullato gr. 30.
- Frutta fresca di stagione (mela, pera, banana, melone, pesca, albicocche, arancia, mandarino) gr. 100
- Pane 20 gr.

MERENDA: frullato di frutta (frutta gr. 100 + 2 cucchiaini di biscotto granulato) o yogurt alla frutta (125 gr) o banana o frutta fresca (100 gr) o tè deteinato e biscotti primimesi (gr.20).

Acqua oligominerale naturale: per tutte le fasce dei lattanti 250 ml giornalieri

17.05.2018 11:50, p. approvata

ASL AT - DIR. PREV.
SOC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Drs.ssa Renza BERRUTI



pc

**SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA
COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI**

**MENU' INVERNALE
(OTTOBRE / APRILE)**

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Polpettine di pollo Spinaci Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Nasello al pomodoro Carote cotte Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno Frittata al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Crema di patate Petto di pollo agli aromi Piselli Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Risotto alla zucca Scaloppine al limone Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di legumi Arrostato di tacchino Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Spinaci Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Prosciutto cotto/crudo Carote al forno Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Crema di verdure con crostini Platessa al forno Piselli yogurt	Pasta al pesto Polpettine di vitello con piselli Frutta fresca di stagione	Minestrone Arrostato di tacchino/maiale Insalata di patate Frutta fresca di stagione	Ravioli al pomodoro Sogliola alla mugnaia erbette Yogurt

COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI - Prot 0005585 del 18/05/2018 Tit 4 Cl Fasc

17.05.2018 Visto, si approva

Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

ASL AT - DIR. PREV.
 SCOTIGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr.ssa Renza BERRUTI



p.4

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
GIOVEDI'	Lasagne al forno Finocchi gratinati al forno Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Fesa di tacchino a fette Patate in umido/al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Primo sale/stracchino Zucca al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpettone Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Flan di verdure Carotine al burro Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta alla zucca Pesce al forno spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Spinaci Frutta fresca di stagione

17.05.2018 Viso e approvato

 ASL AT - DIP. PREV.
 SOC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr. SSA RONZO DERRUTI

 Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

p.5

MENU' ESTIVO

(MAGGIO / SETTEMBRE)

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI'	Crema di zucchine Hamburger di vitello Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta con pomodoro e basilico Merluzzo olio e limone Asparagi/peperoni Yogurt	Pasta con pomodoro e basilico Melanzane alla parmigiana (con melanzane grigliate) Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine Rolatine di vitello Insalata mista Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro e basilico Platessa alla mugnaia Carote al forno Yogurt/budino	Minestrone Scaloppine di vitello Patate al forno/in umido Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini Milanese di tacchino al forno Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Omelette Spinaci Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto allo zafferano Frittata con verdure Zucchine in padella Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine Fesa di tacchino a fette Insalata di fagiolini Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Tonno Insalata di pomodori Yogurt	Risotto alle verdure Prosciutto cotto/crudo Carotine al burro Frutta fresca di stagione

COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI - Prot 0005585 del 18/05/2018 Tit 4 Cl Fasc

Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

ASL AT - DIR. PREV.
 SOC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr. SSA RONZO BERRUTI



p.6

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
GIOVEDI'	Pappa al pomodoro Polpettone Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Zucchine Frutta fresca di stagione	Insalata di riso/pasta con verdure Polpettine al pomodoro Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Insalata di fagiolini Yogurt
VENERDI'	Pasta al pesto Insalata di pollo fagiolini Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata alle verdure Carote cotte Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Arrosto di tacchino Zucchine Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Platessa/halibut al forno Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione

COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI - Prot 0005585 del 18/05/2018 Tit 4 Cl Fasc

17.05.2018 V.S. di approvazione

 A.S.L. AT - DIR. PREV.
 SOCC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr. scs. Renzo BERRUTI

 Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

p.7

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

**TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI CON ETA' COMPRESA TRA
2,5 E 5,5 ANNI**
PRANZO

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto dagli scarti

ALIMENTO	SOSTITUZIONI
Pasta asciutta g 50	<ul style="list-style-type: none"> • riso asciutto g 50 • pasta/riso in brodo g 30 • gnocchi g 130 • pasta ripiena g 60
Parmigiano g 5 (1 cucchiaino)	
Olio g 15 (3 cucchiaini)	
Secondi piatti	<ul style="list-style-type: none"> • carne g 50 • pesce g 70 • affettati magri (prosciutto cotto e crudo sgrassati, bresaola, fesa di tacchino) g 50 • formaggi freschi (e. primo sale, mozzarella) g 50 • ricotta g 100 • uova n°1 • legumi freschi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 70 • legumi secchi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 20
Verdura g 100-150	<ul style="list-style-type: none"> • patate (se primo piatto in brodo) g 100
Pane g 30	
Frutta fresca g 120	<ul style="list-style-type: none"> • frutta fresca zuccherina (banane, kaki, fichi, uva, mandarini) g 80 • yogurt/budino g 125

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PASTO

 Proteine: g 17-22 Lipidi totali: g 16-20
 Carboidrati: g 70-83 Fibra: g 7-8
 Kcal: 480-600

 ACL AT - DIR. PREV.
 SOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dr.ssa Renza BERRUTI

 Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione
 Telefono 0141 484920 - Fax 0141 484993
 Mail: sian@asl.at.it
 PEC: protocollo@pec.asl.at.it

p. 10

2,5 - 5,5 ANNI

PROPOSTE DI SPUNTINO DI 1/2 MATTINA

- FRUTTA FRESCA g 200
- YOGURT BIANCO O ALLA FRUTTA g 125

PROPOSTE DI SPUNTINO 1/2 POMERIGGIO

- PANE g 40 + PROSCIUTTO COTTO O CRUDO SGRASSATO g 20
- PANE g 30 o FETTE BISCOTTE g 20 + MIELE O MARMELLATA g 20
- CRACKERS g 20 + SUCCO DI FRUTTA g 125
- YOGURT BIANCO O ALLA FRUTTA g 125 + FRUTTA g 150
- BARRETTA DI CIOCCOLATO g 25
- THE' CON 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO (g 5) + BISCOTTI SECCHI g 25

17/05/2018 V.S. si approva



ASL AT - DIR. PREV.
SCC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
[Signature]
Dra. Renza BERRUTI