



**CITTA' DI SAN MAURO TORINESE**

**Assessorato alle Politiche Educative,  
Formative e Scolastiche**

***CARTA DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA***

***ASILO NIDO "A. DE GASPERI"***

***Anno scolastico 2017/2018***

***... La Pappa ...***



## .....Brevi cenni sul servizio.....

### **Il menù .... ma non solo .... qualità .... ambiente .... educazione alimentare .....**

Il menù, sia estivo che invernale, proposto rispecchia il modello tradizionale: un primo, un secondo con contorno, frutta fresca di stagione, pane e prevede un'adeguata rotazione tale da garantire una buona varietà di piatti, evitare squilibri nutrizionali e monotonia dei sapori.

Eventuali modifiche al menù saranno comunicate con l'esposizione di un avviso nella bacheca dell'asilo o direttamente dalle educatrici.

Nella formulazione del menù si è tenuto conto non solo del corretto bilanciamento dei nutrienti ma anche dell'indice di gradibilità dei piatti da parte dei piccoli utenti e dell'accoglimento di proposte e suggerimenti che negli anni sono pervenute all'ufficio dal Servizio di Nutrizione e Dietetica responsabile per l'A.S.L. di riferimento e dalle educatrici le quali ben conoscono i bisogni espressi dai bambini condividendo con loro un momento importante come quello del pranzo.

L'obiettivo è offrire al bambino un piatto semplice ed appetibile, l'attenzione è rivolta alla scelta di alimenti che consideriamo importanti per la salute, anche se talvolta possono non riscontrare il gusto dei piccoli utenti.

Le derrate utilizzate per il confezionamento del pasto rispettano lo standard qualitativo e le caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato Speciale d'Appalto oltre ad essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia.

I prodotti alimentari utilizzati sono della migliore qualità in commercio e provenienza prevalentemente italiana, privilegiando i fornitori di prodotti e di marchi di qualità; si predilige l'utilizzo di prodotti di stagione.

La qualità delle materie prime è arricchita, inoltre, con l'introduzione nel menù di prodotti biologici, I.G.P., D.O.P., prodotti tipici del paniere, prodotti del commercio equo solidale.

I prodotti biologici, in conformità alla normativa di riferimento, escludono l'utilizzo di concimi chimici, pesticidi, antiparassitari e organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

I marchi I.G.P. (indicazione geografica protetta) e D.O.P. (denominazione di origine protetta) sono garanzia di provenienza, di rintracciabilità del produttore, di lavorazione nel pieno rispetto del metodo tradizionale e di alta qualità.

"Il paniere dei prodotti tipici Provincia di Torino" è un marchio che accoglie i prodotti agroalimentari ed agricoli del territorio provinciale appartenenti alla tradizione storica locale. Sono prodotti in maniera artigianale da produttori locali e costituiscono pertanto, fra l'altro, una potenzialità per lo sviluppo locale.

Il commercio Equo e Solidale "*promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione e l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, più precisamente produttori, lavoratori, rivenditori, importatori e consumatori*".

Il metodo di cottura è caratterizzato dall'assenza di frittura e dall'utilizzo esclusivo dell'olio extra vergine d'oliva in tutte le preparazioni, limitando, su invito dell'A.s.l., il contenuto di sale sia nelle preparazioni sia nei condimenti visto il crescente interesse alla riduzione del sale nell'alimentazione come strategia preventiva.

L'A.s.l. competente, inoltre, *al fine di prevenire gli eccessi alimentari, consiglia di fornire piccole quantità di bis a fine pasto, cioè dopo che i bambini abbiano consumato, o quantomeno assaggiato, tutte le portate così da promuovere l'educazione nutrizionale ed il consumo di pasti equilibrati.*

Tutto il processo produttivo è tenuto sotto controllo da rigorose procedure che assicurano il confezionamento e la somministrazione di pasti igienicamente sicuri.

**ACQUA DI RETE:** già dall'anno scolastico 2008/09 è stato attuato il graduale passaggio nelle scuole dall'acqua oligominerale in bottiglia all'acqua di rete dell'acquedotto per accompagnare i pasti a salvaguardia dell'ambiente. La ragione di tale scelta è stata operata di comune accordo tra personale docente, genitori rappresentanti di classe e amministrazione comunale e fonda le sue radici nella convinzione di educare al consumo consapevole dell'acqua dell'acquedotto perché, in tal modo, si contribuisce in modo significativo a salvaguardare l'ambiente in cui viviamo.

