

regione campania
aslnapoli3sud

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

Dipartimento di Prevenzione
UOC SIAN

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

Al Dirigente del Settore 5
Dott.ssa Gelsomina Romano

Al Responsabile del Servizio Servizi Sociali
Dott.ssa Maria Antignani

Comune di Pomigliano d'Arco (NA)

LORO SEDI

Oggetto: Tabelle dietetiche standard a.s. 2024/2025.

Con riferimento alla VS nota prot. n. 27226 del 22.07.2024 Comune di Pomigliano d'Arco (NA), si inviano in allegato le Tabelle dietetiche standard con le modifiche che sono state accolte per la Scuola dell'Infanzia (3-6 anni), Scuola Primaria (6-11 anni) e Scuola Secondaria di Primo grado (11-13 anni).

Per quanto riguarda il personale docente/ATA, utilizzare le tabelle dietetiche riferite alla Scuola Secondaria di primo grado.

Si coglie l'occasione per ribadire il fondamentale ruolo educativo, da un punto di vista della promozione di una sana e corretta alimentazione, che riveste la ristorazione scolastica e che potrebbe essere sminuito, se non del tutto annullato, da una scelta alimentare basata sull'esclusione di taluni alimenti o su preferenze personali.

Distinti saluti.

Il Direttore UOC SIAN
Dott. Pierluigi Pecoraro



TABELLE DIETETICHE
Prima settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e piselli				
Pasta di semola	50	50	60	Pasta senza glutine
Piselli	50	60	100	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Frittata di patate				
Uovo intero	50	50	50	
Patate	80	80	120	
Parmigiano	2	3	3	
Olio extravergine d'oliva	8	8	10	
Martedì				
Riso con cavolo verza				
Riso parboiled	50	60	60	
Cavolo verza	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Petto di tacchino	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
Carote cotte o crude in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Mercoledì				
Pasta e fagioli				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Mozzarella	40	60	80	
Vellutata di zucca	100	120	200	
Zucca	70	80	150	
Patate	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa *Teresa Mastantuono*

TABELLE DIETETICHE
Prima settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Bastoncini di merluzzo impanato	50	75	75	Bastoncini senza glutine
Spinaci al burro	100	120	200	
Burro	5	7	10	
Venerdì				
Pastina con minestrone				
Pastina di semola	50	60	60	Pastina senza glutine
Minestrone surgelato	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Polpette al pomodoro	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30	Dolcetto senza glutine

Tutti i giorni dieta normale			Celiachia
			Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	30	50	50
Acqua medio-minerale	Mezzo litro		
			Pane senza glutine

TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e lenticchie				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Formaggio fuso	30	40	50	
Carote cotte o crude in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Martedì				
Pasta con patate				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Patate	50	60	80	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Frittata di spinaci				
Uovo intero	50	50	50	
Spinaci	100	120	200	
Parmigiano	2	3	3	
Olio extravergine d'oliva	8	8	10	
Mercoledì				
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Filetti di sogliola o platessa	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	60	
Finocchi gratinati	100	120	200	
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	Pane senza glutine
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo.
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta con zucca				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Zucca	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Polpette in umido	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Venerdì				
Riso con fagioli				
Riso parboiled	40	40	50	
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Prosciutto cotto magro	30	40	50	Prosciutto senza glutine
Purè di patate	100	100	150	
Patate	80	80	120	
Latte scremato	10	10	30	
Parmigiano	2	2	7	
Burro	5	5	10	

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

TABELLE DIETETICHE
Terza settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Ricotta vaccina fresca	50	80	120	
Carote cotte o crude in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Martedì				
Pasta e ceci				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Ceci secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Bastoncini di merluzzo impanato	50	75	75	Bastoncini senza glutine
Bietoline in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Mercoledì				
Pasta con broccoletti				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Broccoletti	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Polpette al pomodoro	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
Zucca a tocchetti al forno	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Riso con minestrone				
Riso parboiled	50	60	60	
Minestrone surgelato	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Petto di pollo	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
Spinaci in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Venerdì				
Pasta e piselli				
Pasta di semola	50	50	60	Pasta senza glutine
Piselli	50	60	100	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Frittata di patate				
Uovo intero	50	50	50	
Patate	80	80	120	
Parmigiano	2	3	3	
Olio extravergine d'oliva	8	8	10	
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30	Dolcetto senza glutine

