

	<b>TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE</b> <b>Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001</b>		SEDE: NIDO 06-12 INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	<b>MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato</b> <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 1 di 5

1° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(3) pastina olio e parmigiano	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
	(*) Tuorlo di uovo sodo	(6) Filetti di merluzzo al vapore, tritati / omogeneizzato di merluzzo	(*) Ricotta	(5) Petto di tacchino al vapore, tritato/omogeneizzato di tacchino
			(*) Purea di carote	
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Omogeneizzato di Frutta	(*) Polpa di Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Polpa di Frutta	(*) Omogeneizzato di Frutta

	<b>TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE</b> <b>Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001</b>	SEDE: NIDO 06-12 INVERNALE
		DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	<b>MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato</b> <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
		Pagina 2 di 5

2° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(2) Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino
(6) Filetti di platessa al vapore tritati/omogenizzato di platessa	(5) Carne di bovino al vapore tritata/omogenizzato di manzo	(*) Parmigiano		(*) Tuorlo di uovo sodo
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Omogeneizzato di Frutta	(*) Polpa di Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Polpa di Frutta	(*) Omogeneizzato di Frutta

	<b>TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE</b> <b>Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001</b>		SEDE: NIDO 06-12 INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	<b>MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato</b> <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 3 di 5

3° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(2) Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina	(4) Crema di carote con semolino	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina
(*) Robiola	(5) Carne di bovino al vapore tritata/omogenizzato di prosciutto		(*) Tuorlo d'uovo sodo	(6) Filetti di merluzzo al vapore tritati/omogeneizzati di merluzzo
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	Pane comune
(*) Omogeneizzato di Frutta	(*) Polpa di Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Polpa di Frutta	(*) Omogeneizzato di Frutta

	<b>TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE</b> <b>Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001</b>		SEDE: NIDO 06-12 INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	<b>MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato</b> <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 4 di 5

4° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(4) Crema di zucca con pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(2) Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina
(*) Parmigiano	(5) Petto di pollo al vapore, tritato/omogeneizzato di coniglio	(6) Filetti di spigola al vapore tritati/omogenizzato di spigola	(*) Tuorlo d'uovo sodo	
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune
(*) Omogeneizzato di Frutta	(*) Polpa di Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Polpa di Frutta	(*) Omogeneizzato di Frutta

	<b>TABELLE DIETETICHE INVERNO CON ROTAZIONE DI 5 SETTIMANE</b> <b>Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001</b>		SEDE: NIDO 06-12 INVERNALE
			DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO
	<b>MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato</b> <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>		NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
			Pagina 5 di 5

5° SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e pastina	(1) Brodo vegetale con passato di verdure e semolino	(2) Brodo vegetale con passato di verdure fagioli e pastina	(3) Pastina all'olio e parmigiano
(*) Tuorlo d'uovo sodo	(*) Ricotta	(6) Filetti di nasello al vapore tritati/omogenizzato di nasello		(5) Carne di bovino al vapore tritata/omogenizzato di manzo
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Omogeneizzato di Frutta	(*) Polpa di Frutta	(*) Frutta fresca	(*) Polpa di Frutta	(*) Omogeneizzato di Frutta

*Claudia Storcè*

