



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

Dipartimento di Sanità Pubblica

Commissione nutrizione aziendale
Servizio Igiene Alimenti Nutrizione

PROT 0075655
DEL 15/10/14

Spett.le
Amanzio Toffoloni
Dirigente Scolastico
Convitto Nazionale "Maria Luigia"
B.go Lalatta,14
43121 Parma

OGGETTO: parere e vidimazione menù Convitto Nazionale "Maria Luigia" di Parma

In riferimento alla richiesta di controllo e approvazione dei menù pervenuti in data 18/09/2014, riferiti al Convitto Nazionale "Maria Luigia" di Parma, la Commissione Nutrizione Aziendale, dopo aver apportato alcune modifiche al menù e dopo alcuni chiarimenti intercorsi, ha espresso parere positivo.

Di seguito vengono riportate alcune osservazioni ed indicazioni:

- si suggerisce l'inserimento dei legumi almeno 1-2 a settimana in sostituzione della carne come indicato dalla delibera regionale 418/2012.
- si consiglia di proporre la carne nel menù massimo 2 volte a settimana come indicato dalla delibera regionale 418/2012.

Si allega il nuovo opuscolo informativo 2014 con le indicazioni pratiche e i vantaggi per la salute dovuti alla riduzione del consumo di sale.

Si confermano le indicazioni e gli allegati dei precedenti pareri.

Rimanendo a disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono cordiali saluti.

Responsabile U.O Nutrizione
- Dott.ssa Sandra Vattini -



	1^ SETT. 15/09-13/10-10/11-	2^ SETT. 22/09-20/10-17/11-	3^ SETT. 29/09-27/10-24/11-	4^ SETT. 06/10-03/11-01/12-
LUNEDI	PASTA ALLA POMODORO	PASTA TONNO	TORTELLI * (NON PRECOTTI) AL BURRO	GNOCCHI AL POMODORO
	SVIZZERE DI MANZO BIO	PROSCIUTTO COTTO E CRUDO DI PARMA	MOZZARELLA E PARMIGIANO	FRITTATA CON VERDURA
<u>pranzo</u>	FAGIOLINI	SPINACI	CAVOLI AL VAPORE*	SPIANCI AL BURRO*
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MARTEDI	16/09-14/10-11/11- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*	23/09-21/10-18/11- PENNE SPEK E ZUCCHINE	30/09-28/10-25/11- RISO ALLO ZAFFERANO	07/10-04/11-02/12 PASTA AL RAGU' VEGETALE
<u>pranzo</u>	MERLUZZO*PANATO	PLATESSA AL GRATIN	MERLUZZO *AI CAPPERI	HALIBUT* AL VERDURE
	CARCIOFI*	CAROTE GRATTUGIATE	FAGIOLINI AL VAPORE	CAROTE AL LIMONE
	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MERCOLEDI	17/09-15/10-12/11- FUSILLI RICOTTA E BASILICO	24/09-22/10-19/11- RISO E PISELLI	01/10-29/10-26/11- PASTA ALL'AMATRICIANA	08/10-05/11-03/12 PASTA CON RAGU' di carne
	FRITTATA CON PROSCIUTTO	scaloppina di vitello al limone	BOCCONCINI DI CARNE	LONZA AL FORNO
<u>pranzo</u>	PEPERONI ALLA GRIGLIA*	BROCCOLI AL VAPORE	TACCHINO O MAIALE *	PISELLI* E CAROTE
	INSALATA	INSALATA	BIETE AL LIMONE	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	INSALATA	FRUTTA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
GIOVEDI	18/09-16/10-13/11- PASTA FUNGHI E SPECK	25/09-23/10-20/11- PIZZA MARGHERITA	02/10-30/10-27/11- MINISTRONE DI VERDURA	09/10-06/11-04/12 PIZZA MARGHERITA
	TACCHINO AI FERRI		POLLO AL FORNO	
<u>pranzo</u>	ZUCCHINE AL GRATIN	PISELLI E CAROTE AL VAPORE	CAROTE GRATTUGIATE	BIETE AL VAPORE*
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
VENERDI	19/09-17/10-14/11- PASTA E CARCIOFI *	26/09-24/10-21/11- PASTA OLIVE E POMODORINI	03/10-31/10-28/11- FUSILLI AL PESTO	10/10-07/11-05/12- PASTA ALLO SCOGLIO
<u>pranzo</u>	PESCE SPADA* AL FORNO	TORTINO DI LEGUMI	PLATESSA* PANATA	SPIEDINI DI PESCE*
	CAROTE GRATTUGIATE	FINOCCHI CRUDI	PISELLI AL PROSCIUTTO	FAGIOLINI AL VAPORE
	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

NOTE AL MENU':

Alternativa fissa con primo piatto asciutto in bianco olio d'oliva e pomodoro laddove presente la pasta senza pomodoro o il riso;

(non è concessa alternativa al menù come da linea guida regionale)

SPIEDINI DI POLLO AL FORNO (SENZA STECCHINO)

Eventuali modifiche ai piatti saranno comunicate con l'esposizione di un avviso nella bacheca dei refettori

PRODOTTI ALIMENTARI: utilizzati della migliore qualità in commercio e provenienza prevalentemente italiana.