Consumare "acqua del rubinetto" significa infatti ridurre la quantità di plastica in circolazione nonché l'inquinamento atmosferico dovuto all'emissione di sostanze nocive provocate dalla produzione, trasporto e successivo smaltimento delle bottiglie.

L'acqua, già controllata dall'acquedotto, è ulteriormente monitorata mediante analisi chimiche/microbiologiche.

**RIDUZIONE PLASTICA:** sempre nel rispetto dell'ambiente e per la salvaguardia dello stesso, già da alcuni anni è stata introdotta in tutte le scuole la stoviglieria monouso (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette e sacchetti biodegradabili) di materiale conferibile nella frazione organica, con conseguente notevole riduzione dell'impatto ambientale.

**AMBIENTE:** l'attenzione all'ambiente passa anche attraverso l'individuazione di ditte incaricate delle varie forniture e servizi che, ad esempio, utilizzino automezzi a basso impatto ambientale, che attuino programmi di riduzione degli imballi, che riducano al massimo i passaggi intermedi di filiera dal produttore al consumatore, che posseggano certificazioni ambientali, che utilizzino detersivi ecocompatibili, ecc. ecc..

Inoltre il Comune di San Mauro Torinese attua già da svariati anni, anche all'interno del servizio di refezione scolastica, la raccolta differenziata dei rifiuti urbani.

... **NON SOLO PASTI** ... varie le progettualità a corollario del servizio di refezione scolastica.

L'Amministrazione comunale, infatti, nel bandire le gare d'appalto pubbliche per le forniture ed i servizi relativi alla refezione scolastica e comunque per tutti quei servizi rivolti ai bambini, effettua, applicando uno specifico obbligo di legge, l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa che significa dare maggior peso alla qualità rispetto al prezzo.

Infine, all'interno dei menù di tutti gli Istituti Scolastici sanmauresi sono distribuiti prodotti lattiero-caseari, eventualmente, sovvenzionati dall'Unione Europea nell'ambito del regime europeo di distribuzione di latte nelle scuole.

*Ricordiamo a tal proposito che latte, formaggi e yogurt forniscono proteine di ottima qualità, discrete quantità di vitamina A, B2, B12 e calcio indispensabile per la formazione di ossa e denti, in particolar modo quando parliamo di organismi in fase di accrescimento.*

*Per capire l'importanza del latte basti pensare che da solo costituisce la prima fonte di nutrimento dei piccoli nei primi mesi, ma la sua funzione tuttavia non si esaurisce con l'inizio dello svezzamento, anzi la presenza di tutti i prodotti lattiero – caseari nella dieta contribuisce ad equilibrare la razione alimentare tanto che rappresentano uno dei sette gruppi che compongono la "piramide alimentare".*

*I formaggi vantano un valore nutritivo elevatissimo, possono essere definiti come un vero concentrato delle qualità nutritive del latte.*

*Sono da considerarsi un vero e proprio alimento, da inserire all'interno della nostra dieta in alternativa ad altri alimenti a carattere prevalentemente proteico (carne, pesce, uova) e non come completamento di un pasto già bilanciato in tutti i suoi nutrienti.*

Nelle pagine seguenti trovate sia il menù estivo che quello invernale.

## **Menù speciali per intolleranze o motivi etico-religiosi**

Particolare attenzione è riservata alla preparazione delle diete speciali per bambini ed insegnanti che presentano **allergie o intolleranze alimentari**. E' prevista "l'alternativa" su presentazione di certificato medico.

A tal proposito si chiede la collaborazione alle famiglie nel richiedere al pediatra la certificazione medica solo per diete sanitarie con patologia accertata, evitando così la presentazione di certificati unicamente perché certi cibi non sono graditi.

Riteniamo importante educare al gusto, all'assaggio di nuovi alimenti ma soprattutto indirizzare la vigilanza sui soggetti con reali necessità.

