


DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr G. Ricciardelli
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

 Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta *tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it*
Asl CE Prot. n. 0213100/SIAN del 06-09-2024


TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZI...

 Al Comune di Recale (CE)
 Ufficio Pubblica Istruzione

Oggetto: Tabelle dietetiche scuola dell'Infanzia e Primaria. Anno scolastico 2024-25-26.

In riferimento a Vs. richiesta del 09/07/2024, si trasmettono le tabelle dietetiche, relative alla preparazione dei pasti per la scuola dell'Infanzia e Primaria, con le relative indicazioni e raccomandazioni da fornire agli addetti alla preparazione.

Le seguenti tabelle sono elaborate su 4 settimane per il menù invernale e 4 per quello estivo, sono comprensive dello schema per la colazione a sacco per eventuali gite scolastiche e delle specifiche relative agli ingredienti da utilizzare e alle grammature.

Per la stesura delle tabelle dietetiche del **pranzo** si è tenuto conto di una media delle quote caloriche previste per le singole fasce d'età, in particolare per i bambini della scuola primaria circa 720 Kcal (7-8 anni) e 810 Kcal (9-11 anni), per i bambini dell'infanzia circa 630 Kcal tenendo conto delle Linee guida di indirizzo per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute e delle tabelle L.A.R.N 2014, ricordando che il pasto principale relativo al pranzo copre il fabbisogno del 35%-40% del fabbisogno energetico giornaliero totale.

In base alle calorie consigliate per fascia d'età la suddivisione calorica giornaliera, oltre al pranzo, dovrebbe essere così distribuita: colazione 15-20%, spuntino 5%, merenda 10%, cena 30%.

Per quanto concerne l'apporto dei diversi nutrienti sono di seguito assicurati:

1. quota proteica dal 12 al 15% delle calorie giornaliere con una giusta proporzione tra animali e vegetali;
2. quota lipidica inferiore al 30%, limitando il consumo di grassi animali al 10% ed assicurando una quota di Acidi Grassi Essenziali (A.G.E.) pari al 2-6%;
3. quota glucidica superiore al 55 % con una quota di zuccheri semplici inferiore al 10%;
4. riduzione dell'introduzione di sodio in quanto già quello contenuto naturalmente negli alimenti è sufficiente a coprire le fisiologiche necessità;
6. aumento dell'apporto di fibre;
7. introduzione di una quota sufficiente di vitamine, sali minerali e acqua.

Si ricorda che ogni pasto deve essere sempre accompagnato da acqua minerale naturale.

E'consigliato sempre fornire copia delle tabelle alimentari ai genitori degli alunni, affinché possano completare correttamente la giornata alimentare dei bambini.

Si specifica che per la preparazione dei pasti devono essere sempre utilizzate materie prime di elevato standard qualitativo: prodotti che provengono da coltivazioni biologiche, prodotti IGP, prodotti DOP.



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

Nella fase di preparazione di ogni pietanza va controllata quotidianamente ogni fase del processo applicando scrupolosamente le procedure di autocontrollo.

Si seguono alcune indicazioni da mettere in atto per la preparazione dei pasti:

- come condimento utilizzare olio extravergine d'oliva, solo per le preparazioni che lo prevedono burro;
- per la grammatura della pasta i 50 g sono riferiti alla porzione per gli alunni di 7-8 anni, 70g per gli alunni di 9-11 anni;
- le verdure di contorno crude vanno pesate a crudo e al netto dagli scarti;
- si possono utilizzare aromi, cipolle, aglio e **sale iodato** quanto basta per rendere appetitosi i piatti;
- nella preparazione dei legumi vanno utilizzati quelli secchi o surgelati;
- il pane deve essere presente ogni giorno e messo a disposizione dopo il consumo del primo piatto;
- ai primi piatti può essere aggiunto il parmigiano grattugiato nella quantità indicata;
- per i brodi deve essere preparato solo brodo vegetale di verdure fresche;
- va servita solo frutta fresca di stagione in alternativa può essere servito Yogurt alla frutta 125 g.

Si specifica che per le diete speciali bisogna richiedere un menù specifico allegando le relative certificazioni mediche, e che il menù seguente è strutturato senza tenere conto di eventuali allergie, intolleranze o esigenze particolari degli alunni. Nel caso di esigenze personali di diversa natura è consentito cambiare il pasto previsto con quello di un'altra giornata tipo, ricordando sempre di diversificare e non ripetere i pasti nell'arco della stessa settimana.

