

ALLEGATO N.9BIS AL CAPITOLATO SPECIALE
Specifica tecnica relativa al dietetico per il servizio presso la A.O. Santobono/Pausilipon



A.O.R.N. Santobono Pausilipon

Ospedale

Santobono via Mario Fiore 6, Napoli

Servizio di
Nutrizione Clinica e
NAD

VITTO PER DIVEZZI

OD 5 (4 - 5 mesi)

ORE 12

Latte adattato ml. 175 X 4					
Crema di riso in brodo	crema di riso			g.	20
Brodo vegetale filtrato:	br. veg. (carote, spinaci, zucchine, patate)				q. b.
Olio	extravergine d'oliva			ml.	2,5
n° 1 liofilizzato	pollo		<i>Lun.- Ven</i>	g.	12
	agnello		<i>Mar. Sab.</i>	"	"
	tacchino		<i>Merc. Dom.</i>	"	"
	coniglio		<i>Giov.</i>	"	"
n° 1 omogeneizzato di mela				g.	80
Acqua				ml.	500

Kcal 675	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	10%
		Lipidi	39%
		Glicidi	51%

VITTO PER DIVEZZI

OD 6 (5 - 6 mesi)

Latte adattato ml. 190 X 4

(a cura del Lactarium)

ORE 12

Pranzo

Pastina 000 in brodo		pastina 000			g.	20
Brodo vegetale filtrato:	br. veg. (carote, spinaci, zucchine, patate)					q. b.
Olio	extravergine d'oliva				ml.	5
n° 1 omogeneizzato	pollo		<i>Lun.- Ven</i>	g.	80	
	agnello		<i>Mar. Sab.</i>	"	"	
	tacchino		<i>Merc. Dom.</i>	"	"	
	coniglio		<i>Giov.</i>	"	"	
n° 1 omogeneizzato di mela				g.	80	
Acqua				ml.	500	

Kcal 761	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	10%
		Lipidi	42%
		Glicidi	48%

VITTO PER DIVEZZI

OD 7 - 8 (7 - 8 mesi)

Ore 7

I Colazione

Latte di proseguimento

(a cura del Lactarium)

ml.

200

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro:	Pastina I infanzia	stelline	Lun. - Giov.	g.	25
				anellini	Mart. - Ven.	"	"
				semini	Mer. - Sab.	"	"
				pomodoro			q. b.
		Olio	extravergine d'oliva		ml.	5	
		n° 1 omogeneizzato di carne:	manzo		Lun. - Ven	g.	80
			vitello		Mar. Sab.	"	"
			tacchino		Merc. Dom.	"	"
			pollo		Giov.	"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela			g.	80	
Acqua			ml.	500			
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:	Pastina I infanzia	stelline	mart. - ven. d	g.	25
				anellini	mer. -sab.	"	"
				semini	lun. - giov.	"	"
				extravergine d'oliva		ml.	5
		Brodo vegetale	carote,spinaci,zucchine,patate,pomodori, aromi			q. b.	
		n° 1 omogeneizzato di carne:	manzo		Merc. Dom.	g.	80
			vitello		Giov.	"	"
			tacchino		Lun. - Ven	"	"
			pollo		Mar. Sab.	"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela			g.	80	
Acqua			ml.	500			
Ore 21	II Colazione	Latte di proseguimento	(a cura del Lactarium)			ml.	200

Kcal 806	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	11%
		Lipidi	34%
		Glicidi	55%

VITTO PER DIVEZZI

OD 9 - 12 (9 - 12 mesi)							
Ore 7	I Colazione	Latte di proseguimento	(a cura del Lactarium)			ml.	250
			biscotti prima infanzia			n.°	2
ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro:	Pastina I infanzia	stelline	Lun. - Giov.	g.	30
				anellini	Mart. -Ven.- Dom.		
				semini	Mer. - Sab		
				pomodoro			q. b.
		Olio	extravergine d'oliva		ml.	7	
		n° 1 omogeneizzato di carne:	manzo		Lun. - Ven	g.	80
			vitello		Mar. Sab.		
			tacchino		Merc. Dom.		
			pollo		Giov.		
		n° 1 omogeneizzato di mela			g.	80	
Acqua			ml.	500			
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:	Pastina I infanzia	stelline	Mart. -Ven.-	g.	30
				anellini	Mer. - Sab		
				semini	Lun. - Giov.		
				extravergine d'oliva		ml.	7
		Brodo vegetale	carote,spinaci,zucchine,patate,pomodori, aromi			q. b.	
		n° 1 omogeneizzato di carne:	manzo		Merc. - Don	g.	80
			vitello		Giov.		
			tacchino		Lun. - Ven		
			pollo		Mar. Sab.		
		n° 1 omogeneizzato di mela			g.	80	
Acqua			ml.	500			
Ore 21	II Colazione	Latte di proseguimento	(a cura del Lactarium)			ml.	250
			biscotti prima infanzia			n.°	2

Kcal 1027	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	11%
		Lipidi	35%
		Glicidi	54%

VITTO PER DIVEZZI

OD 13- 18 (13 -18 mesi)

Ore 7	<i>I Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	250
		zucchero				g.	5
		biscotto In infanzia				n.	2

