



**DIREZIONE DIDATTICA STATALE 4° CIRCOLO**  
Viale Maria Cristina di Savoia, 2A– 80122 NAPOLI  
tel: 081/7611898 – mail: naee00400a@istruzione.it  
PEC: naee00400a@pec.istruzione.it  
sito web: [www.4circolo.edu.it](http://www.4circolo.edu.it)  
cod. fisc: 80151950633



Prot.n.343  
del 03.02.22

Ai genitori interessati  
degli alunni fruitori delle diete differenziate

Ai genitori degli alunni a tempo pieno

Scuola dell'infanzia  
Scuola primaria

**Oggetto: variazione tabelle dietetiche refezione scolastica.**

Le notevoli variazioni che sta subendo il servizio di refezione scolastica a causa delle contrazioni dovute agli effetti del nuovo incremento dei contagi da Covid 19, hanno spinto le ditte affidatarie a richiedere una semplificazione del menù.

Il Servizio Rapporti con le Scuole Statali e Refezione Scolastica ha richiesto l'intervento dell'Asl Napoli 1 Centro, che ha revisionato le tabelle dietetiche attualmente in uso e, garantendo caratteristiche organolettiche e apporto nutrizionale del pasto, ha redatto nuove tabelle semplificate sia per quanto riguarda il menù standard che per i seguenti regimi dietetici differenziati che si trasmettono in allegato e che saranno in vigore a decorrere dal 7 febbraio:

- priva di glutine
- priva di proteine del latte vaccino
- priva di proteine del latte vaccino e di proteine dell'uovo
- priva delle proteine dell'uovo
- vegetariana (priva di proteine della carne e del pesce)

Si chiede di attenzionare in particolar modo i genitori degli alunni fruitori delle diete differenziate dei sopraelencati regimi dietetici, per i quali si trasmette, attraverso posta elettronica, apposito modello che dovrà essere restituito allo Scrivente datato e firmato dagli stessi per avvenuta notifica delle tabelle dietetiche semplificate.

In allegato:

- modello da compilare in ogni sua parte (*in modulistica*)
- tabelle dietetiche

*Cordiali saluti*

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*dott. geol. Umberto Boiano*  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi d.lvo 39/93

**DIETE DIFFERENZIATE STANDARDIZZATE REFEZIONE SCOLASTICA  
DEL COMUNE DI NAPOLI**

Il/la sottoscritto/a COGNOME ..... NOME .....

Genitore dell'ALUNNO: COGNOME ..... NOME.....

LUOGO E DATA DI NASCITA ..... RESIDENTE IN .....

ALLA VIA ..... CAP:.....

RECAPITO TELEFONICO .....Frequentante per l'a.s. 2021/2022

la SCUOLA ..... CLASSE ..... SEZIONE .....

dichiara di aver preso visione delle tabelle dietetiche semplificate elaborate dall'ASL Napoli1 Centro che entreranno in vigore a decorrere dal 07/02/22 in sostituzione temporanea di quelle attualmente adottate per la preparazione dei pasti.

(contrassegnare con una x il regime dietetico fruito dall'alunno)

- MENU VEGETARIANO
- INTOLLERANZA AL GLUTINE
- INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO
- INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO
- INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO E DELL'UOVO

Il richiedente dichiara di essere informato ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n.196 che i dati riportati nel presente modello e/o nella documentazione allegata saranno trattati esclusivamente ai fini dell'elaborazione ed erogazione della dieta differenziata richiesta.

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Tabella dietetica vegetariana (priva di proteine della carne e del 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"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Frittata con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Burger di verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con pesto</li> <li>➤ Burger di legumi</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e ceci</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Frittata con zucchini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con patate</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci</li> <li>➤ Burger di legumi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro con legumi</li> <li>➤ Formaggio</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza</li> <li>➤ Burger di verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e piselli</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al latte</li> <li>➤ Burger verdure</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli</li> <li>➤ Frittata</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Zucchini a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro</li> <li>➤ Burger di legumi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con minestrone</li> <li>➤ Formaggio</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>

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"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro</li><li>➤ Burger di legumi</li><li>➤ Ortolana gratinata</li><li>➤ Chiacchiere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pasta al pomodoro</li><li>➤ Burger vegetale con patate al forno</li><li>➤ Un uovo di cioccolato con sorpresa</li></ul>

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

## CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
➤ Due rosette da g 50	➤ Due rosette da g 80	➤ Due rosette da g 100
➤ Formaggio spalmabile g 50	➤ Formaggio spalmabile g 10	➤ Formaggio spalmabile g 150
➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)
➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

**Tabella dietetica priva delle proteine dell'uovo  
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"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Filetto di pesce alla mugnaia</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo*</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine*</li> <li>➤ Hamburger* di bovino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli</li> <li>➤ Bastoncini di pesce</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli*</li> <li>➤ Hamburger* di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro*</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con patate*</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci*</li> <li>➤ Hamburger* di bovino</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro con legumi</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza*</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro*</li> <li>➤ Filetto di pesce con patate</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Formaggio spalmabile</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con passato di verdure*</li> <li>➤ Hamburger* di bovino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo*</li> <li>➤ Filetto di pesce alla mugnaia</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e piselli</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Bastoncini di pesce</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al parmigiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli*</li> <li>➤ Prosciutto cotto</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Filetto di pesce alla mugnaia</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro*</li> <li>➤ Hamburger* di tacchino</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con minestrone*</li> <li>➤ Formaggino</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>

