

AZIENDA A.S.P. N. 5 - M E S S I N A  
 DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA  
 (Via Garibaldi, 47 - 98066 Patti - Tel. 0941-244601)

Tabella settimanale delle vivande da somministrare ai bambini dell'asilo nido, di età compresa tra 6 e 12 mesi.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pappa Crema di riso gr.30 Brodo di verdura cc. 180 Passato di verdura n. 3 cucchiari Omogeneizzato di trota gr.50 Olio d'oliva, gr. 10 Parmigiano reggiano gr.5	Pappa Pastina 000 gr. 30 Brodo di verdura cc. 180 Formaggino gr. 50 Olio d'oliva extravergine gr. 6 Parmigiano reggiano gr.5	Pappa Pastina 000: gr. Brodo di verdura: cc 180 Passato di verdura: 3 cucch. Omogeneizzato di manzo Gr. 50 olio d'oliva Extravergine: gr.10 Parmigiano Reggiano: gr.5	Pappa Pastina 000: gr.30 Brodo di verdura:cc180 Passato di verdura: 3 cucchiari Omogeneizzato di Pollo: gr.50 Olio d'oliva extravergine Gr.10 Parmigiano reg.gr.5	Pappa Pastina 000: gr.30 Brodo di verdura:cc180 Passato di verdura: 3 cucchiari Omogeneizzato di manzo: gr.50 Olio d'oliva extravergine Gr.6 Parmigiano reg. gr.5
Frutta Mela omogeneizzata gr. 40	Frutta Pera omogeneizzata gr. 40	Frutta Banana omogeneizzata: gr.40	Frutta Mela omogeneizzata gr. 40	Frutta Pera omogeneizzata gr. 40
Merenda Yogurt alla frutta: 1 vasetto	Merenda Omogeneizzato di manzo: 1 vasetto	Merenda Formaggino: gr. 60	Merenda Salmone omogeneizzato: 1 vasetto	Merenda 1 banana

DR. IOPOLO GIUSEPPE  
 DIRIGENTE MEDICO  
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA  
 DISTRETTO SANITARIO - PATTI



Note: Il Pasto delle ore 8,00 consumato all'interno dell'asilo nido sarà costituito da latte (materno o artificiale di proseguimento) nella quantità di 250 cc.

La merenda verrà consumata preferibilmente alle ore 16,00.

Il brodo vegetale in tale periodo della vita va preparato con carota, patata, zucchina, pomodoro, sedano (calcolando una verdura per tipo, cotta in 500 cc. D'acqua per bambino, bollite fino a cottura senza aggiunta di sale.

Esempio: per tre bambini occorreranno 3 carote, 3 patate, 3 zucchine, 3 pomodori di piccola taglia;

Il passato di verdura si ottiene passando le verdure prive dell'acqua di cottura, nel passaverdura.

La pastina si cuoce nel brodo di verdura a cui verrà aggiunto il passato a fine cottura, nella quantità indicata in tabella.

La crema di riso essendo precotta verrà sciolta nel brodo vegetale tiepido per poi aggiungere il passato nella quantità indicata in tabella.

Il passato di lenticchie sarà preparato facendo cuocere ½ carota, ½ patata, sedano q.b., 60 gr. di lenticchie per bambino e passando poi il tutto, privato dell'acqua di cottura, nel passaverdura.

AZIENDA A.S.P. N. 5 - M E S S I N A  
 DISTRETTO SANITARIO DI PATTI- SERVIZIO DI MEDICINA SCOLASTICA  
 (Via Garibaldi, 47 - 98066 Patti - Tel. 0941-244601)

Tabella settimanale delle vivande da somministrare ai bambini dell'asilo nido di età compresa tra 12 e 36 mesi

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Colazione Latte: 200 ml. Fette biscottate: 3/6	Colazione Latte: 200 ml. Fette biscottate: 3/6	Colazione Latte: 200 ml. Fette biscottate: 3/6	Colazione Latte: 200 ml. Fette biscottate: 3/6	Colazione Latte: 200 ml. Fette biscottate: 3/6
Pranzo 1° piatto Pastina con passato di verdura Pastina: gr. 50 Brodo di verdura: gr. 250 Passato di verdure e carote: gr.60 Olio d'oliva extravergine: gr.10 Sale:q.b. 2° piatto Formaggio: gr.50 Pane: gr. 40 Frutta fresca: gr. 100	Pranzo 1° piatto Pastina con passato di legumi Pastina gr. 50 Legumi: gr. 30 Cipolle e carote passate: gr. 20 Sale:q.b. 2° piatto Prosciutto cotto magro s.c.gr.50 Insalata verde: gr. 50 Olio extravergine: gr.10 Pane:gr. 50 Frutta fresca: gr.100	Pranzo 1° piatto Pastina con formaggio Pastina: gr. 50 Formaggio: 1 Sale: q.b. 2° piatto Arrosto di filetti di pollo Petto di pollo: gr. 50 Pangrattato: q.b. Parmigiano Reggiano: gr.10- Purè di patate: gr. 50 Olio d'oliva extravergine:gr.10 Pane: gr. 50 Frutta fresca: gr. 100	Pranzo 1° piatto Pasta con sugo di polpette Pasta: gr. 50 Pelati: gr.70 Aromi: q.b. Parmigiano: gr. 10 2° piatto Polpette in umido Tritato di manzo: gr. 50 Parmigiano: gr. 10 Pangrattato: q.b. Uovo 1 x 5 Insalata mista: gr. 50 Olio d'oliva extravergine: Pane: gr. 50 Frutta fresca: gr. 100 Merenda Yogurt o fruttolo Yogurt un vasetto Fruttolo un vasetto	Pranzo 1° piatto Pasta con prosciutto Pasta: gr. 50 Prosciutto magro s.c. gr. 30 Burro:gr.10 Parmigiano: gr. 10 Sale ed aromi: q.b. 2° piatto Bastoncini di pesce al forno Bastoncini di pesce senza spine: gr.70 Insalata verde: gr. 70 Olio d'oliva extravergine:gr.10 Pane gr. 50 Frutta fresca: gr. 100 Merenda Banana: 1
Merenda Pane Marmellata: gr. 20	Merenda Thè con biscotti Thè: ml 150 Zucchero e limone: q.b. Biscotti: 5 Zucchero	Merenda Brioche e frullato di frutta Brioche: una frullato di frutta	Merenda Yogurt o fruttolo Yogurt un vasetto Fruttolo un vasetto	Merenda

Dr. IOPPOLO GIUSEPPE  
 DIRIGENTE MEDICO  
 SERVIZIO MEDICINA SCOLASTICA  
 DISTRETTO SANITARIO - PATTI