ORE 12	<i>Pranzo</i>	Pastina al pomodoro:	pastina comune	<i>stelline</i>	<i>Lun. - Giov.</i>	g.	40		
				<i>anellini</i>	<i>Mart. -Ven.-</i>	"	"		
				<i>semini</i>	<i>Mer. - Sab</i>	"	"		
				extravergine d'oliva			ml.	7,5	
				sale				q. b.	
				pomodoro				q. b.	
				Omogeneizzato di carne	manzo		<i>Lun. - Ven</i>	g.	120
					vitello		<i>Mar. Sab.</i>		
					tacchino		<i>Merc. Dom.</i>		
					pollo		<i>Giov.</i>		
				Omogeneizzato di mela				g.	80
				Acqua				ml.	500

ORE 18	<i>Cena</i>	Pastina in brodo vegetale:	pastina	<i>stelline</i>	<i>Mart. -Ven.-</i>	g.	40		
				<i>anellini</i>	<i>Mer. - Sab</i>				
				<i>semini</i>	<i>Lun. - Giov.</i>				
				extravergine d'oliva			ml.	7,5	
				sale				q. b.	
				Brodo vegetale	carote,spinaci,zucchine,patate,pomodori, aromi			q. b.	
				n° 1 omogeneizzato di carne:	manzo		<i>Merc. - Dom</i>	g.	120
					vitello		<i>Giov.</i>		
					tacchino		<i>Lun.- Ven</i>		
					pollo		<i>Mar. Sab.</i>		
				Omogeneizzato di verdure				g.	80
				Omogeneizzato di pera				g.	80
				Acqua				ml.	500

Ore 21	<i>II Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	250
		zucchero				g.	5
		Biscotti prima infanzia				n.	2

Kcal 1261	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	14%
		Lipidi	35%
		Glicidi	51%

VITTO PER DIVEZZI

OD 19- 24 (19- 24 mesi)

Ore 7-21	<i>I Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	250
		zucchero				g.	10
		Biscotti prima infanzia				n.°	3

ORE 12	<i>Pranzo</i>	Pastina al pomodoro:	pastina comune	<i>maccheroncini</i>	<i>Lun. Giov.</i>	g.	50	
				<i>ditalini</i>	<i>Mart. -Ven.-</i>	"	"	
				<i>farfalline</i>	<i>Mer. - Sab</i>	"	"	
				pomodoro				q. b.
				olio extravergine			ml.	7,5

Secondo piatto e contorno

Polpette di vitello		<i>Lun. Sab.</i>	g.	40
pane			g.	15
olio extravergine			ml.	5
patate al forno			g.	60
olio extravergine			ml.	2,5
Filetti di merluzzo impanati		<i>Mart. Ven.</i>	g.	60
olio extravergine			ml.	5
Carote lesse			g.	50
olio extravergine			ml.	2,5
Formaggio quark		<i>Merc.</i>		
Spinaci lessi			g.	70
olio extravergine			ml.	2,5

Frutta
Acqua

ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:
--------	------	----------------------------

Secondo piatto e contorno

Frutta

Acqua

prosciutto cotto		Giov. Dom.	g.	40
Purea di patate			g.	70
mele, pere o banane			g.	150
			ml.	500

pastina comune	maccheroncini Mer.-Sab.	g.	50
	ditalini Lun. - Giov.	"	"
	farfalline Mart. -Ven.	"	"
olio extravergine		ml.	5
brodo vegetale			q. b.

Formaggio quark		Lun. Sab.		
Spinaci lessi			g.	70
olio extravergine			ml.	2,5
prosciutto cotto		Mart. Ven.	g.	40
Purea di patate			g.	70
Polpette di vitello		Merc.	g.	40
pane			g.	15
olio extravergine			ml.	5
patate al forno			g.	60
olio extravergine			ml.	2,5

Filetti di merluzzo impanati		Giov. Dom.	g.	60
olio extravergine			ml.	5
Carote lesse			g.	50
olio extravergine			ml.	2,5
mele, pere o banane			g.	150

			ml.	500
--	--	--	-----	-----

Kcal 1314	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	14%
		Lipidi	36%
		Glicidi	51%

MENU' I a SETTIMANA							
LUNEDI'							
PRANZO					CENA		
Pasta e lenticchie					Pasta alla besciamella		
Formaggio (tipo Quark)					Bastoncini di merluzzo		
Carote lesse all'olio					Spinaci all'olio		
MARTEDI'							
PRANZO					CENA		
Gateau					Pastina in brodo vegetale		
Mozzarella					Arista al forno		
Bietole all'olio					Patate e piselli		
MERCOLEDI'							
PRANZO					CENA		
Minestrone di riso					Pasta al pomodoro		
Polpette al pomodoro					Platessa in bianco		
Fagiolini all'olio					Purea di patate		
GIOVEDI'							
PRANZO					CENA		
Pasta alla bolognese					Pastina in brodo vegetale		
Omelette al forno					Spinacine		
Patate e carciofi					Carote all'olio		
VENERDI'							
PRANZO					CENA		
Riso e patate					Pasta e zucchine		
Bastoncini di merluzzo a forno					Stacchino		
Bietole all'olio					Fagiolini all'olio		
SABATO							
PRANZO					CENA		
Pasta e piselli					Pasta al pomodoro		
Bocconcini di pollo e tacchino					Mozzarella		
Patate al forno					Carote all'olio		
DOMENICA							
PRANZO					CENA		
Sartù di riso					Pastina in brodo vegetale		
Coscia di pollo al forno					Prosciutto cotto		

Purea di patate					Fagiolini all'olio	
-----------------	--	--	--	--	--------------------	--

