

Dietario

Il mondo ai piccoli Srl Impresa Sociale

Via San Giacomo dei Capri, 78

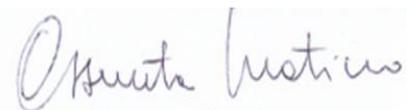
Napoli

a cura di:

Dr.ssa Gabriella Silvestri Biologo specializzato in Scienza dell'Alimentazione

Dr.ssa Antonella Cappuccio Medico Igienista

ASL NAPOLI 1 CENTRO
Dipartimento di Prevenzione
U.O.S.D. Promozione della Salute e Sorveglianza Nutrizionale
Il Responsabile Dr.ssa Assunta Matino



Napoli, 30/07/2025

MENÙ INVERNALE - INFANZIA

	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
1^a settimana	Risotto al pomodoro Nasello olio e limone Patate al forno	Pasta con ceci Broccoletti gratinati	Pasta con zucca Polpettine di bovino Carote olio e limone	Pizza al pomodoro e parmigiano Erbette all'olio Budino al cioccolato	Pasta con piselli Frittata Cavolfiore gratinato
2^a settimana	Pasta con cavolfiore Rustichelle di pollo Lattughino olio e limone	Risotto con patate Crocchette di nasello Erbette all'olio	Pasta con piselli Formaggio robiola Songino olio e limone	Pasta con broccoletti Uova strapazzate Carote olio e limone	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci all'olio
3^a settimana	Pasta al pomodoro Frittata Broccoletti gratinati	Pasta con zucca Nasello olio e limone Patate al forno	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio	Pasta con lenticchie Carote olio e limone	Pasta alla bolognese Spinaci all'olio
4^a settimana	Gâteau di patate Broccoletti olio e limone	Pasta al pomodoro Fior di latte Spinaci all'olio	Risotto con zucca Cotoletta di lonza di maiale Carote olio e limone	Pasta con cavolfiore Nasello impanato Lattughino olio e limone	Pasta con fagioli Carote olio e limone

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni frutta fresca di stagione tagliata;
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si raccomanda – dopo i due anni d'età - l'utilizzo del sale iodato come promosso dal Ministero della Salute – Legge n°55 del 21 marzo 2005 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” (dose giornaliera non superiore ai 2 g).

MENÙ ESTIVO - INFANZIA

	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
<i>1^a settimana</i>	Risotto con zucchine Nasello olio e limone Patate al forno	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste	Pasta con piselli Uova strapazzate Carote olio e limone	Pasta al pomodoro Tocchetti di parmigiano Lattughino olio e limone	Pizza al pomodoro e parmigiano Zucchine olio e limone Gelato
<i>2^a settimana</i>	Pasta con ceci Pomodori all'insalata	Frittata di maccheroni Carote alla julienne	Risotto con patate Prosciutto cotto Insalata mista	Pasta con lenticchie Patate, fagiolini e pomodori all'insalata	Pasta al pomodoro Crocchette di nasello Songino olio e limone
<i>3^a settimana</i>	Pasta con broccoli Frittata Pomodori all'insalata	Pasta tricolore Zucchine olio e limone	Pasta con zucchine Nasello olio e limone Lattughino olio e limone	Risotto al pomodoro Bocconcini di pollo gratinati Patate al forno	Pasta con lenticchie Carote olio e limone
<i>4^a settimana</i>	Pasta con patate Fior di latte Zucchine olio e limone	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al pomodoro Insalata mista	Pasta con fagioli Carote alla julienne	Riso all'insalata Lattughino olio e limone	Pasta con zucchine Nasello impanato Pomodori all'insalata

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni frutta fresca di stagione tagliata;
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si raccomanda – dopo i due anni d'età - l'utilizzo del sale iodato come promosso dal Ministero della Salute – Legge n°55 del 21 marzo 2005 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” (dose giornaliera non superiore ai 2 g).