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

\* Le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di proteine dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano. Regolamento UE 1169/2011

## MENU FESTIVI

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

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 proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **parmigiano**.  
Regolamento UE 1169/2011

## CESTINI

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

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

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

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

**Tabella dietetica priva di Proteine del Latte Vaccino e di Proteine dell'uovo  
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Menù invernale I-V settimana**

LUNEDI ✔ Pasta con zucca ✔ Prosciutto cotto* ✔ Spinaci al limone	MARTEDI ✔ Riso al pomodoro* ✔ Filetto di pesce in umido ✔ Ortolana gratinata	MERCOLEDI ✔ Pasta con lenticchie ✔ Carote gratinate	GIOVEDI ✔ Pasta con cavolo* ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Fagiolini al limone	VENERDI ✔ Pasta con zucchine ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Patate al forno
LUNEDI ✔ Pasta con piselli* ✔ Filetto di pesce al pomodoro ✔ Carote gratinate	MARTEDI ✔ Orecchiette con broccoli* ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Patate al forno	MERCOLEDI ✔ Pasta al pomodoro* ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Zucchine a tocchetti al forno	GIOVEDI ✔ Pasta con fagioli ✔ Spinaci al limone	VENERDI ✔ Riso con patate* ✔ Prosciutto cotto* ✔ Ortolana gratinata
LUNEDI ✔ Riso con spinaci* ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Zucchine a tocchetti al forno	MARTEDI ✔ Zuppa di farro con legumi ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Carote gratinate	MERCOLEDI ✔ Riso con verza* ✔ Prosciutto cotto* ✔ Fagiolini al limone	GIOVEDI ✔ Pasta al pomodoro* ✔ Filetto di pesce con patate ✔ Ortolana gratinata	VENERDI ✔ Pasta con ceci ✔ Spinaci al limone
LUNEDI ✔ Riso al pomodoro* ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Ortolana gratinata	MARTEDI ✔ Pasta con passato di verdure ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Patate al forno	MERCOLEDI ✔ Pasta con cavolo* ✔ Filetto di pesce in umido ✔ Fagiolini al limone	GIOVEDI ✔ Pasta e piselli* ✔ Prosciutto cotto* ✔ Spinaci al limone	VENERDI ✔ Riso al pomodoro* ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Carote gratinate
LUNEDI ✔ Pasta con fagioli ✔ Spinaci al limone	MARTEDI ✔ Orecchiette con broccoli* ✔ Prosciutto cotto* ✔ Carote gratinate	MERCOLEDI ✔ Pasta con zucca ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Zucchine a tocchetti al forno	GIOVEDI ✔ Pasta al pomodoro* ✔ Hamburger* di tacchino ✔ Patate al forno	VENERDI ✔ 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.

\* Le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di Proteine del Latte Vaccino e delle Proteine dell'Uovo, e non devono essere aggiunti latte e suoi derivati. Regolamento UE 1169/2011

## MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro*</li><li>➤ Hamburger* di tacchino</li><li>➤ Ortolana gratinata</li><li>➤ Dolcetto privo di PLV e uovo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini al pomodoro*</li><li>➤ Hamburger* di tacchino con patate al forno</li><li>➤ Un uovo di cioccolato* fondente con sorpresa</li></ul>

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 Proteine del Latte Vaccino e delle Proteine dell'Uovo, e non devono essere aggiunti latte e suoi derivati. Regolamento UE 1169/2011

## CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
➤ Due rosette da g. 50	➤ Due rosette da g 80	➤ Due rosette da g 100
➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 80	➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 100	➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 120
➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 m (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)
➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	➤ Acqua oligominerale da 0.5 L	➤ Acqua oligominerale da 0.5 L

**Tabella dietetica priva di Proteine del Latte Vaccino  
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"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Frittata* con spinaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Filetto di pesce in umido</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con lenticchie</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo*</li> <li>➤ Prosciutto cotto*</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucchine*</li> <li>➤ Hamburger * di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con piselli*</li> <li>➤ Bastoncini di pesce*</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli*</li> <li>➤ Hamburger* di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro*</li> <li>➤ Frittata con zucchine*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con patate *</li> <li>➤ Prosciutto cotto*</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con spinaci*</li> <li>➤ Frittata*</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zuppa di farro con legumi</li> <li>➤ Bastoncini di pesce*</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con verza*</li> <li>➤ Prosciutto cotto*</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro*</li> <li>➤ Filetto di pesce con patate</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con ceci</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Filetto di pesce in umido</li> <li>➤ Ortolana gratinata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con passato di verdure</li> <li>➤ Hamburger* di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con cavolo*</li> <li>➤ Frittata*</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta e piselli*</li> <li>➤ Prosciutto cotto*</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso al pomodoro*</li> <li>➤ Bastoncini di pesce*</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con fagioli</li> <li>➤ Spinaci al limone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orecchiette con broccoli*</li> <li>➤ Prosciutto cotto*</li> <li>➤ Carote gratinate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta con zucca</li> <li>➤ Filetto di pesce in umido</li> <li>➤ Zucchine a tocchetti al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta al pomodoro *</li> <li>➤ Hamburger* di pollo</li> <li>➤ Patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riso con minestrone</li> <li>➤ Frittata*</li> <li>➤ Fagiolini al limone</li> </ul>

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.