MENU' II a SETTIMANA

LUNEDI'						
PRANZO					CENA	
Riso e fagioli					Pasta al pomodoro	
Formaggio (tipo Quark)					Polpettine al pomodoro	
Patate e carciofi					Carote all'olio	
MARTEDI'						
PRANZO					CENA	
Rotolini al forno					Pastina in brodo vegetale	
Bastoncini di merluzzo al forno					Mozzarella	
Purea di patate					Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'						
PRANZO					CENA	
Pasta e patate					Pasta alla bolognese	
Prosciutto cotto					Omelette al prosciutto	
Bietole all'olio					Patate al forno	
GIOVEDI'						
PRANZO					CENA	
Sartù di riso					Pastina in brodo vegetale	
Ricotta					Coscia di pollo	
Spinaci all'olio					Piselli	
VENERDI'						
PRANZO					CENA	
Pasta alla sorrentina					Pasta con zucchine	
Cotoletta di merluzzo					Prosciutto cotto	
Purea di patate					Carote all'olio	
SABATO						
PRANZO					CENA	
Pasta al pomodoro					Pastina in brodo vegetale	
Polpette al pomodoro					Mozzarella	
Fagiolini all'olio					Pizza parigina	
DOMENICA						
PRANZO					CENA	
Pasta al forno					Pasta al pomodoro	
Vitello al forno					Cotoletta di pollo	
Patate al forno					Bietole all'olio	

VITTO ORDINARIO I a SETTIMANA

LUNEDI'

ORE 8	<i>Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	<i>Merenda</i>	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	<i>Pranzo</i>	Pasta e lenticchie:	pasta			g.	50
			lenticchie			g.	30
			olio extravergine			ml.	5
		Formaggio (tipo Quark)				g.	50
		Carote all'olio:	carote			g.	150
			Olio	olio extravergine		ml	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
		ORE 15	<i>Merenda</i>	n° 1 succo di frutta			
ORE 18	<i>Cena</i>	Pasta alla besciamella	Pasta			g.	40
			farina			g.	10
			burro			ml.	10
			parmigiano			g.	5
			latte			ml.	100
		Bastoncini di merluzzo:	bastoncini di merluzzo			g.	130
			olio extravergine			ml.	5
		Spinaci all'olio:	Spinaci lessi			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150

ORE 21		Pane				g.	50
		Acqua				ml	500
	<i>Merenda</i>	Latte vaccino				ml	120
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2304	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	13%
		Lipidi	32%
		Glicidi	55%

MARTEDI'

ORE 8	<i>Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	<i>Merenda</i>	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	----------------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	<i>Pranzo</i>	Gateau di patate	patate			g.	150
			prosciutto cotto			g.	20
			burro			g.	10
			parmigiano			g.	10
			Mozzarella vaccina			g.	100
			Bietole all'olio	bietole		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
			Frutta			g.	150
			Pane			g.	50
			Acqua			ml.	500

ORE 15	<i>Merenda</i>	n° 1 succo di frutta				ml.	125
--------	----------------	----------------------	--	--	--	-----	-----

ORE 18	<i>Cena</i>	Pastina in brodo vegetale:	pastina			g.	50		
			brodo vegetale			q. b.			
			olio extravergine			ml.	5		
			parmigiano			g.	5		
			Arista al forno	Carne di maiale magro		g.	120		
				olio extravergine		ml.	5		
			Patate e piselli :	patate		g.	100		
				piselli		g.	50		
				olio extravergine		ml.	5		
			Frutta			g.	150		
			Pane			g.	50		
			Acqua			ml.	500		
		ORE 21	<i>Merenda</i>	Latte vaccino				ml	170
				zucchero				g.	7
biscotti frollini						n.°	3		

Kcal 2357	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	16%
		Lipidi	35%
		Glicidi	49%

MERCOLEDI'

		Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	<i>Merenda</i>	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	----------------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	<i>Pranzo</i>	Minestrone con riso :	riso			g.	60
			carote, zucchine, fagiolini, patate			g.	70
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
			pomodoro			q. b.	
			Polpette al sugo:	carne tritata		g.	80
				pomodori		q. b.	
				uova		n.°	¼
				pane		g.	20

				parmigiano		g.	5
				olio extravergine		ml.	5
		Fagiolini all'olio :		fagiolini		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	<i>Merenda</i>	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18		Pasta al pomodoro :		pasta			50
				pomodoro			q. b.
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
		Filetto di merluzzo in bianco		Filetto di merluzzo		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Purea di patate:		patate		g.	100
				latte		ml.	50
				burro		g.	5
				parmigiano		g.	10
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 21	<i>Merenda</i>	Latte vaccino				ml.	120
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2326	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	16%
		Lipidi	28%
		Glicidi	56%

GIOVEDI'							
ORE 8	<i>Colazione</i>	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	<i>Merenda</i>	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	<i>Pranzo</i>	Pasta alla bolognese :		pasta		g.	60
				carne tritata		g.	30
				olio extravergine		ml.	7,5
				parmigiano		g.	7,5
				pomodori			q. b.
				carote e aromi		g.	30
		Uova a omelette :		uova		n.°	1
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
		Patate e carciofi:		patate		g.	150
				carciofi		ml.	80
				olio extravergine		g.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	<i>Merenda</i>	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18	<i>Cena</i>	Pastina in brodo vegetale:		pasta		g.	50
				brodo vegetale			q. b.
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
		Spinacine al forno :		spinacine		g.	120
				olio extravergine		ml.	5
		Carote all'olio:		carote		g.	150
				olio extravergine		ml.	5

Frutta					g.	150
Pane					g.	50
Acqua					ml.	500

ORE 21	Merenda	Latte vaccino				ml.	120
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2330	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	14%
		Lipidi	30%
		Glicidi	56%