*Prodotti gelo

15 OTT 2014



	1^ SETT. 08/12-19/01-16/02-16/03-13/04-	2^ SETT. 15/12-26/01-23/02-23/03-20/04-	3^ SETT. 22/12-02/02-02/03-	4^ SETT. 11/01-09/02-09/03-06/04-
LUNEDI	PASTA AL POMODORO SVIZZERE DI MANZO BIO FAGIOLINI*	MEZZEPENNE RAGU' DI MANZO BIO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO SPINACI INSALATA FRUTTA	TELLI * NON PRECOTTI AL BU MOZZARELLA e parmigiano CAVOLI AL VAPORE*	GNOCCHI *AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI SPIANCI AL BURRO*
<u>pranzo</u>	INSALATA FRUTTA	INSALATA FRUTTA	INSALATA FRUTTA	INSALATA FRUTTA
MARTEDI	09/12-20/01-17/02-17/03-14/04-	16/12-27/01-24/02-24/03-21/04-	23/12-03/02-03/03-31/03-	13/01-10/02-10/03-07/04-
	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MERLUZZO* AI POMODORINI CAROTE GRATUGIATE INSALATA FRUTTA	PASTA AL TONNO ALL' OLIO EXTRA VERGINE FAGIOLINI AL VAPORE INSALATA FRUTTA	RISO ALLO MILANESE MERLUZZO *ALLA LIVORNESE ERBETTE ALL'OLIO extra INSALATA FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE HALIBUT* ALLE VERDURE CAROTE AL LIMONE INSALATA FRUTTA
<u>pranzo</u>				
MERCOLEDI	10/12-21/01-18/02-18/03-16/04-	17/12-28/01-25/02-25/03-22/04-	07/01-04/02-04/03-01/04	14/01-11/02-11/03-08/04-
	FUSILLI CON RICOTTA FRITTATA CON PROSCIUTTO BIETE* AL LIMONE INSALATA FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO DI CARNE BIC BOLLITO DI MANZO BIO BROCCOLI AL LIMONE INSALATA FRUTTA	PASTA AL POMODORO COTOLETTE DI TACCHINO FAGIOLINI* AL VAPORE INSALATA FRUTTA	PENNE IN SALSA ROSA ARROSTO DI SUINO AL FORNO PISELLI* INSALATA FRUTTA
<u>pranzo</u>				
GIOVEDI	11/12-22/01-19/02-19/03-15/04-	18/12-29/01-26/02-26/03-23/04-	09/01-06/02-06/03-02/04-	15/01-12/02-12/03-09/04-
	TORTELLINI* NON PRECOTTI IN BRODO TACCHINO AI FERRI ZUCCHINE AL GRATIN INSALATA FRUTTA	PIZZA MARGHERITA PIZZA MARGHERITA BIETE/COSTE* AL VAPORE INSALATA FRUTTA	MINISTRONE DI VERDURA* ROSTICCIA AL FORNO # PATATE AL VAPORE INSALATA FRUTTA	PIZZA MARGHERITA BIETE AL VAPORE* INSALATA FRUTTA
<u>pranzo</u>				
VENERDI	12/12-23/01-20/02-20/03-17/04-	19/12-30/01-27/02-27/03-24/04-	10/01-06/02-06/03-03/04-	17/01-13/02-13/03-10/04-
	PASTA AL PESTO PESCE SPADA* AI FERRI CAROTE BABY*AL VAPORE INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA AL POMODORO *HALIBUT GRATINATO FINOCCHI INSALATA MISTA FRUTTA	FUSILLI AL PESTO PLATESSA* PANATA PISELLI INSALATA FRUTTA	PASTA ALLO SCOGLIO MERLUZZO PANATO FAGIOLINI AL LIMONE INSALATA FRUTTA
<u>pranzo</u>				

NOTE AL MENU':

Alternativa fissa con primo piatto asciutto in bianco olio d'oliva e pomodoro laddove presente la pasta senza pomodoro o il riso (non è concessa alternativa al menù come da linea guida regionale)

Eventuali modifiche ai piatti saranno comunicate con l'esposizione di un avviso nella bacheca dei refettori

PRODOTTI ALIMENTARI: utilizzati della migliore qualità in commercio e provenienza prevalentemente italiana.

*Prodotti gelo

SPIEDINI DI POLLO AL FORNO (SENZA STECCHINO)

15 OTT 2014

