A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale

Sede legale: Via Po, 11 – 10034 CHIVASSO (TO)
Tel 011 9176666 Partita I.V.A. 09736160012

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 – 10015 IVREA (TO)

Dipartimento di Prevenzione
Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Sede di Ivrea - Via Aldisio, 2
Tel: 0125/414712 Fax: 0125/48118

REGIONE PIEMONTE S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE SEDE DI IVREA S.S.V. A.S.L. TO4

Tabella alimenti: Mensa scolastica - q.tà per porzione e per classe di età

ALIMENTI	Sc.Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutti)	50	70
Pasta o riso (in brodo)	20	30
Carne in generale*	50/60	70/80
Pesce	80	100
Prosciutto (pietanza)	40	50
Uova	40	50
Tonno sgocciolato	50	70
Formaggi freschi	50	60
Formaggi stagionati	40	50
Prosciutto/formaggio (merenda)	20	30
Pane per il pasto	40	50
Frutta di stagione	100	150
Legumi (contorno Freschi Secchi	 60 20	 80 30
Legumi (minestra)secchi	20	30
Verdure	90	150
Patate (contorno)***	100	120
Gnocchi	100	150
Pasta ripiena: asciutta in brodo	 60 40	 90 70
Lasagne	80	100
Pizza	120	160
Olio extra vergine oliva** (event.olio arachidi per cottura)	5	5

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti
* carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo(disossato)
**quantitativo da utilizzare per ogni singolo piatto (es. g.5/1°piatto + g.5/2° piatto + g.5/contorno)
*** la stessa quantità va bene per fare la purea
Non utilizzare i fritti come modalità di cottura ma preferire la cottura in forno