VENERDI'

ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	---------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	Pranzo	Riso e patate		riso		g.	60
				patate		g.	90
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
		Bastoncini di merluzzo		bastoncini		g.	130
				olio extravergine		ml.	5
		Bietole all'olio		bietole		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500

ORE 15	Merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
--------	---------	----------------------	--	--	--	-----	-----

ORE 18	Cena	Pasta e zucchine		Pasta		g.	40
				zucchine		g.	70
				parmigiano		g.	5
				olio extravergine		ml.	5
		Stracchino:				g.	100
		Fagiolini all'olio		Fagiolini		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500

ORE 21	Merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2344	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	12%
		Lipidi	33%
		Glicidi	55%

SABATO

ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	---------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	Pranzo	Pasta e piselli:		pasta		g.	35
				piselli		g.	90
				olio extravergine		ml.	7,5
				parmigiano		g.	5
		Bocconcini di pollo e tacchino		Tacchino		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Patate al forno:		patate		g.	150

			olio extravergine				5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	Merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125

ORE 18	Cena	Pasta al pomodoro:	pasta			g.	50	
			pomodoro			q. b.		
			olio extravergine			ml.	5	
			parmigiano			g.	5	
			Mozzarella:			g.	100	
			Carote all'olio:	carote			g.	150
				olio extravergine			ml.	5
			Frutta				g.	150
			Pane				g.	50
			Acqua				ml.	500
ORE 21	Merenda	Latte vaccino				ml.	170	
		zucchero				g.	7	
		biscotti frollini				n.°	3	

Kcal 2389	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	16%
		Lipidi	31%
		Glicidi	53%

DOMENICA							
ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
---------------	----------------	-----------------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	Pranzo	Sartù di riso:	riso				50		
			carne tritata				g.	20	
			olio extravergine				ml.	5	
			parmigiano				g.	5	
			pomodori				q. b.		
			fior di latte				g.	20	
			Coscia di pollo al forno:	coscia di pollo				g.	150
				olio extravergine			ml.	5	
				Purea di patate:	patate			g.	100
				latte			ml.	50	
				burro			g.	5	
				parmigiano			g.	5	
			Frutta				g.	150	
			Pane				g.	50	
			Acqua				ml.	500	

ORE 15	Merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
---------------	----------------	-----------------------------	--	--	--	-----	-----

ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:	pastina			g.	50	
			brodo vegetale			q. b.		
			olio extravergine			ml.	5	
			parmigiano			g.	5	
			Prosciutto cotto			g.	70	
			Fagiolini all'olio:	Fagiolini			g.	150
				olio extravergine			ml.	5
			Frutta				g.	150
			Pane				g.	50
			Acqua				ml.	500

ORE 21	Merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2329	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	17%
		Lipidi	30%
		Glicidi	53%

VITTO ORDINARIO IIa SETTIMANA

LUNEDI'

ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	---------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	Pranzo	Riso e fagioli:		riso			60
				fagioli		g.	30
				olio extravergine		ml.	5
		Formaggio tipo quark				g.	62,5
		Patate e carciofi:		patate		g.	100
				carciofi		ml.	50
				olio extravergine		g.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500

ORE 15	II merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
--------	------------	----------------------	--	--	--	-----	-----

ORE 18	Cena	Pasta al pomodoro:		pasta		g.	50
				pomodoro		q. b.	
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
		Polpette al pomodoro:		carne tritata		g.	80
				pomodori		q. b.	
				uova		n.°	¼
				pane		g.	20
				parmigiano		g.	5
				olio extravergine		ml.	5
		Carote all'olio:		carote		g.	150
				olio extravergine		ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500

ORE 21	III merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2278	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	13%
		Lipidi	29%
		Glicidi	58%

MARTEDI'

ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25

ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
--------	---------	----------------------------	--	--	--	----	----

ORE 13	Pranzo	Rotolini al forno:		Lasagna		g.	30
				ricotta		g.	70
				olio extravergine		ml.	5
				parmigiano		g.	5
				carne tritata		g.	40
		Bastoncini di merluzzo al forno:		bastoncini		g.	100
				olio extravergine		ml.	5
		Purea di patate:		patate		g.	100
				latte		ml.	50
				burro		g.	5

				parmigiano			g.	5
		Frutta					g.	150
		Pane					g.	50
		Acqua					ml.	500
ORE 15	<i>II merenda</i>	n° 1 succo di frutta					ml.	125
ORE 18	<i>Cena</i>	Pastina in brodo vegetale:		pastina			g.	50
				brodo vegetale			q. b.	
				olio extravergine			ml.	5
				parmigiano			g.	5
		Mozzarella:					g.	100
		Fagiolini all'olio		Fagiolini			g.	150
				olio extravergine			ml.	5
		Frutta					g.	150
		Pane					g.	50
		Acqua					ml.	500
ORE 21	<i>III merenda</i>	Latte vaccino					ml.	170
		zucchero					g.	7
		biscotti frollini					n.°	3

Kcal 2360	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	16%
		Lipidi	34%
		Glicidi	50%

MERCOLEDI'								
ORE 8	<i>Colazione</i>	Latte vaccino					ml.	180
		zucchero					g.	7
		fette biscottate					n.°	4
		marmellata					g.	25

ORE 10	<i>Merenda</i>	Merendina (tipo plum cake)					g.	40
---------------	----------------	-----------------------------------	--	--	--	--	----	----