**I certificati medici hanno validità annuale pertanto ad ogni inizio anno scolastico è necessario far pervenire all'Ufficio Servizi Educativi (anche a mezzo e-mail [istruzione@comune.sanmaurotorinese.to.it](mailto:istruzione@comune.sanmaurotorinese.to.it) o fax al n. 011/821.09.77) il nuovo certificato rilasciato dal pediatra, redatto su apposita modulistica di cui alla nota della Regione Piemonte n. 27285 del 18/08/2008, disponibile nel sito regionale alla pagina "Allergie ed intolleranze alimentari: diagnosi e gestione" – <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm>**

Saranno soddisfatte anche le richieste di variazione per **motivi etico-religiosi**. In tal caso è sufficiente una **dichiarazione del genitore** con cui chiedi l'alternativa del piatto non gradito.

La **certificazione e dichiarazione** richiesta di cui sopra dovranno essere **consegnate agli inizi di settembre e comunque prima dell'inizio del servizio** stesso.

**L'attivazione della dieta sarà effettuata nell'arco dei sette giorni di refezione successivi alla presentazione della certificazione.**

Si sottolinea, inoltre, che l'Amministrazione Comunale provvede alla fornitura di tutti gli alimenti che necessitano per la preparazione del "menù speciale", ivi inclusi gli alimenti per soggetti affetti da celiachia, con approvvigionamento degli stessi da prontuario AIC, oppure che siano stati notificati ai sensi di legge, senza alcun onere aggiuntivo per la famiglia che ne ha presentato richiesta.

## **Confezionamento e qualità del pasto**

Il **pasto**, di produzione giornaliera, è interamente preparato nelle cucine scolastiche sanmauresi dalle cuoche comunali, unitamente al servizio di dietetica, che, consapevoli dell'importanza del lavoro svolto, operano cercando di coniugare responsabilità ed atteggiamento materno, al fine di soddisfare il più possibile l'esigenza alimentare dei bambini.

**L'approvvigionamento** delle derrate alimentari e generi non alimentari utilizzati per il servizio di refezione scolastica è affidato alla ditta Eutourist. New s.r.l., azienda in possesso di certificazioni di qualità, specializzata ed operante nel settore della ristorazione scolastica, avente sede, in Orbassano (TO), strada Torino 31.

Di tali **prodotti** troviamo (ogni qual volta previsti in menù o qualora ricompresi nel pasto):

- biologici: pasta, pane, pelati, pesto, uova, yogurt, burro, insalata verde e radicchio, insalata mista, olio extra vergine di oliva per condimento a crudo, omogeneizzati, *melanzane tonde e lunghe*, ortaggi surgelati (piselli finissimi, fagiolini, spinaci in foglia, biette ed erbe, verdure miste per minestrone, cavolfiori a rosette, broccoletti, zucchine a disco), mele, pere, arance, clementine, *banane del commercio Equo solidale, albicocche, kiwi, susine S. Clara (prugne)*, succhi di frutta, mousse alla frutta, merendine tipo crostatine e plum cake, marmellate, *tavoletta cioccolato al latte*, miele, *cacao amaro in polvere, aceto di vino*

*bianco/di mele, orzo perlato, farro decorticato, miglio, legumi secchi (ceci, lenticchie, piselli decorticati, fagioli)*

- I.G.P.: Bresaola della Valtellina, pesche e nettarine di Romagna, clementine di Calabria, arance rosse di Sicilia, *pere mantovane, uva bianca da tavola di Canicatti*
- D.O.P.: grana padano, parmigiano reggiano, *toma piemontese*, fontina Aosta, taleggio, asiago, prosciutto crudo di Parma
- Paniere di prodotti tipici piemontesi: *antiche varietà mele piemontesi, cavolo verza di Montalto Dora, peperone di Carmagnola, toma di Lanzo, tomino di Talucco, farina per polenta da antichi mais piemontesi*
- *Prodotti del commercio equo e solidale: banana bio, tavoletta cioccolato al latte bio, cous cous, cacao amaro in polvere bio, crema spalmabile al cacao con cajou e nocciole*