Tutti i giorni dieta normale			Celiachia
			Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	30	50	50
Acqua medio-minerale	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pizza al pomodoro				
Farina di grano tenero	100	120	140	Farina senza glutine
Parmigiano	10	15	20	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Prosciutto cotto magro	30	40	50	Prosciutto senza glutine
Broccoletti all'olio	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Martedì				
Pasta e lenticchie				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Formaggio spalmabile	30	40	50	
Bietoline in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Mercoledì				
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Filetti di merluzzo	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
Cavolfiore gratinato al forno				
Cavolfiore (cimette)	100	120	200	
Parmigiano	3	4	5	
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo.
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e fagioli				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Frittata di patate				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	3	3	
Patate	80	80	120	
Olio extravergine d'oliva	8	8	10	
Venerdì				
Riso con spinaci				
Riso parboiled	50	60	60	
Spinaci	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
Hamburger di manzo	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



Variazioni per il periodo primavera - estate

- Sostituire “vellutata di zucca” con “fagiolini all’olio”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Mercoledì – I settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Fagiolini all’olio	100	120	200	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

- Sostituire “riso con cavolo verza”/ “pasta con zucca” con “pasta con zucchini”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Martedì – I settimana e Giovedì – II settimana	g	g		Prodotti specifici
Pasta con zucchini				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Zucchini	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

- Sostituire “pastina”/ “riso con minestrone” con “pasta all’ortolana”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Venerdì – I settimana e Giovedì – III settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta all’ortolana				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Melanzane, peperoni, zucchini e pomodori	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



- Sostituire “zucca in tocchetti al forno” con “zucchine all’olio”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Mercoledì – III settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Zucchine all’olio	100	120	200	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

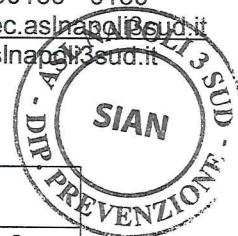
- Sostituire “pasta con broccoletti” con “pasta con pesto di basilico”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Mercoledì – III settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta con pesto di basilico				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pesto di basilico	5	8	8	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

- Sostituire “broccoletti all’olio” / “finocchi gratinati” con “pomodori in insalata”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
Mercoledì – II settimana e Lunedì – IV settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Pomodori in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d’oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



Computo nutrizionale			
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
Kcal	575	730	840
Proteine	g. 22; % 15	g. 28; % 15	g. 33; % 15
Glucidi	g. 81 % 56	g. 106; % 58	g. 118; % 57
Lipidi	g. 18; % 29	g. 22; % 27	g. 27; % 28
Fibra	g. 9	g.12	g. 14
Ferro	mg. 4	mg. 5	mg. 6,5
Calcio	mg. 296	mg. 351	mg. 433

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).

ASLNAPOLI 3 SUD
 UOC SIAN
 Il Dirigente Biologo
 Dott.ssa Teresa Mastantuono



Raccomandazioni Celiaci

Evitare in assoluto di utilizzare prodotti alimentari contenenti glutine, è opportuno controllare accuratamente le etichette, soprattutto per quei prodotti confezionati contenenti più ingredienti (Regolamento comunitario UE 1169/2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari).

Pane, pasta, farina, biscotti, utilizzare prodotti dietetici specifici privi di glutine.

Come previsto da normativa, Legge Reg. Campania n. 2 del 11/2003, DGRC n. 1211 del 23/9/2005 e n. 2163 del 14/12/2007, Dl.vo n. 112/92, Regolamento CE n. 41 del 20/1/99, la ditta deve attenersi scrupolosamente a tutte le raccomandazioni in essa contenute.

Per tutto quanto non specificato in tabella ed in caso di dubbi, fare riferimento al medico curante e/o allo specialista.


ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastanunno