

**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**

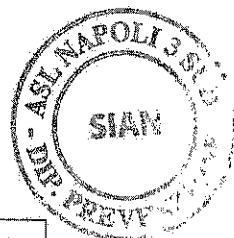


**ASILO NIDO**  
**6-12 mesi**

Lunedì	g
<b>Pappa unica con passato di lenticchie</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di lenticchie secche	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	8
Martedì	
<b>Pappa unica con passato di verdure</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Merluzzo omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	10
Mercoledì	
<b>Pappa unica con passato di fagioli</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di fagioli secchi	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	8

ASL NAPOLI 3 SUD  
UOC SIAN  
Il Dirigente Biologo.  
Dott.ssa Teresa Mastantuono

**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**



**ASILO NIDO**  
**6-12 mesi**

<b>Giovedì</b>	<b>g</b>
<b>Pappa unica con passato di verdure</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Pollo omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	10
<b>Venerdì</b>	
<b>Pappa unica con brodo vegetale</b>	
Crema di riso	20
Brodo filtrato preparato con patata, pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	q.b.
Manzo omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	10

**Tutti i giorni**

<b>Frutta di stagione omogeneizzata o grattugiata</b>	80 g
<b>Acqua minimamente mineralizzata</b>	250 ml

ASL NAPOLI 3 SUD  
UOC SIAN  
Il Dirigente Biologo.  
Dott.ssa Teresa Mastantuono



**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**

**ASILO NIDO**  
**6-12 mesi**

Lunedì	g
<b>Pappa unica con passato di ceci</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di ceci secchi	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	8
<b>Martedì</b>	
<b>Pappa unica con passato di verdure</b>	
Pasta di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Manzo omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	10
<b>Mercoledì</b>	
<b>Pappa unica con passato di fagioli</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di fagioli secchi	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	8

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN

Il Dirigente Biologo,  
*Dott.ssa Teresa Mastantuono*

**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**



<b>ASILO NIDO</b> <b>6-12 mesi</b>	
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>
<b>Pappa unica con passato di verdure</b>	
Pastina di semola arricchita con ferro e calcio	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Sogliola omogeneizzata	30
Olio extravergine d'oliva	10
<b>Venerdì</b>	
<b>Pappa unica con brodo vegetale</b>	
Crema di riso	20
Brodo filtrato preparato con patata, pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	q.b.
Tacchino omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	10

<b>Tutti i giorni</b>	
<b>Frutta di stagione omogeneizzata o grattugiata</b>	80 g
<b>Acqua minimamente mineralizzata</b>	250 ml

ASL NAPOLI 3 SUD

UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

*Dott.ssa Teresa Mastantuono*



Computo nutrizionale	
	ASILO NIDO 6-12 mesi
Kcal	250
Proteine	g. 9; % 14
Glucidi	g. 28 % 46
Lipidi	g. 10; % 40
Fibra	g. 4.5
Ferro	mg. 3.3
Calcio	mg. 160

#### Raccomandazioni

Il presente schema può essere adeguato alle linee di svezzamento indicate per ciascun bambino dal pediatra di libera scelta.

Per crema di riso e pastina di semola arricchita con ferro e calcio si intendono prodotti alimentari addizionati di vitamine e minerali secondo il Regolamento (CE) 1925/2006, modificato dal Regolamento (CE) 108/2008, e l'allegato XIII punto 2 del Regolamento (UE) 1169/2011.

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas, assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privati del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di filetto al naturale oppure in forma di omogeneizzato in vasetti.

Carni: le carni di bovino e quelle avicole, devono essere fresche e refrigerate oppure in forma di omogeneizzato in vasetti.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di formato piccolo.

Ricotta: deve provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva.

Non aggiungere sale o zucchero nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

ASL NAPOLI 3 SUD  
UOC SIAN  
Il Dirigente Biologo,  
Dott.ssa Teresa Mastantuono