#### **Ed ancora:**

- la carne bovina è certificata Co. Al. Vi.
- il prosciutto cotto è privo di polifosfati, glutine, glutammato e derivati del latte
- le carni bianche provengono da allevamenti nazionali
- il latte e i prodotti lattiero caseari sono di 1<sup>a</sup> scelta e di origine nazionale
- le uova sono di produzione bio nazionale e di categoria A
- tutti i restanti prodotti ortofrutticoli, non biologici, sono a lotta integrata, ovvero provenienti da coltivazioni a produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale, e di 1<sup>a</sup> qualità
- paste ripiene, servite in occasione di giornate particolari di menù, *di produzione diretta della ditta Etourist nel rispetto del disciplinare dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte o su specifica ricetta e "Tortellini di Modena" marchio di tutela*
- olio extra vergine d'oliva e sale arricchito con iodo
- acqua oligominerale naturale in bottiglia (di materiale conferibile nella frazione organica) proveniente da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte e Valle d'Aosta) – solo per gli usi sporadici in emergenza e per le gite visto che, normalmente, è utilizzata l'acqua dell'acquedotto.

... **Non solo pasti** .... ulteriori progettualità .....

proposte dalla ditta Etourist anche per le scuole dell'infanzia e primarie e da realizzarsi/già realizzate unitamente all'Amministrazione comunale a seconda dell'età dei bambini, nell'arco contrattuale:

- Varie iniziative ambientale/alimentare che saranno rese note di volta in volta.
- Interventi Tecnici consistenti nel miglioramento, attraverso la fornitura, della dotazione di ulteriori attrezzature ed arredi utili alla conservazione/veicolazione delle derrate alimentari.

#### **La merenda**

La merenda consumata a scuola ha le stesse peculiarità qualitative del pasto principale.

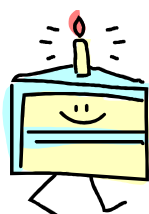
Prevede l'assunzione di alimenti leggeri, come da menù, per consentire al bambino di arrivare al pasto serale con un giusto appetito prima che questo si trasformi in senso di fame.

Usufruire della merenda a scuola significa fare uno spuntino equilibrato al pasto, privo di merendine confezionate o cibi troppo ricchi di grassi.

La merenda rappresenta assieme alla colazione un momento importante nella giornata alimentare del bambino tanto che l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN – Roma 2005) ha elaborato “L'ora della merenda: il decalogo per crescere sani”.

Ecco le 10 regole del “Merendometro”:

- 1) Per avere un'alimentazione equilibrata fai 5 pasti al giorno: prima colazione, merenda di metà mattina, pranzo, merenda pomeridiana e cena.
- 2) Fare merenda è una buona abitudine: non saltarla. “Mangiacchiare” continuamente tutto il giorno, invece, è sbagliato.
- 3) La merenda è un piccolo pasto. Deve fornire il 5-7% di tutta l'energia che ti serve ogni giorno.
- 4) Se non sei soprappeso, dopo aver fatto attività sportiva puoi fare una merenda più ricca.
- 5) La merenda deve solo “ricaricarti”. Non deve farti arrivare troppo sazio al pasto successivo, ma neanche troppo affamato. Tra la merenda e il pranzo (o la cena) devono passare almeno due ore.
- 6) Varia spesso la tua merenda, in modo da variare anche i nutrienti che ti fornisce: una porzione di frutta fresca, o un frullato, o una merendina, o uno yogurt, o un piccolo panino dolce o salato, o 3-4 biscotti.
- 7) Ricorda che sui prodotti confezionati, come le merendine dolci da forno, puoi leggere in etichetta il valore nutritivo. Ad esempio, una merendina può contenere mediamente da 120 a 200 kcal. Leggere l'etichetta ti aiuterà a mangiarne la quantità giusta.
- 8) Goditi la tua merenda. Cerca di non mangiarla mentre studi o guardi la tv.
- 9) Muoviti il più possibile: cammina, corri, sali le scale di casa a piedi, fai giochi di movimento. Così potrai tenerti sempre in forma.
- 10) Controlla regolarmente il peso e l'altezza. Con il merendometro potrai stabilire se il tuo peso è giusto.



**Festeggiamo insieme?**

Durante l'anno potrà accadere di festeggiare insieme qualche occasione speciale: si consiglia di evitare di portare a scuola alimenti facilmente deperibili come torte di pasticceria oppure dolci fatti in casa, ma di acquistare prodotti confezionati (verificandone la data di scadenza) conservabili a temperatura ambiente, per evitare che un momento di festa possa trasformarsi in un ricordo poco piacevole.

