



Sede legale ASL CN1
Via Carlo Boggio, 12 - 12100 Cuneo (CN)
P.IVA 01128930045
T. 0171.450111 - F. 0171.1865270
protocollo@aslcn1.legalmailPA.it

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore: Dott. Sebastiano Blancato

Telefono: 0172 699245

Fax: 0172 1795454

E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n.

0102509/P

Savigliano, 12/10/2016

Spett.le Asilo Nido Jean Monnet
Via Monsignor Savio, 1
12037 Saluzzo (CN)

Cooperativa Animazione Valdocco

Alla cortese attenzione:
Coordinatrice responsabile
Sig.ra Adriana Canu

OGGETTO: Vidimazione menù primavera/estate ed autunno/inverno Asilo Nido Jean Monnet - SALUZZO

Si restituiscono i menù in oggetto, sviluppati su quattro settimane, con relativo timbro di approvazione.

Per quanto riguarda il pane, apprezziamo che abbiate inserito anche pane fresco con un contenuto di sale ridotto e con contenuto di sale dimezzato e vi chiediamo di monitorarne il gradimento da parte dei vostri bambini.

Nei mesi scorsi è stata siglata un' intesa per la riduzione del sale nel pane tra la Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità, Livelli essenziali di assistenza, Edilizia sanitaria e L'Associazione Regionale dei Panificatori del Piemonte allo scopo di facilitare la riduzione dell'introito di sale giornaliero (raccomandazione dell'OMS "European Action Plan for food and nutrition policy 2007-12" ad un apporto di sale giornaliero procapite inferiore a 5 grammi e raccomandazione delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" dell'INRAN ad un consumo medio di sale inferiore a 6 grammi al giorno, corrispondente a circa 2,4 grammi di sodio).

A tale scopo, nell'ambito del progetto "con meno sale la salute sale", anche i menù e i capitolati dei Nidi possono essere un ottimo veicolo per favorire l'accesso a prodotti alimentari nutrizionalmente corretti e per incentivare scelte alimentari compatibili con una alimentazione sana.

Cordiali saluti.



PER IL DIRETTORE
Dott. Sergio Miaglia

MES/ld

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143

Tel. 0172 240680 – FAX: 0172 1795454 E-mail: sian@aslcn1.it

Comune di Saluzzo

Asilo Nido Jean Monnet

MENÙ PRIMAERA / ESTATE

I° SETTIMANA		II° SETTIMANA	
LUN	Passato di verdure Gateau di patate	LUN	Passato di verdure Spezzatino di vitellone Purea di patate
MAR	Pasta al pomodoro Polpette di vitellone Carote	MAR	Pasta al pesto di rucola Affettato di tacchino Insalata verde e carote
MER	Risotto alle verdure Tacchino alla pizzaiola Zucchine o melanzane	MER	Riso alla parmigiana Frittatina arrotolata Pomodori e fagiolini
GIO	Pasta alla ricotta Torta di verdure miste	GIO	Pizza margherita Verdure
VEN	Crema di zucchine Platessa * al forno Piselli *	VEN	Insalata di pasta con verdure miste o pasta all'olio EVO Merluzzo * al forno Spinaci *
III° SETTIMANA		IV° SETTIMANA	
LUN	Crema di carote Formaggi (a rotazione ricotta e robiola) Purea di patate	LUN	Pasta al pesto / all'olio EVO Parmigiana di melanzane al forno
MAR	Riso agli asparagi Polpette di vitellone Zucchine	MAR	Passato di verdure Petto di pollo in umido Patate al forno / in insalata
MER	Pasta burro e parmigiano Frittata con verdure Piselli *	MER	Pasta al pomodoro Frittata di verdure
GIO	Pizza margherita Verdure	GIO	Insalata di riso con verdure miste o riso all'olio EVO Gratin di ricotta e zucchine
VEN	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo * al forno Insalata di pomodoro e fagiolini	VEN	Passato di verdure con crostini Platessa * olio EVO e limone Carote al forno

Tutti i giorni vengono serviti pane bianco a ridotto contenuto di sale o mezzo sale e pane integrale.

Tutti i giorni viene servita frutta fresca di stagione.

Le verdure sono di stagione e possono subire variazioni a seconda della disponibilità dei fornitori.

* Prodotti surgelati

Il menù indicato viene proposto per tutti i bambini sopra i 12 mesi. Per i bambini di età inferiore ai 12 mesi vengono preparati menù individuali in base alle indicazioni del pediatra e delle famiglie. I cibi vengono opportunamente frantumati /spezzettati prima della somministrazione per i bambini più piccoli

EVO = olio extravergine d'oliva

12/10/16

Comune di Saluzzo

Asilo Nido Jean Monnet

MENÙ AUTUNNO / INVERNO

I° SETTIMANA		II° SETTIMANA	
LUN	Polenta Spezzatino di vitello Bieta * o spinaci *	LUN	Pasta al forno Insalata di carote
MAR	Passato di verdure Gateau di patate	MAR	Passato di verdure Bocconcini di pollo o tacchino Purea di patate
MER	Minestrina in brodo fresco di verdure o carne Petto di pollo in umido Piselli * e carote	MER	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Piselli *
GIO	Pizza margherita Verdure	GIO	Riso alle verdure Ricotta e robiola Cavolfiori o finocchi gratinati
VEN	Risotto alla zucca Nasello * al pomodoro Cavolfiori o fagiolini*	VEN	Passato di verdure con crostini Platessa * alla pizzaiola / olio EVO e limone Broccoli e patate
III° SETTIMANA		IV° SETTIMANA	
LUN	Risotto con le lenticchie Verdure	LUN	Risotto alle verdure di stagione Prosciutto cotto Broccoli o cavolfiori al vapore o al forno
MAR	Passato di verdure Spezzatino di vitello con piselli * e patate	MAR	Crema di carote con crostini Polpette di vitellone Purea di patate
MER	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Spinaci *	MER	Pasta e legumi Finocchi gratinati al forno
GIO	Pizza margherita Verdure *	GIO	Pasta al pomodoro Tortino di uova ricotta e spinaci o biete
VEN	Pasta all'olio EVO Polpette di platessa * Carote crude o cotte	VEN	Passato di verdure con riso Merluzzo * impanato al forno Carote e patate

Tutti i giorni vengono serviti pane bianco a ridotto contenuto di sale o mezzo sale e pane integrale.

Tutti i giorni viene servita frutta fresca di stagione.

Le verdure sono di stagione e possono subire variazioni a seconda della disponibilità dei fornitori.

* Prodotti surgelati

Il menù indicato viene proposto per tutti i bambini sopra i 12 mesi. Per i bambini di età inferiore ai 12 mesi vengono preparati menù individuali in base alle indicazioni del pediatra e delle famiglie. I cibi vengono opportunamente frantumati /spezzettati prima della somministrazione per i bambini più piccoli

EVO = olio extravergine d'oliva

12/10/16

MERENDE

In base alla disponibilità sul mercato le merende si alterneranno tra le seguenti scelte:

- Latte intero e biscotti (biscotti secchi o gallette)
- Sandwich di biscotti leggeri
- Torta di mele
- Torta di carota e zucca
- Torta allo yogurt
- Frappè di frutta
- Pane e olio
- Pane e marmellata
- Budino al cioccolato
- Yogurt alla frutta
- Gelato confezionato
- Frutta fresca
- Frappè di frutta
- Spremuta e biscottino granulato

12/10/16
LD

Le eventuali alternative per bambini intolleranti o allergici verranno concordate con il pediatra.