

regione campania
aslnapoli3sud

Sede Legale Torre del Greco
 Via Marconi, 66 - CAP 80059
www.aslnapoli3sud.it

Dipartimento di Prevenzione
 Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 UOS Igiene della Nutrizione - UOC SIAN
 Via Montedoro 47 - Torre del Greco (NA)
 Tel. 081/8490157 - 081/8490143
 e-mail: siaen@aslnapoli3sud.it - PEC: siaen@pec.aslnapoli3sud.it

Prot. 1000/SIAN

Del 30 APRILE 2019

Al Responsabile del Servizio AA.GG.
 Dott. Francesco Principato

Alla Responsabile del Procedimento
 Dott.ssa Angela Maria Perna

Servizio Affari Generali
 Ufficio Servizi Sociali e Pubblica Istruzione
 Comune di Mariglianella (NA)

SEDE

Oggetto: Servizio mensa per la Scuola dell'Infanzia a.s. 2018/2019. Modifiche alle tabelle dietetiche.

In riferimento alla VS richiesta, effettuata con nota n. 1680 del 7.02.2019 Comune di Mariglianella (NA), e ai successivi colloqui telefonici, si inviano in allegato le tabelle dietetiche con le seguenti modifiche:

- Sostituzione dei bastoncini di merluzzo con filetti di merluzzo al pomodoro (mercoledì della I settimana e del martedì della III settimana);
- Sostituzione della mozzarella con tocchetti di parmigiano (giovedì della I settimana);
- Sostituzione dell'uovo sodo al pomodoro con la frittata di zucchine (martedì della II settimana);
- Sostituzione del trancio di pizza (lunedì della IV settimana);
- Sostituzione di alcuni contorni, quali fagiolini, pomodori e finocchi.

Si esprime, inoltre, parere favorevole alla preparazione dei filetti di cerni con gratinatura al forno. Infine, per quanto riguarda la platessa, già è prevista la sostituzione con la sogliola o i filetti di cernia. Allo stesso modo, per l'indivia è prevista la possibile sostituzione con la lattuga.

Distinti saluti.

Il Responsabile UOS Igiene della Nutrizione
 Direttore del SIAN
 Dott. Pierluigi Pecoraro

(Handwritten signature)

CN



ASL Na 3 Sud "CERTIFICATO N° 572SGQ00"

TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Prima settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|--|--------------------|
| Lunedì | g |
| Pasta e piselli | |
| Pasta di semola | 30 |
| Piselli | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Frittata di uova | |
| Uovo intero | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Patate lesse | 100 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Martedì | |
| Pasta al pomodoro | |
| Pasta di semola | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Parmigiano | 3 |
| Petto di tacchino | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Carote in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Mercoledì | |
| Pasta e fagioli | |
| Pasta di semola | 30 |
| Fagioli | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Filetti di merluzzo al pomodoro | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Cavolo al parmigiano | 80 |
| Parmigiano | 2 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |

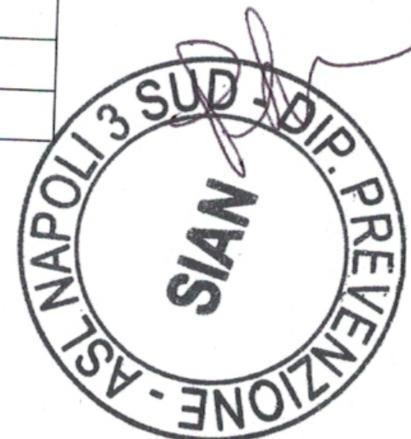


TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Prima settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|--|--------------------|
| Giovedì | g |
| Riso al pomodoro | |
| Riso | 60 |
| Pomodoro | q.b. |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Tocchetti di parmigiano | 25 |
| Spinaci al burro | 80 |
| Burro | 4 |
| Venerdì | |
| Pasta con zucca o zucchine | |
| Pasta di semola | 50 |
| Zucca o zucchine | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Polpette al pomodoro | 50 |
| Manzo magro | 50 |
| Parmigiano | 2 |
| Pomodoro | q.b. |
| Pane | 10 |
| Uova | 3 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Lattuga in insalata | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Dolcetto non farcito o con marmellata | 30 |

| Tutti i giorni | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Frutta di stagione | 100 g |
| Panino | 50 g |
| Acqua oligominerale | Monoconfezione da mezzo litro |



TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Seconda settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|---------------------------------------|--------------------|
| Lunedì | g |
| Pasta e lenticchie | |
| Pasta di semola | 30 |
| Lenticchie secche | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Formaggio fuso | 30 |
| Bietoline in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Martedì | |
| Pasta e patate | |
| Pasta di semola | 30 |
| Patate | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Frittata di uova | |
| Uovo intero | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Zucchine | 100 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Mercoledì | |
| Pasta al pomodoro | |
| Pasta di semola | 60 |
| Pomodoro | q.b. |
| Parmigiano | 3 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Filetti di sogliola o platessa | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Spinaci in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |



TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Seconda settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|---------------------------------|--------------------|
| Giovedì | g |
| Riso con minestrone | |
| Riso | 60 |
| Minestrone misto | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Hamburger di manzo magro | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Carote all'olio | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Venerdì | |
| Pasta e fagioli | |
| Pasta di semola | 30 |
| Fagioli secchi | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Prosciutto cotto magro | 30 |
| Purè di patate | 90 |
| Patate | 80 |
| Latte scremato | 10 |
| Burro | 5 |

| Tutti i giorni | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Frutta di stagione | 100 g |
| Panino | 50 g |
| Acqua oligominerale | Monoconfezione da mezzo litro |



TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Terza settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|--|--------------------|
| Lunedì | g |
| Pasta al pomodoro | |
| Pasta di semola | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Parmigiano | 3 |
| Petto di pollo | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Carote in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Martedì | |
| Pasta e ceci | |
| Pasta di semola | 30 |
| Ceci secchi | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Filetti di merluzzo al pomodoro | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Cavolo al parmigiano | 80 |
| Parmigiano | 2 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Mercoledì | |
| Pasta con zucca o zucchine | |
| Pasta di semola | 50 |
| Zucca o zucchine | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Polpette al pomodoro | 50 |
| Manzo magro | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Pane | 10 |
| Uova | 3 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Indivia o lattuga in insalata | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |



TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Terza settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|--|--------------------|
| Giovedì | |
| Riso al pomodoro | g |
| Riso | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Ricotta vaccina fresca | 80 |
| Spinaci in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Venerdì | |
| Pasta e fagioli | |
| Pasta | 30 |
| Fagioli | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Frittata di uova | |
| Uovo intero | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Patate al forno | 100 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Dolcetto non farcito o con marmellata | 30 |

| Tutti i giorni | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Frutta di stagione | 100 g |
| Panino | 50 g |
| Acqua oligominerale | Monoconfezione da mezzo litro |



TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Quarta settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|--|--------------------|
| Lunedì | g |
| Pasta al pesto | |
| Pasta | 50 |
| Pesto di basilico | 5 |
| Frittata di uova | |
| Uovo intero | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 3 |
| Spinaci in insalata | 100 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Martedì | |
| Pasta e lenticchie | |
| Pasta di semola | 30 |
| Lenticchie secche | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Formaggio fuso | 30 |
| Lattuga in insalata | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Mercoledì | |
| Pasta al pomodoro | |
| Pasta di semola | 50 |
| Pomodoro | q.b. |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Parmigiano | 3 |
| Filetti di cernia o di platessa | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Carote all'olio | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |



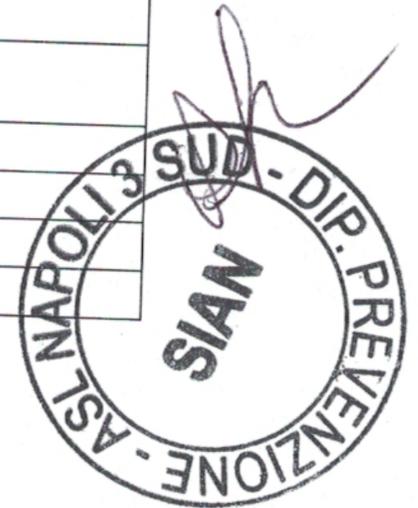
TABELLE DIETETICHE INFANZIA
Quarta settimana

| | SCUOLA INFANZIA |
|-------------------------------|--------------------|
| Giovedì | g |
| Pastina con minestrone | |
| Pastina | 60 |
| Minestrone misto | 50 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Hamburger di manzo | 50 |
| Bietoline in insalata | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Venerdì | |
| Riso con fagioli | |
| Riso | 30 |
| Fagioli secchi | 30 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |
| Prosciutto cotto magro | 30 |
| Patate lesse | 80 |
| Olio extravergine d'oliva | 5 |

| Tutti i giorni | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Frutta di stagione | 100 g |
| Panino | 50 g |
| Acqua oligominerale | Monoconfezione da mezzo litro |



| Computo nutrizionale | |
|----------------------|-----------------|
| | SCUOLA INFANZIA |
| Kcal | 610 |
| Proteine | g.24; %16 |
| Glucidi | g.93; %57 |
| Lipidi | g.18; %27 |



Raccomandazioni

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas, assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

Per la preparazione del minestrone, si potrà fare ricorso a specifico prodotto surgelato, verdure miste per minestrone, purché privo di patate e legumi.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privati del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di prodotto impanato o filetto al naturale.

Carni: le carni di bovino e quelle avicole, devono essere fresche e refrigerate.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di tipo corto o piccolo.

Il riso deve essere parboiled.

Ricotta e mozzarella deve provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva, burro.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze, è consentito l'utilizzo di limone anche sotto forma di succo e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia, ecc).

Si consiglia di utilizzare moderatamente sale iodato nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

Metodi di cottura utilizzabili Cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, in casseruola e stufatura).