CITTA' DI SAN MAURO TORINESE

MENU' ESTIVO ASILO NIDO A.S. 2017-18 – Sopra i 12 mesi di età

(dall'inizio del servizio di refezione al 29/09/2017 e dal 23/04/2018 al termine della scuola)

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Minestra di riso con patate e zucchine Filetto di Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali	Pasta pomodoro fresco e basilico Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con biscotti	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Patate al forno Frutta fresca/Pane senza sale <b>Merenda:</b> torta di mele	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino freddo Piselli e carote all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane pomodoro e origano	Passato di verdura con pasta Halibut impanato al forno Zucchine all'olio Frutta fresca/pane biologico <b>Merenda:</b> pane olio e origano	Pasta al pesto Arrosto di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> frutta di stagione con pane	Passato di verdura con pasta Tortino di zucchine Insalata verde e carote julienne Frutta fresca/Pane integrale <b>MENU' VEGETARIANO</b> <b>Merenda:</b> macedonia di frutta con biscotti
<b>MERCOLEDI'</b>	Riso olio e piselli Mozzarella Zucchine al forno con erbe aromatiche Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con biscotti	Riso burro e salvia Polpette di carne Carote all'olio/Insalata di carote julienne Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> macedonia di frutta con pane	Risotto al ragù di verdura Grana padano Zucchine al forno con erbe aromatiche Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane olio e origano	Pasta pesto Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca/ Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e prosciutto cotto
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Tortino di verdure al forno Cavolfiore all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> macedonia di frutta con crackers	Pasta al pesto Primo sale Spinaci al forno Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> budino	Fusilli tricolore all'olio Petto di pollo al limone Fagiolini olio Frutta fresca/Pane integrale <b>Merenda:</b> yogurt con cereali	Farfalle pomodoro e Basilico Halibut impanato al forno Spinaci all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> budino
<b>VENERDI'</b>	Fusilli tricolore all'olio Arrosto di bovino Spinaci all'olio/Insalata di pomodori Frutta fresca/Pane senza sale <b>Merenda:</b> focaccina al rosmarino	Pasta zucchine e zafferano Fesa di tacchino arrosto Insalata verde con pomodori Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali	Pasta al sugo di pomodoro e olive Polpette di pesce Carote al forno/Insalata verde Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane pomodoro e origano	Pasta all'olio Polpette di carne Insalata verde e rossa Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con fette biscottate

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**

CITTA' DI SAN MAURO TORINESE

MENU' INVERNALE ASILO NIDO A.S. 2017-18 / Sopra i 12 mesi di età

(dal 2/10/2017 al 20/04/2018)

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale Arrosto/spezzatino di bovino in umido Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca/ Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con fette biscottate	Vellutata di zucca con pasta Lonza al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> macedonia di frutta con pane	Passato di verdura con pasta Arrosto di bovino Patate al forno Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al ragù di verdure (Carote, sedano, cipolla) Tortino di verdure al forno Insalata verde e rossa Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e olio	Risotto allo Zafferano Frittata al forno Finocchi gratinati /insalata di finocchi Frutta fresca/Pane integrale <b>Merenda:</b> Yogurt con cereali	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Carote all'olio/insalata di carote Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> budino
<b>MERCOLEDI'</b>	Riso olio Ricotta Finocchi gratinati Frutta Fresca/Pane senza sale <b>Merenda:</b> frutta fresca con biscotti	Pasta al ragù di verdura (Carote, sedano, cipolle) Primo sale Costine all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e olio	Risotto al pomodoro e basilico Filetto di platessa impanato al forno Insalata verde Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e prosciutto cotto
<b>GIOVEDI'</b>	Gnocchi Pomodoro e Basilico Arrosto/spezzatino di tacchino Broccoletti caldi all'olio Frutta Fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> budino	Passato di legumi con pasta Petto di pollo al vapore con aromi Carote all'olio Frutta fresca/Pane senza sale <b>Merenda:</b> latte con biscotti	Pastina in brodo vegetale Tortino di verdure Finocchi caldi all'olio Frutta fresca/Pane integrale <b>MENU' VEGETARIANO</b> <b>Merenda:</b> frutta di stagione con pane
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pesto Polpette di pesce Carote all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con cereali	Fusilli tricolore all'olio Filetto di Platessa olio e limone Insalata verde e rossa Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e marmellata	Pasta ragù verdura (Carote, sedano, cipolla) Mozzarelle Zucchine al forno con erbe aromatiche (Sostituite da Dicembre a Marzo con spinaci al forno) Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> torta alle mele

