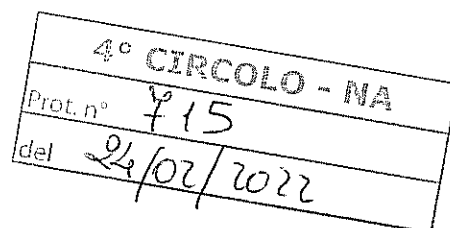




Municipalità 1
Chiaia
Posillipo
San Ferdinando

Servizio Gestione Attività Territoriali



PG/2022/149206

DEL 24/02/2022

Ai Sigg. Dirigenti Scolastici Statali

Ai Sigg. Referenti dei Circoli Comunali

Oggetto: trasmissione ulteriori tabelle dietetiche differenziate semplificate.

Ad integrazione della precedente nota PG/2022/79178 del 02/02/2022, concernente l'oggetto, si trasmettono le ulteriori tabelle dietetiche semplificate di seguito indicate, pervenute dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro:

- tabella priva di carne suina;
- tabella priva di pesce;
- tabella priva di legumi;
- tabella iposodica;
- tabella per dislipidemia;
- tabella priva di latte vaccino e glutine;
- tabella semiliquida;
- tabella per favismo.

Cordiali saluti

Il Funzionario P.O.
Dott.ssa Pasqualina Pastore

*Tabella Dietetica priva di carne suina
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana*

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata con spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Formaggio spalmabile ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con pesto ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zucchine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci ➤ Hamburger di bovino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zuppa di farro con legumi ➤ Formaggio ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Hamburger di pollo ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al parmigiano
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Frittata ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta e piselli ➤ Hamburger di bovino ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al latte ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Frittata ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Filetto di pesce alla mugnaia ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Formaggio ➤ Fagiolini al limone

È prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro➤ Hamburger di bovino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un uovo di cioccolato con sorpresa

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 50➤ Formaggio spalmabile g 50➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 80➤ Formaggio spalmabile g 100➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 100➤ Formaggio spalmabile g 150➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

Tabella Dietetica priva di pesce
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata con spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Formaggio spalmabile ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Formaggio spalmabile ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zucchine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate ➤ Prosciutto cotto ➤ Ortolana gratinata
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci ➤ Hamburger di bovino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zuppa di farro con legumi ➤ Formaggio ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Prosciutto cotto ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al parmigiano
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Frittata ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta e piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al latte ➤ Hamburger di pollo ➤ Carote gratinate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata con spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Formaggio ➤ Fagiolini al limone

È prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro➤ Hamburger di bovino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Tortellini al pomodoro➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un uovo di cioccolato con sorpresa

Per le gran nature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 50 ➤ Prosciutto cotto g 40 ➤ Formaggio spalmabile g 25 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 80 ➤ Prosciutto cotto g 50 ➤ Formaggio spalmabile g 50 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 100 ➤ Prosciutto cotto g 60 oppure salame tipo Napoli g 60 ➤ Formaggio spalmabile g 75 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

Tabella Dietetica priva di legumi
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata con spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Formaggio spalmabile ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con pesto ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zuccine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Formaggio ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate ➤ Prosciutto cotto ➤ Ortolana gratinata
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci ➤ Hamburger di bovino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Formaggio ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Prosciutto cotto ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zuccine ➤ Hamburger di pollo ➤ Spinaci al parmigiano
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Frittata ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al latte ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zuccine ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Filetto di pesce alla mugnaia ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Formaggio ➤ Ortolana gratinata

È prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro➤ Hamburger di bovino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Tortellini al pomodoro➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un ovo di cioccolato con sorpresa

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 50➤ Prosciutto cotto g 40➤ Formaggio spalmabile g 25➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 80➤ Prosciutto cotto g 50➤ Formaggio spalmabile g 50➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette da g 100➤ Prosciutto cotto g 60 oppure salame tipo Napoli g 60➤ Formaggio spalmabile g 75➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

Tabella dietetica iposodica

Tale tabella è rivolta ai soggetti che necessitano di ridurre il consumo di sale nella dieta garantendo comunque il fabbisogno giornaliero soddisfatto dalla quota di sodio naturalmente presente negli alimenti.

La redazione della summenzionata tabella, pertanto, prevede:

- l'esclusione di sale nella preparazione delle pietanze e nell'acqua di cottura degli alimenti;*
- una fornitura di pane senza sale;*
- l'eliminazione di alimenti a maggior contenuto di sodio (scatolame e prodotti lattiero-caseari).*

Per la preparazione dei pasti si dovrà far riferimento alle grammature presenti nel ricettario della tabella dietetica standard.