ORE 13	<i>Pranzo</i>	Pasta e patate:		pasta			g.	40
				patate			g.	90
				olio extravergine			ml.	5
				parmigiano			g.	5
		Prosciutto cotto					g.	70
		Bietole all'olio:		bietole			g.	150
				olio extravergine			ml.	5
		Frutta					g.	150
		Pane					g.	50
		Acqua					ml.	500
ORE 15	<i>II merenda</i>	n° 1 succo di frutta					ml.	125
ORE 18	<i>Cena</i>	Pasta alla bolognese :		pasta			g.	60
				carne tritata			g.	30
				olio extravergine			ml.	7,5
				parmigiano			g.	7,5
				pomodori			q. b.	
				carote e aromi			g.	30
		Omelette al prosciutto:		uova			n.°	1
				prosciutto cotto			g.	20
				parmigiano			g.	5
				olio extravergine			ml.	5
		Patate al forno:		patate			g.	150
				olio extravergine			g.	5
		Frutta					g.	150
		Pane					g.	50
		Acqua					ml.	500
ORE 21	<i>III merenda</i>	Latte vaccino					ml.	170
		zucchero					g.	7
		biscotti frollini					n.°	3

Kcal 2225	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	15%
		Lipidi	38%
		Glicidi	57%

GIOVEDI'							
ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	Pranzo	Sartù di riso:	riso				50
			carne tritata			g.	20
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
			pomodori				q. b.
			fior di latte			g.	20
		Ricotta:				g.	100
		Spinaci all'olio:	Spinaci lessi			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	II merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:	pastina			g.	50
			brodo vegetale				q. b.
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
		Coscia di pollo al forno:	coscia di pollo			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Piselli	piselli			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 21	III merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2314	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	17%
		Lipidi	32%
		Glicidi	51%

VENERDI'							
ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	Pranzo	Pasta alla sorrentina:	Pasta			g.	50
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
			pomodori				q. b.
			fior di latte			g.	30
		Cotoletta di merluzzo	filetti di merluzzo			g.	150
			pane grattugiato			g.	20
			olio extravergine			ml.	5
		Purea di patate:	patate			g.	100
			latte			ml.	50
			burro			g.	5
			parmigiano			g.	5
		Frutta				g.	150

		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	II merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18	Cena	Pasta e zucchine	pasta			g.	40
			zucchine			g.	130
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	7,5
		Prosciutto cotto:				g.	70
		Carote all'olio:	Carote lesse			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 21	III merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2215	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	17%
		Lipidi	28%
		Glicidi	54%

SABATO							
ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	Pranzo	Pasta al pomodoro:	pasta			g.	70
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
			pomodori			q. b.	
		Polpette al pomodoro:	carne tritata			g.	80
			pomodori			q. b.	
			uova			n.°	¼
			pane			g.	20
			parmigiano			g.	5
			olio extravergine			ml.	5
		Fagiolini all'olio:	fagiolini			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	II merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale:	pasta			g.	50
			brodo vegetale			q. b.	
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
		Mozzarella vaccina				g.	100
		Pizza parigina	farina			g.	100
			lievito			q. b.	
			pomodoro			q. b.	
			olio extravergine			ml.	10
			parmigiano			g.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 21	III merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2637	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	15%
		Lipidi	28%
		Glicidi	57%

DOMENICA

ORE 8	Colazione	Latte vaccino				ml.	180
		zucchero				g.	7
		fette biscottate				n.°	4
		marmellata				g.	25
ORE 10	Merenda	Merendina (tipo plum cake)				g.	40
ORE 13	Pranzo	Pasta al forno:	pasta			g.	50
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
			pomodori				q. b.
			fior di latte			g.	20
		Vitello al forno:	carne di vitello			g.	100
			olio extravergine			ml.	5
		Patate al forno:	patate			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 15	Il merenda	n° 1 succo di frutta				ml.	125
ORE 18	Cena	Pasta al pomodoro:	pasta			g.	50
			pomodoro				q. b.
			olio extravergine			ml.	5
			parmigiano			g.	5
		Cotolette di pollo al forno:	cotoletta di pollo			g.	100
			pane grattugiato			g.	20
			olio extravergine			ml.	5
		Bietole all'olio:	bietole			g.	150
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta				g.	150
		Pane				g.	50
		Acqua				ml.	500
ORE 21	III merenda	Latte vaccino				ml.	170
		zucchero				g.	7
		biscotti frollini				n.°	3

Kcal 2222	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	17%
		Lipidi	26%
		Glicidi	57%

VITTO BLANDO

SIGLA B

ORE 7 - 21		latte a discrezione del reparto					
ORE 12	Pranzo	Semolino in brodo vegetale	semolino			g.	30
			brodo vegetale =	carote			q. b.
				spinaci			
				zucchine			
				patate			
			olio extravergine			ml.	5
		n° 1 omogeneizzato	agnello g. 80	(Mar. Sab.)		"	"
			tacchino g.80	(Merc. Ven. Dom.)		"	"
			coniglio g. 80	(Lun. Giov.)		"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela				g.	80
		Acqua				ml.	500
ORE 18	Cena	Crema di riso in brodo vegetale	crema di riso			g.	30

				brodo vegetale =	carote			q. b.
					spinaci			
					zucchine			
					patate			
				olio extravergine			ml.	5
		n° 1 omogeneizzato		agnello g. 80	(Mar. Sab.)		"	"
				tacchino g. 80	(Merc. Ven. Dom.)		"	"
				coniglio g. 80	(Lun. Giov.)		"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela					g.	80
		Acqua					ml.	500