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**



(SEGUE MENU' INVERNALE nido sopra i 12 mesi di età)

	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale * Bollito in salsa verde Patate all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con biscotti	Gnocchetti sardi al ragù di verdura (Carote sedano,cipolla) Primo sale Spinaci al forno Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti	Pastina in brodo di verdure Platessa impanata al forno Insalata verde Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali
<b>MARTEDI'</b>	Fusilli tricolore all'olio Polpette di pesce Broccoletti caldi all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> yogurt con cereali	Riso olio Spezzatino di Bovino Carote olio/ carote julienne Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> frutta con pane	Vellutata di zucca con riso Prosciutto cotto Patate al forno Frutta fresca/Pane senza sale <b>Merenda:</b> torta al cacao
<b>MERCOLEDI'</b>	Riso e piselli Hamburger/polpette di carne (bianca) Fagiolini all'olio/Insalata mista Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane olio e origano	Passato di verdura con pasta Petto di tacchino impanato al forno Patate all'olio con erbe aromatiche Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> latte con fette biscottate	Pasta al pesto Crocchette di ricotta e spinaci Fagiolini all'olio Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> macedonia di frutta con pane
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di legumi con pasta Robiola Carote al forno Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pane e prosciutto cotto	Farfalle pomodoro e pesto Polpette di pesce Insalata verde e rossa Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> pizza al pomodoro	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone Zucca al forno Frutta fresca/Pane integrale <b>Merenda:</b> pane olio e origano
<b>VENERDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Tortino di verdure al forno Finocchi caldi all'olio/insalata di finocchi Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> frutta di stagione con pane	Passato di legumi con pasta Tortino di verdure al forno Costine all'olio Frutta fresca/Pane integrale <b>MENU' VEGETARIANO</b> <b>Merenda:</b> pane e marmellata	Pasta al sugo di melanzane Polpette di carne Finocchi all'olio/insalata di finocchi Frutta fresca/Pane biologico <b>Merenda:</b> focaccina al rosmarino

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**

**CITTA' DI SAN MAURO TORINESE**

**MENU' ESTIVO A.S. 2017-18 / ASILO NIDO 9-12 MESI**

**(dall'inizio del servizio di refezione al 29/09/2017 e dal 23/04/2018 al termine della scuola)**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Minestra di riso con patate e zucchine Filetto di platessa al vapore tritato Purea di carote Purea di frutta fresca <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Pastina al pomodoro Prosciutto cotto tritato Purea di carote Purea di frutta frullata/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate	Passato di piselli con pastina Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti	Passato di verdura * con pastina Arrosto di tacchino tritato Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia
<b>MARTEDI'</b>	Pastina all'olio Petto di pollo al vapore tritato con aromi Purea di fagiolini Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Crema di piselli e patate con pastina Zucchine all'olio schiacciate Purea di Frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Pastina in brodo vegetale con verdure* Arrosto di bovino tritato Purea di fagiolini e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Riso all'olio Filetto di platessa al vapore tritato Purea di fagiolini Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**
<b>MERCOLEDI'</b>	Pastina al pomodoro Mozzarella Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con pane	Pastina all'olio Ricotta Purea di fagiolini Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Pastina al pomodoro Ricotta Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate	Pastina al pomodoro Mozzarella Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate
<b>GIOVEDI'</b>	Passato di verdura* con pastina Purea di ceci Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti	Passato di verdura* con riso Petto di tacchino al vapore tritato con aromi Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con pane	Passato di verdura* con pastina Petto di pollo al vapore tritato con aromi Purea di fagiolini e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Passato di verdura * con pastina Arrosto di bovino tritato Purea di carote e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia
<b>VENERDI'</b>	Pastina al pomodoro Arrosto di bovino tritato Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Pastina all'olio Filetto di platessa al vapore tritato Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti	Pastina al pomodoro Filetto di platessa al vapore tritato Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con pane	Pastina al pomodoro Filetto di platessa al vapore tritato Zucchine all'olio schiacciate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**

