



PARERE NUTRIZIONALE comune di BUSSERO

espresso a seguito di richiesta dal Vs Comune in data 19. 02.2016 relativamente al

menù autunnale/ invernale/primaverile/estivo

nido

Si vuole fare una premessa, elencando ciò che concorre a rendere un menù qualitativamente valido:

1. Ogni giornata alimentare deve essere equilibrata dal punto di vista calorico e nutrizionale
2. Le grammature allegate al capitolato d'appalto e alle ricette devono essere in linea con i LARN. A tal proposito si consiglia di attuare le indicazioni per l'applicazione delle tabelle dietetiche nei nidi aggiornate all'ottobre 2015, redatte dal Dipartimento di Prevenzione Medico –SIAN – ATS Città Metropolitana(ex ASLMI2) .
3. Il menù dovrebbe essere articolato su più stagioni, al fine di garantire una migliore stagionalità e freschezza di frutta e verdura, una più ampia offerta di ricette ed una maggiore stimolazione del gusto.

Gli ambiti migliorativi nel menù ricevuto, sono:

- Per quanto riguarda l'offerta di carne bianca, l'indicazione dello scrivente in riferimento è di non superare le 3-4 volte al mese. Nel menù in vigore la carne bianca è offerta 5 volte. Si potrebbe pensare di sostituirla con fonte proteica vegetale legumi, uovo o formaggio.
- Si rammenta che il pesto, presente il lunedì della seconda settimana e il mercoledì della terza settimana, se non preparato dal centro cottura con prodotti freschi, sarebbe preferibile sostituirlo per non offrire sugli addittivati.

Si chiede di comunicare per iscritto le variazioni attuate a seguito delle indicazioni ricevute

Melzo, 25 febbraio 2016

Assistenti Sanitarie Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Cremonesi Rossana

Zanarelli Raffaella



AS Raffaella Zanarelli tel.02-92654938 raffaella.zanarelli@aslmi2.it

AS Rossana Cremonesi tel. 02-92654937 rossana.cremonesi@aslmi2.it