Kcal 508 (dalle due pappe)	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	14%
		Lipidi	32%
		Glicidi	54%

SIGLA B1

ORE 7- 21		Té deteinato						q. b.
		Zucchero					g.	10
		Fette biscottate					n.°	4
ORE 12	<i>Pranzo</i>	Pastina in brodo vegetale:		pastina			g.	70
				brodo vegetale =	carote			q. b.
					spinaci			
					zucchine			
					patate			
				olio extravergine			ml.	7
		Petto di pollo in umido:		petto di pollo			g.	100
		(Lun. Mer. Ven. Dom)		olio extravergine			ml.	5
		Sogliola in bianco:		sogliola			g.	130
		(Mar. Giov. Sab.)		olio extravergine			ml.	7
		Frutta		banana			g.	200
		Acqua					ml.	500
		Pane					g.	50
ORE 18	<i>Pranzo</i>	Pastina in brodo vegetale:		pastina			g.	70
				brodo vegetale =	carote			q. b.
					spinaci			
					zucchine			
					patate			
				olio extravergine			ml.	7
		Petto di pollo in umido:		petto di pollo			g.	100
		(Mar. Giov. Sab.)		olio extravergine			ml.	5
		Sogliola in bianco:		sogliola			g.	130
		(Lun. Mer. Ven. Dom)		olio extravergine			ml.	7
		Frutta		banana			g.	200
		Acqua					ml.	500
		Pane					g.	50

Kcal 1359	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	18%
		Lipidi	28%
		Glicidi	54%

VITTO DI EMERGENZA

SIGLA E

ORE 7 - 21		latte a discrezione del reparto						
ORE 12	<i>Pranzo</i>	Crema di riso in bianco:		crema di riso			g.	40
		n° 1 liofilizzato		Agnello g.12	(Mar. Sab.)		"	"
				Tacchino g. 12	(Merc. Ven. Dom.)		"	"
				Coniglio g. 12	(Lun. Giov.)		"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela					g.	80

		Acqua				ml.	500
ORE 18	<i>Cena</i>	Crema di riso in bianco:	crema di riso			g.	40
		n° 1 liofilizzato	Agnello g.12	(Mar. Sab.)		"	"
			Tacchino g. 12	(Merc. Ven. Dom.)		"	"
			Coniglio g. 12	(Lun. Giov.)		"	"
		n° 1 omogeneizzato di mela				g.	80
		Acqua				ml.	500

Kcal 627 (dalle due pappe)	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	10%
		Lipidi	21%
		Glicidi	69%

SIGLA E 1

ORE 7 - 21		Té deteinato					
		Zucchero				g.	10
		Fette biscottate				n.°	4

ORE 12	<i>Pranzo</i>	Riso in bianco:	riso			g.	80
			olio extravergine			ml.	5
		Petto di pollo in umido:	petto di pollo			g.	80
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta	mele			g.	150
		Acqua				ml.	500
ORE 18	<i>Cena</i>	Riso in bianco:	riso			g.	80
			olio extravergine			ml.	5
		Petto di pollo in umido:	petto di pollo			g.	80
			olio extravergine			ml.	5
		Frutta	banane			g.	150
		Acqua				ml.	500

Kcal 1162	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	16%
		Lipidi	22%
		Glicidi	62%

SIGLA L (Per pazienti chirurgici)

ORE 7,00		Té deteinato					q. b.
		fette biscottate				n.°	6
ORE 12	<i>Pranzo</i>	Pasta al pomodoro:	pasta			g.	70
			olio MCT			ml.	5
			pomodoro				q. b.
		Petto di pollo in umido:	petto di pollo			g.	120
		Lun. Giov. Dom.	olio MCT			ml.	5
		Sogliola in bianco:	sogliola			g.	150
		Mar. Ven.	olio MCT			ml.	5
		Petto di tacchino in umido:	petto di tacchino			g.	120
		Mer. Sab.	olio MCT			ml.	5
		Frutta	banane			g.	200
		Acqua				ml.	500
ORE 18	<i>Cena</i>	Pastina in br. veg. Filtrato	pastina			g.	70
			olio MCT			ml.	5
			brodo vegetale filtrato				q. b.
		Petto di pollo in umido:	petto di pollo			g.	120
		Mar. Ven.	olio MCT			ml.	5
		Sogliola in bianco:	sogliola			g.	150

		<i>Mer. Sab.</i>		olio MCT		ml.	5
		Petto di tacchino in umido:		petto di tacchino		g.	120
		<i>Lun. Giov. Dom.</i>		olio MCT		ml.	5
						"	"
		Frutta		banane		g.	150
		Acqua				ml.	500
Ore 21		The deteinato					q. b.
		fette biscottate				n.°	2

Kcal 1365	Distribuzione calorica percentuale	Protidi	15%
		Lipidi	32%
		Glicidi	63%

Vitto comune senza aggiunta di sale (S sale)

Per il vitto iposodico si fa riferimento al vitto ordinario prima e seconda settimana senza aggiunta di sale e parmigiano; inoltre il formaggio e il prosciutto saranno sostituiti con alimenti alternativi da stabilirsi con le dietiste

PASTI PER I DONATORI DI SANGUE

Per i donatori di sangue è previsto uno spuntino costituito da n° 1 succo di frutta, n° 1 merendina ed una bottiglia da 500 ml di acqua.