*Tabella Dietetica Ipsodica
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana*

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata con spinaci* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo* ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con piselli ➤ Filetto di pesce alla mugnata ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli* ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Frittata con zucchine* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci* ➤ Hamburger di bovino ➤ Zucchine e tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zuppa di farro con legumi ➤ Frittata con zucchine* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza* ➤ Hamburger di pollo ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo* ➤ Frittata* ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta e piselli ➤ Hamburger di tacchino ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al latte* ➤ Filetto di pesce alla mugnata ➤ Carote gratinate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli* ➤ Hamburger di pollo ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Filetto di pesce alla mugnata ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Fagiolini al limone

E' prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette senza sale con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette senza sale con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

Non è prevista l'aggiunta di sale alle pietanze ed all'acqua di cottura degli alimenti (pasta, riso e verdure).

***Non aggiungere i parmigiano alle pietanze.**

MENU FESTIVI

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro*➤ Hamburger di bovino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Tortellini al pomodoro*➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un uovo di cioccolato con sorpresa

Non è prevista l'aggiunta di sale alle pietanze ed all'acqua di cottura degli alimenti (pasta, riso e verdure).

*Non aggiungere parmigiano alle pietanze.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 50➤ Formaggio spalmabile g 50➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 80➤ Formaggio spalmabile g 100➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 100➤ Formaggio spalmabile g 150➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

Tabella dietetica per dislipidemia

In accordo con le attuali Linee Guida nel trattamento delle dislipidemie, la redazione di tale tabella dietetica prevede:

- *riduzione della quota di acidi grassi saturi (<7% della quota lipidica giornaliera) limitando il consumo di carne a 2 volte la settimana – prediligendo quella bianca – ed escludendo il consumo di prodotti lattiero-caseari;*
- *regolare assunzione di steroli vegetali attraverso il consumo – 2 volte la settimana – di legumi;*
- *regolare assunzione di fibre prebiotiche attraverso il consumo giornaliero di frutta e verdura;*
- *consumo giornaliero di olio extra vergine di oliva fonte di acidi grassi monoinsaturi;*
- *consumo di pesce – 2 volte la settimana – fonte di acidi grassi essenziali omega 3.*

Per la preparazione dei pasti si dovrà far riferimento alle grammature presenti nel ricettario della tabella dietetica standard.

Tabella Dietetica per Dislipidemia Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Hamburger di pollo ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo* ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con passato di verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote gratinate
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fave ➤ Filetto di pesce al pomodoro ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli* ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Fesa di tacchino ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci* ➤ Hamburger di tacchino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zuppa di farro con legumi ➤ Filetto di pesce al pomodoro ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza* ➤ Hamburger di pollo ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al limone
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo* ➤ Fesa di tacchino ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta e piselli ➤ Filetto di pesce alla mugnaia ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con passato di verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con passato di verdure ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote gratinate
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con aglio ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli* ➤ Hamburger di tacchino ➤ Carote gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Filetto di pesce al pomodoro ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro* ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Fagiolini al limone

È prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

*È fatto divieto di aggiungere parmigiano alle pietanze.

MENU FESTIVI

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro*➤ Hamburger di tacchino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro*➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un uovo di cioccolato fondente con sorpresa

*E' fatto divieto di aggiungere parmigiano alle pietanze.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 50➤ Fesa di tacchino g 80➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 80➤ Fesa di tacchino g 100➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	<ul style="list-style-type: none">➤ Due rosette senza sale da g 100➤ Fesa di tacchino g 120➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

Tabella dietetica priva di glutine e di proteine del latte vaccino

La redazione di tale tabella dietetica prevede:

- *L'utilizzo di cereali aglutinati,*
- *L'esclusione di semilavorati e prodotti finiti contenenti glutine,*
- *L'esclusione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti contenenti proteine del latte vaccino e derivati.*

I suddetti allergeni sono regolarmente evidenziati, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, nelle etichettature.

Per la preparazione dei pasti si dovrà far riferimento alle grammature presenti nel ricettario della tabella dietetica standard.

