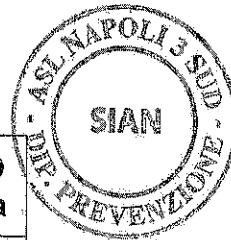


TABELLE DIETETICHE



ASILO NIDO Prima pappa

Lunedì	g
Pappa unica con passato di verdure	
Crema multicereali	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Parmigiano	8
Olio extravergine d'oliva	5
Martedì	
Pappa unica con passato di verdure	
Crema di riso	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Pollo omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	8
Mercoledì	
Pappa unica con passato di verdure	
Crema multicereali	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Parmigiano	8
Olio extravergine d'oliva	5

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

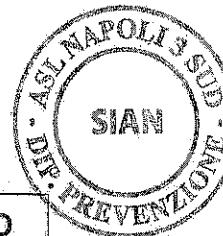


TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO	
Prima pappa	
Giovedì	g
Pappa unica con passato di verdure	
Crema di riso	20
Passato di pomodoro, zucchina o zucca, carota, cipolla, qualche foglia di bietola o spinaci	50
Tacchino omogeneizzato	30
Olio extravergine d'oliva	8
Venerdì	
Pappa unica con brodo vegetale	
Crema di semolino	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	8

Tutti i giorni	
Frutta di stagione omogeneizzata o grattugiata	40 g
Acqua minimamente mineralizzata	250 ml

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



Computo nutrizionale	
	ASILO NIDO Prima pappa
Kcal	198
Proteine	g. 8; % 15
Glucidi	g. 22 % 45
Lipidi	g. 9; % 40
Fibra	g. 2,5
Ferro	mg. 2,5
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 grammiature 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 Teresia Mastantuono