\* Le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti privi di Proteine del Latte Vaccino e non devono essere aggiunti latte o suoi derivati.  
Regolamento UE 1169/2011.

## MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi di patate al pomodoro*</li><li>➤ Hamburger* di pollo</li><li>➤ Ortolana gratinata</li><li>➤ Dolcetto privo di Proteine del Latte Vaccino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini al pomodoro*</li><li>➤ Hamburger* di pollo con patate al forno</li><li>➤ Un uovo di cioccolato* fondente con sorpresa</li></ul>

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 Proteine del Latte Vaccino e non devono essere aggiunti latte o suoi derivati. Regolamento UE 1169/2011.

## CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
➤ Due rosette da g. 50	➤ Due rosette da g. 80	➤ Due rosette da g. 100
➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 80	➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 100	➤ Prosciutto cotto privo di PLV g 120
➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)	➤ Succo di frutta 200 ml (tetrabrik)
➤ Acqua oligominerale da 0.5 l	➤ Acqua oligominerale da 0.5 l	➤ Acqua oligominerale da 0.5 l

**Tabella dietetica priva di glutine**  
**Menù invernale I-V settimana**  
**(Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado)**

LUNEDI ✔ Pasta aglutinata con zucca ✔ Frittata con spinaci	MARTEDI ✔ Riso al pomodoro ✔ Filetto di pesce in umido ✔ Ortolana gratinata*	MERCOLEDI ✔ Pasta aglutinata con lenticchie ✔ Carote gratinate*	GIOVEDI ✔ Pasta aglutinata con cavolo ✔ Formaggio spalmabile ✔ Fagiolini al limone	VENERDI ✔ Pasta aglutinata con pesto* ✔ Hamburger di bovino ✔ Patate al forno
LUNEDI ✔ Pasta aglutinata con piselli ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Carote gratinate*	MARTEDI ✔ Pasta aglutinata con broccoli ✔ Hamburger di pollo ✔ Patate al forno	MERCOLEDI ✔ Pasta aglutinata al pomodoro ✔ Frittata con zucchine	GIOVEDI ✔ Pasta aglutinata con fagioli ✔ Spinaci al parmigiano	VENERDI ✔ Riso con patate ✔ Prosciutto cotto* ✔ Ortolana gratinata*
LUNEDI ✔ Riso con spinaci ✔ Hamburger di bovino ✔ Zucchine a tocchetti al forno	MARTEDI ✔ Pasta aglutinata con legumi ✔ Formaggino ✔ Carote gratinate*	MERCOLEDI ✔ Riso con verza ✔ Prosciutto cotto* ✔ Fagiolini al limone	GIOVEDI ✔ Pasta aglutinata al pomodoro ✔ Filetto di pesce con patate ✔ Ortolana gratinata*	VENERDI ✔ Pasta aglutinata con ceci ✔ Spinaci al parmigiano
LUNEDI ✔ Riso al pomodoro ✔ Formaggio spalmabile ✔ Ortolana gratinata*	MARTEDI ✔ Pasta aglutinata con passato di verdure ✔ Hamburger di bovino ✔ Patate al forno	MERCOLEDI ✔ Pasta aglutinata con cavolo ✔ Frittata ✔ Fagiolini al limone	GIOVEDI ✔ Pasta aglutinata con piselli ✔ Prosciutto cotto* ✔ Spinaci al parmigiano	VENERDI ✔ Riso al latte ✔ Bastoncini di pesce* ✔ Carote gratinate*
LUNEDI ✔ Pasta aglutinata con fagioli ✔ Spinaci al parmigiano	MARTEDI ✔ Pasta aglutinata con broccoli ✔ Prosciutto cotto* ✔ Carote gratinate*	MERCOLEDI ✔ Pasta aglutinata con zucca ✔ Filetto di pesce alla mugnaia* ✔ Zucchine a tocchetti al forno	GIOVEDI ✔ Pasta aglutinata al pomodoro ✔ Hamburger di bovino ✔ Patate al forno	VENERDI ✔ Riso con minestrone ✔ Formaggino ✔ 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**. Regolamento (UE) 1169/2011

## MENU FESTIVI

CARNEVALE	PASQUA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gnocchi aglutinati di patate al pomodoro</li><li>➤ Hamburger di bovino</li><li>➤ Ortolana gratinata*</li><li>➤ Dolcetto privo di glutine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tortellini aglutinati al pomodoro</li><li>➤ Hamburger di pollo con patate al forno</li><li>➤ Uovo di cioccolato aglutinato con sorpresa</li></ul>

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. Regolamento (UE) 1169/2011

## CESTINI

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