

Sistema Socio Sanitario

Regione  
Lombardia

ATS Bergamo

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE  
SANITARIA

“certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001”

U.O.S. Igiene della Nutrizione

Responsabile: dott.ssa Daniela Parodi

24125 Bergamo – Via B.go Palazzo 130 - ☎ 035 2270516/585

posta elettronica certificata (PEC): protocollo@pec.ats-bg.it

posta elettronica ordinaria (PEO): protocollo.generale@ats-bg.it

Spett.le  
Ufficio Referente per  
la Ristorazione scolastica  
Comune di Solto Collina**Oggetto:** Tabella dietetica anno 2017 - 2018

In riferimento alla Tabella Dietetica proposta nella scuola primaria, si comunica che la scelta da Voi effettuata è **conforme** alle indicazioni date dal Servizio Igiene della Nutrizione.

Si ricorda inoltre che, per le tabelle dietetiche speciali, è indispensabile attenersi scrupolosamente alla tipologia di alimenti indicati.

Come da nostra comunicazione del 27 maggio 2011 Prot n U 0064561/III.7 .si invita la scuola ad utilizzare **pane a ridotto contenuto di sale**  
(sale non superiore all' 1,7% riferito alla farina).

**Sulla tabella dietetica vidimata è presente il QR code, simbolo che, tramite l'uso dello smartphone o di altri dispositivi, consente di collegarsi al sito della ristorazione scolastica dell'ASL di Bergamo.**

**Si chiede gentilmente di informare le famiglie che tramite questo strumento potranno acquisire utili informazioni relative alla ristorazione scolastica.**

A disposizione per ogni chiarimento si ritenesse necessario, si porgono cordiali saluti.

La Responsabile  
U.O.S Igiene della Nutrizione  
Dr.ssa Daniela Parodi

Referente Dietista Cristina Bianchi Tel 035 2270547

**Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo**

Via F. Galliccioli, 4 – 24121 Bergamo – Tel. 035385111 – fax 035385245 C.F./P.IVA 04114400163



## MENÙ SCUOLA PRIMARIA di SOLTÒ COLLINA Anno scolastico 2017-2018

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto allo zafferano Lanza di ferri Carote Pane integrale Frutta	Pasta con ricotta (se gradito aggiungere del pomodoro) Finocchi Pane Frutta		Gnocchi al pomodoro o al pesto Frittata Cornetti Pane Frutta	
2° settimana	Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano reggiano Insalata o verdura di stagione Pane integrale Frutta	Risotto con piselli Crocchette di pesce Carote Pane Frutta		Polenta con brasato o pollo alla cacciatora Verdura cotta mista Pane Frutta	
3° settimana	Pasta con legumi Pesce spada ai ferri o platessa impannata Insalata Pane integrale Frutta	Passato di verdura con pastina Arrosti di tacchino Patate in insalata Pane Frutta		Pasta e ceci Finocchi Pane Frutta	
4° settimana	Pasta al pesto Petto di pollo al rosmarino Insalata Pane Frutta	Orzotto alle verdure Crocchette di pesce Finocchi Pane integrale Frutta		Pizza margherita Cornetti Pane Frutta	

Alcune verdure potranno essere sostituite con altre verdure di stagione.  
Una volta al mese si potrà sostituire un pasto a base di formaggio con la pizza.  
È possibile presentare gli ingredienti separatamente.