PRESIDIO OSPEDALIERO PAUSILIPON Dietista dott.ssa R. PAGANO

TMO

SIGLA T 1 (12-36 mesi)

Dieta rialimentazione post-trapianto di midollo osseo e pazienti sottoposti a radioterapia addominale (dieta sterile, priva di glutine, proteine del latte vaccino, lattosio e scorie)

1° GIORNO

<i>Mattino e sera</i>		tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 2 fette biscottate senza glutine			
<i>Ore 12 - 17</i>		pastina I infanzia senza glutine g 30 in bianco			

2° GIORNO

<i>Mattino e sera</i>		tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 3 fette biscottate senza glutine			
<i>Ore 12 - 17</i>		pastina I infanzia senza glutine g 30 in bianco			
		omogeneizzato di carne bianca g 80			

3° GIORNO

<i>Mattino e sera</i>		tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 4 fette biscottate senza glutine			
<i>Ore 12 - 17</i>		pastina I infanzia senza glutine g 30 in bianco			
		olio extravergine d'oliva ml 5			
		omogeneizzato di carne bianca g 80			

4° GIORNO

<i>Mattino e sera</i>		tè deteinato q .b. + zucchero g 10 + 6 fette biscottate senza glutine (da dividere in giornata)			
<i>Ore 12 - 17</i>		pastina I infanzia senza glutine g 50 con poco pomodoro + olio extravergine d'oliva ml 7			
		omogeneizzato di carne bianca g 80			

5° GIORNO

<i>Mattino e sera</i>		tè deteinato q .b. + zucchero g 10 + 6 frollini senza glutine			
<i>ore 12</i>		pastina I infanzia senza glutine g 30 con patate + extravergine d'oliva ml 7			
		omogeneizzato di carne bianca g 80			
		pane senza glutine a piacere			
<i>ore 17</i>		pastina I infanzia senza glutine g 50 al sugo o i brodo vegetale+ olio extravergine d'oliva ml 7			
		omogeneizzato di carne bianca g 80			

SIGLA T 2 (dai 3 anni)

Dieta rialimentazione post-trapianto di midollo osseo e pazienti sottoposti a radioterapia addominale (dieta sterile, priva di glutine, proteine del latte vaccino, lattosio e scorie)

1° GIORNO

Mattino e sera	tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 2 fette biscottate senza glutine
Ore 12 - 17	riso o pastina senza glutine g 40 in bianco

2° GIORNO

Mattino e sera	tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 3 fette biscottate senza glutine
Ore 12 - 17	riso o pastina senza glutine g 40 in bianco petto di pollo in umido g 100

3° GIORNO

Mattino e sera	tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 4 fette biscottate senza glutine
Ore 12 - 17	riso o pastina senza glutine g 50 in bianco + olio extravergine d'oliva ml 5 petto di pollo g 100 in umido ore 12 merluzzo g 120 in bianco ore 17

4° GIORNO

Mattino e sera	tè deteinato q .b. + zucchero q .b. + 6 fette biscottate senza glutine (da dividere in giornata)
ore 12 e ore 17	riso o pastina senza glutine g 70 con poco pomodoro + extravergine d'oliva ml 7 petto di pollo g 100 in umido o coscia di pollo al forno ore 12 sogliola o merluzzo g 120 in bianco ore 17 olio extravergine d'oliva ml 5 pane senza glutine a piacere

5° GIORNO

Mattino e sera	tè deteinato q .b. + zucchero g 10 + 6 fette biscottate o 6 frollini senza glutine
ore 12	riso g 40 con patate g 60 + extravergine d'oliva ml 7 petto di pollo in umido o coscia al forno o fettina in umido g 100 olio extravergine d'oliva ml 5 pane senza glutine a piacere
ore 17	pastina senza glutine g 70 al sugo o in brodo vegetale extravergine d'oliva ml 7 sogliola o merluzzo g 120 in bianco + extravergine d'oliva ml 5 pane senza glutine a piacere

DIETETICO PER REPARTO TRAPIANTI E DEGENTI IN APLASIA**SIGLA A**

I pasti devono essere a bassa carica microbica, confezionati in vaschette di polipropilene e sigillati con pellicola dello stesso materiale. Per il menù si fa riferimento al vitto ordinario I e II settimana ad esclusione di latticini, uova, formaggi molli tipo quark, frutta fresca, yogurt che saranno sostituiti con alternative da stabilirsi con la dietista del P.O. Pausilipon

N. B. così come previsto dalle linee guida sulla ristorazione Ospedaliera del Ministero della Salute, la nostra Azienda composta da Presidii Ospedalieri che attengono esclusivamente all'età pediatrica, le diete specifiche:

ad alta densità calorica	
ipoproteica	
priva di glutine	
priva di lattosio	
priva delle proteine del latte vaccino	

vengono elaborate ad personam considerando la territorialità di provenienza, l'appartenenza etnica e religiosa, lo stato clinico al momento della prescrizione, etc.. Tali attenzioni sono rivolte ovviamente anche ai genitori o accompagnatori dei piccoli pazienti.

