



ASL TO3
Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri 200 - Aprile, 30 - 10083 Collegno TO
Tel. 011.40171

SEDE DI PINEROLO
Strada Fenestrolle, 12 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.R.C: asltu3@cert.asltu3.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736660013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Prelezioni conclusive

Per il piatto riportato in colonna A occorre fare riferimento al piatto corrispondente elencato in colonna B, la cui ricetta (ingredienti e grammature) è riportata nel Manuale "In mensa con Gusto"

LATTANTI

A	B
Fruita fresca di stagione consigliata	Si formula l'invito a scegliere le varietà di frutta potenzialmente meno allergizzanti (es. pere, mele, banana). La frutta può essere somministrata cotta e/o frullata, evitando l'aggiunta di zucchero
Verdura cotta consigliata o purea di verdure	Si formula l'invito a scegliere le varietà di verdura potenzialmente a minor rischio di intolleranza (es. patata, carote, zucchine). La verdura può essere somministrata schiacciata, tritata o ridotta in purea.

DIVEZZI

A	B
Siraccetti di pollo	Becconcini di bovino o tacchino o pollo in umido
Contorno a base di legumi	Scegliere una delle ricette di contorno a base di "legumi" tra quelle riportate a pag. 20 nel manuale "In mensa con gusto"
Fruita fresca di stagione	Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di frutta fresca. La frutta può essere somministrata cotta e/o frullata, evitando l'aggiunta di zucchero
Verdura cruda a cotta di stagione	Contorni "verdure cotte" e "verdure crude" descritti alle pagine 18 e 20 del manuale "In mensa con gusto" ASILI NIDO già in Vs possesso Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di verdura avendo cura di rispettare le indicazioni relative alla scelta degli alimenti e alla modalità di cottura riportate nel manuale "In mensa con gusto" – ASILI NIDO (già in Vs possesso).

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1°

A	B
Pepite di pollo saporite	Crocchette di pollo cotte al forno
Contorno a base di legumi	Scegliere una delle ricette di contorno a base di "legumi" tra quelle riportate a pag. 26 nel manuale "In mensa con gusto"
Fruita fresca di stagione	Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di frutta fresca.
Verdura cruda o cotta di stagione	Contorni "verdure cotte" e "verdure crude" descritti alle pagine 24 e 25 del manuale "In mensa con gusto". Si formula l'invito a variare il più possibile la tipologia di verdura avendo cura di rispettare le indicazioni relative alla scelta degli alimenti e alla modalità di cottura riportate nel manuale "In mensa con gusto" – SCUOLE (già in Vs possesso)



www.regione.piemonte.it

ASL TO 3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
REFERENTE Dott.ssa Fiorella VIETTI

indirizzo: sede di Ivrea - Via Balegno n. 8 - tel. 011/9551757-9551780-9551761 - fax 0118551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/235411 - fax 0121397803

email: pubb@cert.asltu3.piemonte.it



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Mariti, XXX Aprile, 30 - 10033 Collegno TO
Tel. 011 40171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Strada I onestella, 72 - 10084 Pinerolo TO
Tel. 0121.29.11

P.I./Cod. Fisc. 00735050013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Inoltre si consiglia di mettere a disposizione dell'utenza anche il sale iodato in linea con il DDL 26 luglio 2013 Art. 17.

(Modifiche alla legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica") che sancisce quanto segue:

" 2. Nell'ambito della ristorazione pubblica, ivi inclusi gli esercizi commerciali in cui vengono somministrati prodotti di gastronomia, e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio".

Si precisa tuttavia che ai sensi delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca Alimenti e Nutrizione (INRAN) del 2003 è bene ridurre progressivamente l'uso di sale sia a tavola che in cucina e non aggiungere sale nelle pappe dei bambini almeno per tutto il primo anno di vita.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. Tali modifiche, che potrebbero prevedere scelte qualitative diverse da quelle suggerite, non sono soggette a valutazione nutrizionale in quanto rappresentano consumi occasionali e non abituali.

REGIONE
PIEMONTE

www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO 3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
REFERENTE Dott.ssa Fiorella VIETTI

Indirizzo: sede di Rivoli Via Balogno n. 8 - tel. 011/1851757-0531700.8551781 - fax 0110551953
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/235411 - fax 0121307883

e-mail: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it