Tabella dietetica priva di glutine e di proteine del latte vaccino
Menù invernale I-IV settimana
(Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado)

LUN EDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con zucca ➤ Frittata* con spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con lenticchie ➤ Carote gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con cavolo* ➤ Prosciutto cotto* ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro* ➤ Spinaci al limone
LUN EDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con piselli* ➤ Bastoncini di pesce* ➤ Carote gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con broccoli* ➤ Hamburger* di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro* ➤ Frittata* con zuccchine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con fagioli ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate* ➤ Prosciutto cotto* ➤ Ortolana gratinata*
LUN EDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci* ➤ Hamburger* di tacchino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con legumi ➤ Bastoncini di pesce* ➤ Carote gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza* ➤ Prosciutto cotto* ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro* ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con ceci ➤ Spinaci al limone
LUN EDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Ortolana gratinata* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con passato di verdure ➤ Hamburger* di pollo ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con cavolo* ➤ Frittata* ➤ Fagiolini al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con piselli* ➤ Prosciutto cotto* ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro* ➤ Bastoncini di pesce* ➤ Carote gratinate*
LUN EDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con fagioli ➤ Spinaci al limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con broccoli* ➤ Prosciutto cotto* ➤ Carote gratinate* 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con zucca ➤ Filetto di pesce in umido ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro* ➤ Hamburger* di tacchino ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con minestrone ➤ Frittata* ➤ Fagiolini al limone

È prevista la distribuzione di:

- quattro volte a settimana Pane aglutinato; una volta a settimana Pane aglutinato integrale;
- frutta fresca di stagione.

*Le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di glutine o di prodotti naturalmente privi di glutine. privi di proteine del latte vaccino e non devono essere aggiunti latte o suoi derivati. Si rende, perciò, necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011

MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi aglutinati di patate al pomodoro*➤ Hamburger* di tacchino➤ Ortolana gratinata*➤ Dolcetto privo di glutine e proteine del latte vaccino	<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi aglutinati di patate al pomodoro*➤ Hamburger* di pollo con patate al forno➤ Dolcetto privo di glutine e proteine del latte vaccino

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

*Le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di glutine o di prodotti naturalmente privi di glutine, privi di proteine del latte vaccino e non devono essere aggiunti latte o suoi derivati. Si rende, perciò, necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due panini agglutinati da g 50 ➤ Prosciutto cotto privo di glutine e di PLV g 80 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 l 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due panini agglutinati da g 80 ➤ Prosciutto cotto privo di glutine e di PLV g 100 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 l 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due panini agglutinati da g 100 ➤ Prosciutto cotto privo di glutine e di PLV g 120 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 l

Tabella dietetica per dieta semiliquida

Tale tabella è stata redatta garantendo un adeguato apporto calorico ed una corretta ripartizione dei macronutrienti e micronutrienti e prevede l'utilizzo, per la preparazione dei pasti, di alimenti del commercio omogeneizzati o di procedure di omogeneizzazione e riduzione della granulometria per soggetti con difficoltà masticatorie e/o di deglutizione.

Si è, pertanto, variata la consistenza delle preparazioni mantenendo, ove possibile, le stesse pietanze della tabella standard al fine di non generare un senso di disagio o diversità ai bambini che fruiscano della dieta speciale.

Per la preparazione di questi pasti si dovrà far riferimento alle grammature presenti nel ricettario della tabella dietetica standard, ad eccezione degli alimenti omogeneizzati la cui grammatura è specificata nella legenda allegata alla tabella della dieta semiliquida.

*Tabella Dietetica per dieta semiliquida
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana*

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pastina 00 con zucca passata ➤ Formaggio	➤ Pastina 00 al pomodoro Omogeneizzato di pesce	➤ Pastina 00 con lenticchie passate ➤ Crema di carote	➤ Pastina 00 con passato di verdure ➤ Omogeneizzato di manzo	➤ Pastina 00 con fagioli passati ➤ Crema di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pastina 00 con ceci passati ➤ Crema di carote	➤ Pastina 00 con spinaci passati ➤ Omogeneizzato di pollo	➤ Pastina 00 al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile	➤ Pastina 00 con fagioli passati ➤ Crema di carciofi	➤ Pastina 00 con patate passate ➤ Omogeneizzato di pesce
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pastina 00 con spinaci passati ➤ Omogeneizzato di manzo	➤ Pastina 00 con lenticchie passate ➤ Crema di zucchine	➤ Pastina 00 con passato di verdure ➤ Formaggio	➤ Pastina 00 al pomodoro ➤ Omogeneizzato di pesce	➤ Pastina 00 con ceci passati ➤ Crema di carote
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pastina 00 al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile	➤ Pastina 00 con fagioli passati ➤ Crema di zucca	➤ Pastina 00 con passato di verdura ➤ Omogeneizzato di manzo	➤ Pastina 00 con lenticchie passati ➤ Crema di zucchine	➤ Pastina 00 al pomodoro ➤ Omogeneizzato di pesce
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
➤ Pastina 00 con fagioli passati ➤ Crema di carote	➤ Pastina 00 con passato di verdure ➤ Omogeneizzato di manzo	➤ Pastina 00 con zucca passata ➤ Formaggio	➤ Pastina 00 con pomodoro ➤ Omogeneizzato di pesce	➤ Pastina 00 con ceci passati ➤ Crema di carciofi

È prevista tutti i giorni la distribuzione di:

- vasche ta di brodo vegetale per diluire i piatti;
- omogeneizzato di frutta

Legenda delle grammature degli omogeneizzati

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria
Omogeneizzato (pesce, manzo, pollo etc.)	g 160 o 2 da g 80 cadauno	g 160 o 2 da g 80 cadauno
Omogeneizzato di frutta (pera, banana, 4 gusti, etc.)	g 120	g 240 o 2 da g 120 cadauno

Per le grammature degli altri alimenti fare riferimento a quelle presenti nel ricettario delle tabelle dietetiche standard.