\***BRODO VEGETALE/PASSATO DI VERDURA:** patate, carote, zucchine, zucca, sedano e cipolla

**FRUTTA FRESCA:** mela, pera, banana, prugna, albicocca

**YOGURT NATURALE o CON FRUTTA FRESCA FRULLATA \*\*:** mela e pera

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**

**CITTA' DI SAN MAURO TORINESE**

**MENU' INVERNALE A.S. 2017-18 / ASILO NIDO 9-12 MESI**

**(dal 2/10/2017 al 20/04/2018)**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale Purea di ceci Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate	Pastina al pomodoro Prosciutto cotto tritato Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con fette biscottate	Pastina in brodo vegetale con verdure* Lonza al forno tritata Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate
<b>MARTEDI'</b>	Passato di verdura* con riso Ricotta Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca	Pastina all'olio Filetto di platessa al vapore tritato Purea di finocchi Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Passato di verdura* con pastina Petto di pollo tritato Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Pastina all'olio Arrosto di bovino tritato Purea di finocchi Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti	Passato di verdura* con pastina Ricotta Zucchine all'olio schiacciate (sostituite da Dicembre a Marzo da purea di fagiolini e patate) Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca	Passato di piselli con riso Purea di finocchi Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti
<b>GIOVEDI'</b>	Pastina al pomodoro Arrosto di tacchino tritato Purea di broccoli Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca	Riso in brodo vegetale con verdure* Petto di pollo al vapore tritato con aromi Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Passato di verdura* con pastina Filetto di platessa al vapore tritato Purea di broccoli Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca
<b>VENERDI'</b>	Passato di verdura* con pastina Filetto di platessa al vapore tritato Zucchine all'olio schiacciate (sostituite da Dicembre a Marzo da purea di carote) Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Pastina all'olio Filetto di platessa al vapore tritato Purea di fagiolini Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con cereali	Pastina al pomodoro Mozzarella Zucchine all'olio schiacciate (sostituite da Dicembre a Marzo con purea di Carote) Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**

( SEGUE MENU' INVERNALE ASILO NIDO 9-12 MESI)

	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale con verdure* Purea di ceci Purea di carote e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate	Pastina al pomodoro Arrosto di bovino tritato Purea di fagiolini Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Pastina in brodo vegetale con verdure* Filetto di platessa al vapore tritato Purea di carote e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**
<b>MARTEDI'</b>	Pastina al pomodoro Filetto di platessa al vapore tritato Zucchine all'olio schiacciate (sostituite da Dicembre a Marzo con purea di carote) Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Passato di zucca e patate con riso Prosciutto cotto tritato Purea di cavolfiore Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Pastina all'olio Arrosto di bovino tritato Purea di finocchi Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate
<b>MERCOLEDI'</b>	Passato di verdura* con riso Arrosto di bovino tritato Purea di fagiolini e patate Purea di frutta fresca/Pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Passato di verdura* con pastina Petto di tacchino al vapore tritato con aromi Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti prima infanzia	Crema di lenticchie con riso Purea di carote Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> yogurt con biscotti
<b>GIOVEDI'</b>	Pastina all'olio Ricotta Purea di broccoletti Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Pastina all'olio Filetto di platessa al vapore tritato Purea di finocchi Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**	Pastina al pomodoro Petto di pollo tritato Purea di zucca Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia
<b>VENERDI'</b>	Passato di verdura* con pastina Filetto di platessa al vapore tritato Purea di finocchi Purea di frutta fresca <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con biscotti prima infanzia	Passato di verdura* con riso Mozzarella Purea di carote e patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> latte di proseguimento con fette biscottate	Passato di verdura* con pastina Ricotta Purea di patate Purea di frutta fresca/pane <b>Merenda:</b> purea di frutta fresca**

\*BRODO VEGETALE/PASSATO DI VERDURA: patate, carote, zucchine, zucca, sedano e cipolla

FRUTTA FRESCA : mela, pera, banana

YOGURT NATURALE O CON FRUTTA FRESCA FRULLATA\*\*: mela e pera

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO**