MENU' I a SETTIMANA**LUNEDI**

PRANZO		CENA	
Pasta e lenticchie		Pasta alla besciamella	
Formaggio (tipo Quark)		Bastoncini di merluzzo	
Carote lesse all'olio		Spinaci all'olio	

MARTEDI

PRANZO		CENA	
Gateau		Pastina in brodo vegetale	
Mozzarella		Arista al forno	
Bietole all'olio		Patate e piselli	

MERCOLEDI

PRANZO		CENA	
Minestrone di riso		Pasta al pomodoro	
Polpette al pomodoro		Platessa in bianco	
Fagiolini all'olio		Purea di patate	

GIOVEDI							
PRANZO						CENA	
Pasta alla bolognese						Pastina in brodo vegetale	
Omelette al forno						Spinacine	
Patate e carciofi						Carote all'olio	
VENERDI							
PRANZO						CENA	
Riso e patate						Pasta e zucchine	
Bastoncini di merluzzo a forno						Stacchino	
Bietole all'olio						Fagiolini all'olio	
SABATO							
PRANZO						CENA	
Pasta e piselli						Pasta al pomodoro	
Bocconcini di pollo e tacchino						Mozzarella	
Patate al forno						Carote all'olio	
DOMENICA							
PRANZO						CENA	
Sartù di riso						Pastina in brodo vegetale	
Coscia di pollo al forno						Prosciutto cotto	
Purea di patate						Fagiolini all'olio	

**Servizio di Nutrizione
Clinica e NAD**

Responsabile: dott. Nicola Cecchi	Dietiste: Coordinatrice: dott.ssa C. Lombardo
Dirigente Medico: Giuseppe Orso	Collaboratrici: dott.ssa M. De Lise; dott.ssa R. Irtini; dott.ssa F. Pagano; dott.ssa M.R. Varriale

MENU' II a SETTIMANA							
LUNEDI'							
PRANZO						CENA	
Riso e fagioli						Pasta al pomodoro	
Formaggio (tipo Quark)						Polpettine al pomodoro	
Patate e carciofi						Carote all'olio	
MARTEDI'							
PRANZO						CENA	
Rotolini al forno						Pastina in brodo vegetale	
Bastoncini di merluzzo al forno						Mozzarella	
Purea di patate						Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'							
PRANZO						CENA	
Pasta e patate						Pasta alla bolognese	
Prosciutto cotto						Omelette al prosciutto	
Bietole all'olio						Patate al forno	
GIOVEDI'							
PRANZO						CENA	
Sartù di riso						Pastina in brodo vegetale	
Ricotta						Coscia di pollo	
Spinaci all'olio						Piselli	
VENERDI'							
PRANZO						CENA	
Pasta alla sorrentina						Pasta con zucchine	
Cotoletta di merluzzo						Prosciutto cotto	
Purea di patate						Carote all'olio	
SABATO							
PRANZO						CENA	
Pasta al pomodoro						Pastina in brodo vegetale	
Polpette al pomodoro						Mozzarella	
Fagiolini all'olio						Pizza parigina	
DOMENICA							
PRANZO						CENA	
Pasta al forno						Pasta al pomodoro	
Vitello al forno						Cotoletta di pollo	
Patate al forno						Bietole all'olio	

VITTO PER DIVEZZI

OD 5 (4 - 5 mesi)

ORE 12

Latte adattato ml. 175 X 4				(a cura del Lactarium)
Crema di riso in brodo vegetale filtrato				
Olio extravergine d'oliva				
n° 1 liofilizzato pollo- agnello -tacchino- coniglio				
n° 1 omogeneizzato di mela				
Acqua				

OD 6 (5 - 6 mesi)

		Latte adattato ml. 190 X 4					(a cura del Lactarium)	
ORE 12	Pranzo	Pastina 000 in brodo vegetale filtrato						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato pollo- agnello -tacchino- coniglio						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						

OD 7 - 8 (7 - 8 mesi)

Ore 7 – 21	I e II Colazione	Latte di proseguimento					(a cura del Lactarium)	
------------	------------------	------------------------	--	--	--	--	------------------------	--

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						

OD 7 - 8 (7 - 8 mesi)

Ore 7 – 21	I e II Colazione	Latte di proseguimento					(a cura del Lactarium)	
------------	------------------	------------------------	--	--	--	--	------------------------	--

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						

OD 9 - 12 (9 - 12 mesi)

Ore 7 – 21	I e II Colazione	Latte di proseguimento					(a cura del Lactarium)	
		biscotti prima infanzia						

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						

OD 13- 18 (13 -18 mesi)

Ore 7 – 21	I e II Colazione	Latte vaccino						
		zucchero						
		biscotto In infanzia						

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro						
		Olio extravergine d'oliva						
		n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
		n° 1 omogeneizzato di mela						
		Acqua						
ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale						
		Olio extravergine d'oliva						

n° 1 omogeneizzato di manzo – vitello – tacchino – pollo						
Omogeneizzato di verdure						
Omogeneizzato di pera						
Acqua						

OD 19- 24 (19- 24 mesi)

Ore 7 – 21	I e II Colazione	Latte vaccino + zucchero					
		Biscotti prima infanzia					

ORE 12	Pranzo	Pastina al pomodoro:					
		Olio extravergine d'oliva					
			<i>lun. sab.</i>	Polpette di vitello			
				patate al forno			
			<i>mart. ven.</i>	Filetti di merluzzo impanati			
				Carote lesse			
			<i>merc.</i>	Formaggio quark			
				Spinaci lessi			
			<i>giov. dom.</i>	prosciutto cotto			
				Purea di patate			
		Frutta		mele, pere o banane			
		Acqua					

ORE 18	Cena	Pastina in brodo vegetale					
		Olio extravergine d'oliva					
			<i>merc.</i>	Polpette di vitello			
				patate al forno			
			<i>giov. dom.</i>	Filetti di merluzzo impanati			
				Carote lesse			
			<i>lun. sab.</i>	Formaggio quark			
				Spinaci lessi			
			<i>mart. ven.</i>	prosciutto cotto			
				Purea di patate			
		Frutta		mele, pere o banane			
		Acqua					