Azienda USL 8 A

Prot. n. 2973 del 04 MAG. 2013

Comune di Foiano della Chiana
Prot. 20130006696
Data prot. 08-05-2013
Codice Ente D_649 Tipo A
Tit. 7 Cla. 0 Fas. 0
Resp. Area Servizi alla Persona

Spett.le Comune di Foiano della Chiana
Piazza Cavour 1
52045 FOIANO DELLA CHIANA

Azienda USL 8 Arezzo
Servizio Sanitario della Toscana

Dipartimento della Prevenzione

U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Dr.ssa Patrizia Baldaccini
t. 0575 254966
f. 0575 255955
e-mail p.baldaccini@usl8.toscana.it

Certificato

ISO 9001:2008

Oggetto: Valutazione menù Primavera Estate Asilo Nido e Scuola d'Infanzia

In riferimento alla richiesta di vidimazione del menù di cui all'oggetto, si comunica che lo stesso risulta essere, nella media settimanale, corretto sia nell'apporto calorico che nella suddivisione dei nutrienti per la tipologia di utenza cui è destinato.

Dovrà comunque essere predisposto un menu anche per il periodo Autunno/Inverno.

Si rammenta che talle menù è da intendersi adeguato per soggetti che non presentino esigenze dietetiche particolari, per i quali dovrà essere predisposto un piano dietetico specifico.

Si consiglia comunque di:

- *escludere l'utilizzo di estratti da brodo con glutammato monosodico e/o grassi vegetali idrogenati;*
- *variare la somministrazione di frutta e verdura (ad esempio per l'offerta delle verdure lesse), che dovrà seguire la stagionalità specifica, evitando le primizie e le produzioni tardive;*
- *utilizzare carni macinate al momento per la preparazione di polpette, hamburgher e polpettoni;*
- *diversificare l'offerta di formaggio fresco, scegliendo tra stracchino, crescenza, caciotta fresca, robiolino, scamorza, etc., purché esente da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti;*
- *evitare di creare rimanenze quando si somministra tonno in scatola;*
- *utilizzare prosciutto cotto di prima scelta senza polifosfati aggiunti;*
- *preferire quale formaggio da grattugiare sui primi piatti formaggi di tipo grana ben stagionati;*
- *adottare cotture semplici e che riducano al minimo la perdita di nutrienti, quali la cottura al vapore, al forno, la cottura brasata; evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestrone, verdura, pasta); al posto della soffrittura, utilizzare l'appassimento delle verdure in poca acqua o brodo vegetale;*
- *condire la verdura cruda e la pasta subito prima che vengano servite;*
- *limitare al solo contorno l'eventuale somministrazione di "bis";*
- *servire ad ogni pasto la dose di pane prevista e, a fine pasto, la porzione di frutta.*

L'occasione ci è gradita per porgere distinti saluti.

Il Dirigente Medico
Dr. Nicola Vigiani

UNITÀ SANITARIA LOCALE USL N. 8 AREZZO
AZIENDA USL 8 – AREZZO
Dirigente Medico
U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. Nicola Vigiani

Allegati: (1 menù primavera-estate con tabella grammature)

Azienda USL8 Arezzo
via Curtatone, 54 - 52100 Arezzo
P.I. e C.F. 01458450515
t. 0575.2551
w. www.usl8.toscana.it
e. urp@usl8.toscana.it

Dr. Nicola Vigiani – e.mail nicola.vigiani@usl8.toscana.it tel. 0575 255983

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2013 – In vigore dal 22/04/2013
ASILI NIDO E SCUOLA D'INFANZIA – COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
Dr.ssa Maria Angela Prandi

1° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pennette in bianco all'olio e parmigiano	Riso alle zucchine (o altra verdura di stagione)	Conchiglie al pomodoro	Gnocchi al ragù di carne	Passato di verdura con pasta
Bastoncini di pesce al forno	Arrosto di lonza	Straccetti di pollo al limone	Formaggio : stracchino	Frittata con zucchine
Erbette all'olio	Fagiolini all'olio	Insalata mista di stagione	Misto di verdure stufate	Carote julienne

2° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Riso con piselli	Mezze penne pomodoro e basilico	Minestra di verdura con pasta	Pasta bianca olio parmigiano ricotta	Pasta al tonno e pomodoro
Prosciutto cotto	Spezzatino di tacchino	Petto di pollo pangrattato al forno	Carne alla pizzaiola	Filetto di merluzzo al forno
Misto : zucchine, carote, patate	Insalata di pomodori	Fagiolini all'olio	Carote, patate, zucchine trifolate	Erbette all'olio

3° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Riso all'erbette o spinaci	Gnocchi al pesto	Sedanini al pomodoro	Pasta con le zucchine	Minestra primavera con verdure di stagione
Formaggi : stracchino, ricotta	Fesa di tacchino al forno	Pollo al forno	Sogliola gratinata	Frittata di verdura al forno
Fagiolini all'olio	Patate e verdure al forno	Spinaci o erbette lesse	Insalata mista	Carote lesse all'olio e limone

4° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al pomodoro	Farfalle con piselli e prosciutto cotto	Pasta al ragù di verdura	Pizza Margherita o Cous-cous con verdure fresche o Panzanella toscana con verdure fresche
Filetto di merluzzo al forno	Straccetti di pollo al forno	Polpettone di carne	Polpettine di pesce	
Insalata di carote e patate all'olio e prezzemolo	Zucchine, peperoni, melanzane, patate in teglia al forno	Insalata di pomodori all'olio e basilico	Fagiolini all'olio	Misto verdure crude

6 - V - 2013

Azienda Unità Sanitaria Locale P.V. USL N.8 - AREZZO

AZIENDA USL 8 – AREZZO
Dirigente Medico
U.O. Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione
Dr. Nicola Vigiani

CONDIMENTI :

- ✓ Olio extravergine di oliva;
- ✓ Sale;
- ✓ Limone;
- ✓ Odori.

COLAZIONE :

- ✓ Frutta fresca di stagione (fragole, pere, melone, albicocche, ect);

MERENDA (alternati nei giorni della settimana) :

- ✓ Frutta fresca di stagione (fragole, pere, melone, albicocche, ect);
- ✓ Macedonia di frutta;
- ✓ Yogurt con la frutta o alla frutta;
- ✓ Budino;
- ✓ Gelato cremino o gelato alla frutta;
- ✓ Pane con olio e pomodoro.

GRAMMATURA alimenti vedi elenco allegato.

DR.SSA MARIA ANGELA PRANDI

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE - AREZZO
USL N. 8

GRAMMATURE ALIMENTI (si riferiscono a crudo e al netto degli scarti)

	ASILO NIDO	SCUOLA DELL'INFANZIA
	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI		
Pasta o riso asciutti	40\50	50\60
Pasta o riso in brodo vegetale	25	30
Cous-cous	25	30
Gnocchi di patate	100	120
CONDIMENTI PER I PRIMI		
Parmigiano o grana grattugiato	3\5	5
Sugo con base di pomodoro	20	20
Olio extra vergine di oliva	5	5
SECONDI PIATTI		
Carne di vitello pollo tacchino	40	50
Carne per spezzatino o polpette	60	60/70
Pesce	50\60	60/70
Uova (unità)	1	1
Prosciutto cotto	20\30	30
Formaggi a pasta molle o filata	40	40
Formaggi a pasta dura	20	20
CONTORNI		
Pomodori	60	80
Verdura cruda in foglia	20\30	30
Verdura cruda	40	50
Verdura da fare cotta	70\80	100
CONDIMENTI VERDURE		
Olio extra vergine di oliva	5	5
PANE		
Pane comune	40	40

Azienda UNITA SANITARIA LOCALE - AREZZO - USL N.8