

## **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

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

| ALIMENTI                         | The per persone e per classe di eta |                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| ALIMENT                          | Sc.Materna                          | Sc. Elementare      |
| Pasta o riso                     | Q.tà in gr/porzione                 | Q.tà in gr/porzione |
| 1                                | 50                                  | 70                  |
| (asciutti)                       |                                     |                     |
| Pasta o riso                     | 20                                  | 30                  |
| (in brodo)                       |                                     |                     |
| 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             | 20                                  | 30                  |
| (merenda)                        |                                     | 130                 |
| Pane per il pasto                | 40                                  | 50                  |
| Frutta di stagione               | 100                                 | 150                 |
| Legumi (contorno                 |                                     | 130                 |
| Freschi                          | 60                                  | 80                  |
| Secchi                           | 20                                  | 30                  |
| Legumi (minestra)secchi          | 20                                  |                     |
| Verdure                          | 90                                  | 30                  |
| Patate (contorno)***             | 100                                 | 150                 |
| Gnocchi                          | 100                                 | 120                 |
| Pasta ripiena:                   | 100                                 | 150                 |
| asciutta                         | 60                                  |                     |
| n brodo                          | 40                                  | 90                  |
| Lasagne                          | 80                                  | 70                  |
| Pizza                            | <del></del>                         | 100                 |
| Olio extra vergine oliva**       | 120                                 | 160                 |
| 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