Tabella dietetica per favismo

Il favismo è una forma di anemia emolitica caratterizzata da un deficit dell'enzima Glucosio-6-Fosfato-Deidrogenasi (G6PD), che in seguito all'ingestioni di alcuni composti, la vicina e la convicina dei glucosidi pirimidinici presenti nei cotiledoni della fava, può provocare, in soggetti geneticamente predisposti, anemia emolitica acuta.

L'Associazione Italiana Ematologia e Oncologia Pediatrica (AIEOP) e la Società Italiana Talassemia ed Emoglobinopatie (SITE) – a supporto della letteratura scientifica – indicano come trattamento dietetico l'esclusione delle sole Fave (Vicia Faba var major) o cibi contenenti farine di fave (es. alcune merendine e gelati).

Tale alimento non è previsto nella tabella dietetica standard ma a scopo precauzionale sono stati eliminati i prodotti che potrebbero contenere fave o farina di fave; la richiesta, pertanto, di esclusione di altri alimenti – ascrivibili alla categoria merceologica dei legumi – dovrà essere supportata da idonea certificazione medica.

Per la preparazione dei pasti si dovrà far riferimento alle grammature presenti nel ricettario della tabella dietetica standard.

Tabella Dietetica per Favismo
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Menù invernale I-V settimana

<p>LU'NEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Frittata cor spinaci 	<p>MARTEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al pomodoro ➤ Filetto di pesce in unido ➤ Ortolana gratinata 	<p>MERCOLEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote gratinate 	<p>GIOVEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Formaggio spalmabile ➤ Fagiolini al limone 	<p>VENERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con pesto ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno
<p>LU'NEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con f iselli ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate 	<p>MARTEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<p>MERCOLEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zuccine 	<p>GIOVEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<p>VENERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con patate ➤ Prosciutto cotto ➤ Ortolana gratinata
<p>LU'NEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con spinaci ➤ Hamburger di bovino ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<p>MARTEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Formaggio ➤ Carote gratinate 	<p>MERCOLEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Prosciutto cotto ➤ Fagiolini al limone 	<p>GIOVEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Filetto di pesce con patate ➤ Ortolana gratinata 	<p>VENERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci al parmigiano
<p>LU'NEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al poi todoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Ortolana g alinata 	<p>MARTEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con passato di verdure ➤ Hamburger di bovino ➤ Patate al forno 	<p>MERCOLEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con cavolo ➤ Frittata ➤ Fagiolini al limone 	<p>GIOVEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta e piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci al parmigiano 	<p>VENERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso al latte ➤ Bastoncini di pesce ➤ Carote gratinate
<p>LU'NEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci al parmigiano 	<p>MARTEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Orecchiette con broccoli ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote gratinate 	<p>MERCOLEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta con zucca ➤ Filetto di pesce alla mugnata ➤ Zucchine a tocchetti al forno 	<p>GIOVEDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di pollo ➤ Patate al forno 	<p>VENERDI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso con verza ➤ Formaggio ➤ Fagiolini al limone

È prevista la distribuzione di:

- Quattro giorni la settimana pane a fette con farina di grano tenero di tipo 00; una volta la settimana pane a fette con farina di grano tenero integrale;
- Frutta fresca di stagione.

MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none">➤ Gnocchi di patate al pomodoro➤ Hamburger di bovino➤ Ortolana gratinata➤ Chiacchiere	<ul style="list-style-type: none">➤ Tortellini al pomodoro➤ Hamburger di pollo con patate al forno➤ Un uovo di cioccolato con sorpresa

Per le grammature dei menù festivi, fare riferimento a quelle presenti nei ricettari delle tabelle dietetiche standard.

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 50 ➤ Prosciutto cotto g 40 ➤ Formaggio spalmabile g 25 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 80 ➤ Prosciutto cotto g 50 ➤ Formaggio spalmabile g 50 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Due rosette da g 100 ➤ Prosciutto cotto g 60 oppure salame tipo Napoli g 60 ➤ Formaggio spalmabile g 75 ➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik) ➤ Acqua oligominerale da 0.5 L