

L'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Palidoro si trova sul litorale a nord della capitale, tra il verde delle campagne e l'azzurro del mare.

Con 166 posti letto e una capacità di attrazione di pazienti provenienti da fuori regione pari al 31% dei ricoveri totali effettuati, l'Ospedale si caratterizza per le alte specializzazioni quali la chirurgia otologica, gli impianti cocleari, la chirurgia delle vie aeree, il trapianto di cornea, la patologia vertebrale, la neuro ortopedia, la neuroriabilitazione e la robotica, la chirurgia dell'obesità e l'aritmologia. E' inoltre centro per la cura del retinoblastoma, centro Prader Willi e unica Sincope Unit pediatrica d'Italia.

L'incremento dell'attività - 500.000 solo le prestazioni erogate in regime ambulatoriale - e la crescente complessità della casistica di bambini e adolescenti trattati, rendono necessaria l'implementazione degli strumenti diagnostici a disposizione dei piccoli pazienti che afferiscono alla sede di Palidoro.

Per le specificità raggiunte dall'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Palidoro, la tomografia assiale computerizzata (TAC) diventa un esame essenziale e funzionale a gran parte dell'attività clinico-assistenziale della sede, caratterizzata dalla necessità di iperspecializzazione nell'iter diagnostico e nel follow up terapeutico e post terapeutico.

Il campo di applicazione della TAC è molto vasto: esami di pronto soccorso, indagini neurologiche, scheletriche, toraciche, addominali, oncologiche di ogni distretto, vascolari, cardiache e traumatologiche.

Per ogni **KID'S MENU** acquistato sarà devoluto l'importo di **1 Euro** all'**Ospedale Pediatrico Bambino Gesù/Palidoro**.

Puoi contribuire al progetto anche effettuando una donazione su:

IBAN: IT 57 I 08327 49633 00000002000

Agenzia: BCC Passoscuro

Intestato: Fondazione Bambino Gesù Onlus

Causale: TAC Palidoro

Donazione on line su www.donaora.it



kid's
MENU

solidale

Le composizioni degli ingredienti presenti nel menù sono state studiate dall'Unità Operativa di Educazione Alimentare dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù.

Le ricette dei piatti sono state realizzate in collaborazione con lo chef Alessandro Circiello

Per informazioni:

U.O. Educazione Alimentare - Ospedale Pediatrico Bambino Gesù

Tel. 06.6859.1



Iniziativa promossa da

AssoBalneari
FIUMICINO



Partner tecnico

BCC Roma
CREDITO COOPERATIVO

A cura di:



Nutri bus

www.nutribus.net



Bambino Gesù
OSPEDALE PEDIATRICO

Piatto unico "OSCUGNIZZO"

Caprese rinforzata con verdure. Accompagnata con pane.

Ingredienti	Valori nutrizionali
Mozzarella vaccina (70g)	Kcal 531
Zucchine grigliate (100g)	Carboidrati 42%
Pomodori cuore di bue (100g)	Proteine 19%
Melanzane grigliate (100g)	Lipidi 39%
Lattuga Romana (100g)	Fibra 11 g
Pane integrale (80g)	
Olio extravergine di oliva (2 cucchiaini)	
Sale qb	
Aceto Balsamico qb	
Basilico qb	

Sono un piatto sano perché:

Fornisco un buon apporto di fibra

Ricopro il 75% del fabbisogno giornaliero raccomandato

Ricopro 1/3 del fabbisogno medio giornaliero di Ferro raccomandato dai LARN *di cui spesso è carente l'alimentazione dei ragazzi

Ricopro il 70% del fabbisogno medio giornaliero di Vitamina C raccomandato dai LARN*

"Palla di Tonno"

Piatto unico a base di patate, tonno fresco e verdure.

Ingredienti	Valori nutrizionali
Patate (120g)	Kcal 490
Pane (50 gr)	Carboidrati 43 %
Tonno fresco (60 g)	Proteine 20%
Zucchine grigliate (100 g)	Lipidi 37 %
Carote (100g)	Fibra 11,83 g
Olio extravergine di oliva (1 cucchiaino e 1/2)	
Pistacchi tostati (10 gr)	
Origano qb	
Sale qb	

Sono un piatto sano perché:

Ricopro quasi interamente il fabbisogno giornaliero di fibre

Ho un ottimale rapporto tra grassi saturi e insaturi, fondamentale nella prevenzione delle malattie legate a elevata colesterolemia

Ricopro il fabbisogno giornaliero ottimale di vitamina D

Piatto unico "MEDITERRANEO"

Insalata fredda di farro, orzo e verdure.

Ingredienti	Valori nutrizionali
Farro (50g)	Kcal 441
Orzo perlato (50g)	Carboidrati 64%
Pomodorino pachino (60g: 3-4 pomodorini)	Proteine 12%
Rucola (30g)	Lipidi 24 %
Carota (30g)	Fibra 11,7 g
Sedano (30g)	
Olio extravergine di oliva (2 cucchiaini)	
Sale qb	

Sono un piatto sano perché:

Rispondo alle indicazioni della dieta mediterranea

Sono un piatto a base di proteine vegetali, di cui è fondamentale un apporto pari a quello delle proteine animali

Sono un alimento a basso indice glicemico, fondamentale nella prevenzione di diabete e malattie cronico-degenerative

Non contengo colesterolo

Fornisco un buon apporto di fibra

"Panino ALLO SPADA"

Panino farcito con pesce spada, pomorini e olive.

Ingredienti	Valori nutrizionali
Pane integrale (70g)	Kcal 303
Pesce Spada (50g)	Carboidrati 51%
Pomodori ciliegini (50 g)	Proteine 18%
Olive denocciolate nere (10 g)	Lipidi 31%
Olio extravergine di oliva (1 cucchiaino)	Fibra 4,68 g

Sono un piatto sano perché:

Rispondo alle indicazioni della dieta mediterranea

Ricopro 1/3 della quantità giornaliera di Vitamina D raccomandata dai LARN *

Fornisco un buon apporto di fibra

Contengo quantità di acidi grassi saturi minore del 20% della quantità degli acidi grassi totali

"Panino TACCHINO nell'ORTO"

Panino farcito con tacchino e verdure fresche e grigliate.

Ingredienti	Valori nutrizionali
Pane integrale (70g)	Kcal 299
Arrosto di tacchino (30 g)	Carboidrati 56%
Melanzane grigliate (100g)	Proteine 18 %
Pomodori rossi (50 g)	Lipidi 26%
Olio extravergine di oliva (un cucchiaino)	Fibra 7,04 g
Sale qb	

Sono un piatto sano perché:

Rispondo alle indicazioni della dieta mediterranea

Ricopro 1/3 della quantità giornaliera raccomandata dai LARN * di vitamina C

Fornisco un buon apporto di fibra

* livelli di assunzione raccomandati e nutrienti elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana



PER COMPLETARE:

Una fetta di cocomero
circa 150 g:

Kcal 22,50
Carboidrati 5,55 g
Proteine 0,60 g
Lipidi -

Gelato alla frutta
50 g:

Kcal 89,50
Carboidrati 11,85 g
Proteine 1,75 g
Lipidi 4,00 g

Macedonia di frutta
100 g:

Kcal 57
Carboidrati 4,80 g
Proteine 0,40 g
Lipidi -