

MENU' CENTRI DIURNI - CITTA' DI TORINO

Allegato 2.I

PROTOCOLLO TIPO PER DISFAGIA GRAVE

UTENTE:

CST:

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Brodo vegetale con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di vitello* ❖ Purea di patate (x) ❖ Mousse di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di pollo* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Robiola ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Mousse di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di prosciutto* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Passato di patate con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di pesce* ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Budino alla vaniglia*
2° settimana	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Philadelphia ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vellutata di zucca con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di prosciutto* ❖ Purea di patate (x) ❖ Mousse di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di tacchino* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Budino al creme caramello* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vellutata di verdura con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di vitello* ❖ Purea di patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Patè di tonno (x) ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Mousse di frutta*
3° settimana	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di vitello* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Passato di verdura con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di pesce* ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Budino al cioccolato* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di tacchino* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Mousse di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Robiola ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Passato di verdura con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di pollo* ❖ Purea di patate (x) ❖ Mousse di frutta*
4° settimana	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di tacchino* ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vellutata di verdura con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di vitello* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Mousse di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Omogeneizzato di pollo* ❖ Purea di patate (x) ❖ Omogeneizzato di frutta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Passato di patate e carote con pastina frullata (x) ❖ Omogeneizzato di pesce* ❖ Purea di zucchine e patate (x) ❖ Panna cotta* 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Semolino ❖ Philadelphia ❖ Purea di carote e patate (x) ❖ Mousse di frutta*

NOTE: NO PANE/GRISSINI → Sostituito con purea **NO patate all'olio** **NO CIBI A DOPPIA CONSISTENZA** (x) = consistenza omogenea **NO** pasta con formati grandi e riso
Passati di verdura/Crema/ Vellutate/Brodo vegetale: frullati e consistenza omogenea **NO** minestre con verdure a pezzi interi/legumi **NO** verdure crude **NO** legumi **SI patè**
Verdure cotte: solo come purea (**NO** finocchi, fagiolini, spinaci, erbetto) **NO** frittate, crepes, uovo sodo **Carne:** solo omogeneizzati in vasetto **Pesce:** omogeneizzato in vasetto/patè tonno
NO frutta fresca **NO BANANA** **NO** frutta cotta **SI** omogeneizzato, mousse di frutta, yogurt senza pezzi di frutta, budino, panna cotta, gelato **NO** crostata, succo di frutta, bonet
Formaggi: molli **I FORMAGGI devono essere mescolati omogeneamente con il passato di verdura/semolino e/o con la purea**
 Una vaschetta di **brodo vegetale** ogni giorno Per facilitare la deglutizione è possibile aggiungere **1 cucchiaino di olio** agli alimenti più asciutti (formaggi, patè, ecc.) * = Prodotti