Dott.ssa Teodora Lacarà
Dirigente Medico UOPC

Responsabile SIAN
Dott. Antonio Baracchia



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' INVERNALE INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	<p>-Pasta o riso al pomodoro (riso 50g o pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, parmigiano 5 g)</p> <p>Prosciutto cotto 40 g</p> <p>Sformato di verdure (verdure 100g ,parmigiano 4 g g, burro 5g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Minestra di verdure e legumi con riso (legumi secchi 25g, verdure miste fresche 50g, riso 30g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al forno con patate(carne 70g, aromi e sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, patate 120g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta con salsa bolognese (50 g di pasta, 40 g di salsa bolognese (carne,cipolla,carota); parmigiano 5g; olio 5 g)</p> <p>Mozzarella 60g</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Pane 40g</p> <p>Frutta fresca 100g</p>	<p>Riso con zucca o zucchine (50g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb))</p> <p>Nasello alla pizzaiola (cuore di nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Bietoline lessate (bietolina 100g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>
<u>MARTEDI'</u>	<p>-Pasta al tonno (50 g di pasta, tonno sgocciolato 40 g, pomodoro 50g, olio 5 g)</p> <p>Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 5 g, olio 5 g,sale qb)</p> <p>Insalata di carote alla julienne 100 g</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta olio e parmigiano (pasta 50 g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa 60 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Purea di patate (120 di patate,latte parz. scremato 40g, burro 5 g, parmigiano 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Minestra di riso con patate e verza (riso 30 g, 50g di patate, 30 g di verza, olio extravergine d'oliva 5, sale qb)</p> <p>Spezzatino con carne di bovino o tacchino o suino (carne magra 70g, pomodoro pelato 30g, cipolle e sale qb, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 100 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100 g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta al tonno (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g)</p> <p>Frittata di patate (1 uovo, patate 80g, ollio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb)</p> <p>Insalata di spinaci freschi 60 g</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' INVERNALE INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	<p>Riso con zucca O ZUCCHINE (50 g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p>Coscia di pollo al forno (pollo 80g,olio extravergine di oliva 5, sale qb)</p> <p>Fagiolini al pomodoro 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Risotto con cavolfiore (50g di riso, cavolfiore 30g, olio extravergine d'oliva 5 g, cipolle ,brodo vegetale, sale qb)</p> <p>Hamburger di vitello al forno 70 g</p> <p>Fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 6g e basilico e pinoli qb)</p> <p>Merluzzo al pomodoro (100g di merluzzo, pomodori 50 g, olio 5g)</p> <p>Spinaci lessati (spinaci 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Minestrone o passato di verdure con pasta (pasta 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto 25 g e parmigiano 20g</p> <p>Verdura gratinata al forno (verdura fresca 80g, parmigiano 5 g,aromie sale qb, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p>Minestrone di verdure di stagione con pasta (pasta 30-40 g, verdure miste 60g,olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Mozzarella 50g</p> <p>Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchi 180g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g</p> <p>Platessa impanata (filetto di platessa 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, pan grattato qb)</p> <p>Insalata di pomodori (100g di pomodori, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta con zucchine o zucca (50g di pasta; zucchine/zucca 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g,)</p> <p>-Hamburger di tacchino (60-70 g) al forno</p> <p>Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Riso con piselli (Riso 30-40g, piselli 60g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Polpette di bovino (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g)</p> <p>Patate al forno (patate 80g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta *tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it*

MENU' INVERNALE INFANZIA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<u>VENERDI'</u>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette al pomodoro (vitello magro 80 g, pane 30g, uovo 20g, pomodoro 90g, parmigiano 5g)</p> <p>Insalata di carote cotte (carote cotte 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta con crema di lenticchie (PASTA 50 g , lenticchie 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb)</p> <p>Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 5g, olio 5 g, sale qb)</p> <p>Insalata di bietoline 60g</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>-Pane 40g</p>	<p>Crema di legumi con riso o orzo (30g di riso/orzo, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 5g, olio 5 g; brodo vegetale e aromi qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g)</p> <p>Insalata mista verde 60g (lattuga, spinacino)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Minestra di verdure e legumi con pasta (legumi secchi 20g, verdure miste fresche 60g, pasta 30-40 g, olio extravergine d'oliva 4-6g, parmigiano 7g, aromi qb)</p> <p>Lonza di suino in umido (carne 70 g, sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, pomodori pelati 30g)</p> <p>Sformato di verdure (verdure 100g, parmigiano 7g, burro 8g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

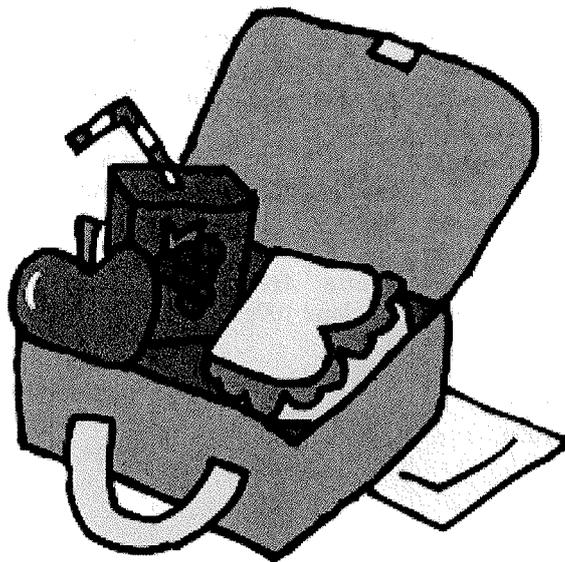
Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' INVERNALE INFANZIA

Colazione al sacco



Panino 50 g con prosciutto cotto 40 g

Oppure

Panino 50-70g con formaggio fresco 60g

**Frutta fresca di stagione 100g già sbucciata e confezionata secondo le corrette procedure oppure
succo di frutta 200ml**

Acqua minerale naturale 500ml

Dott.ssa Feodora Lacaria

Dirigente Medico

IL DIRIGENTE RESPONSABILE SIAN

Dott. Antonio Barocchia



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	<p>Pasta con tonno (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa 60g, uovo q.b, pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>-frutta fresca di stagione 100g</p> <p>-Pane 40g</p>	<p>Pasta con salsa bolognese (50 g di pasta, 40 g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota, pomodoro qb); parmigiano 5g; olio 5 g)</p> <p>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p>Spinaci lessi 100g</p> <p>frutta fresca 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 40 g, pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p>Patate al forno (patate 60g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>-frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Riso con zucchine (Riso 50g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p>Nasello alla pizzaiola (nasello 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Insalata di carote lessate 100g</p> <p>frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>
<u>MARTEDI'</u>	<p>Pasta con fagioli (pasta 40g, fagioli 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p>Insalata verde (50g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta e piselli (pasta 50 g, piselli 80g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p>Merluzzo al pomodoro (100g di merluzzo, pomodori 50 g, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Carote lesse (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta con tonno (50g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa 60g, uovo q.b, pan grattato qb, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta al pomodoro (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p>Mozzarella 60g</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	<p>Riso con zucchine (riso 50 g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p>Coscia di pollo al forno (pollo 100g,olio extravergine di oliva 5, sale qb)</p> <p>fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta al tonno (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g)</p> <p>Frittata di patate (1 uovo, patate 100g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb)</p> <p>Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta al pomodoro (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p>Mozzarella 50g</p> <p>Insalata di pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Minestrone o passato di verdure di stagione con pasta (pasta 40g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto 30 g e parmigiano 20g</p> <p>Insalata verde (50g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p>Minestrone di verdure di stagione con pasta (pasta 40 g, verdure miste 60g,olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Mozzarella 50g</p> <p>Insalata mista verde (lattuga 20 g, spinaci 20, bieta 20)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchi 180g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g)</p> <p>Platessa impanata (filetto di platessa 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, pan grattato qb)</p> <p>Insalata di pomodori (100g di pomodori, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta con zucchine (50g di pasta; zucchine 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g,)</p> <p>-Hamburger di tacchino (50-60 g) al forno</p> <p>Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Riso con piselli (Riso50g, piselli 80g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Polpette di bovino (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,, parmigiano 5g)</p> <p>Patate al forno (patate 60-80g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

	<u>1°SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>VENERDI'</u>	<p>Pasta al pesto (pasta 50g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 40 g,pane 20g, uovo 20g,parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p>Patate al forno (patate 60g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>	<p>Pasta alla siciliana (pasta 50g, melanzane 60g, passata di pomodoro qb, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Mozzarella 50g</p> <p>Pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Crema di legumi e patate con riso (30g di riso, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 5g,olio 5 g; brodo vegetale e aromi qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g)</p> <p>Carote lesse (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40g</p>	<p>Pasta al tonno (50 g di pasta, tonno sgocciolato 40g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa 60 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 100g</p> <p>Pane 40 g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

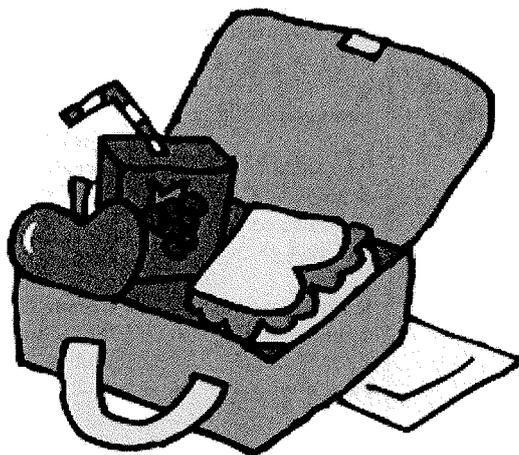
Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO INFANZIA

Colazione al sacco



Panino 50 g con prosciutto cotto 40 g

Oppure

Panino 50-70g con formaggio fresco 60g

**Frutta fresca di stagione 100 g già sbucciata e confezionata secondo le corrette procedure
oppure succo di frutta 200ml**

Acqua minerale naturale 500ml

Dott.ssa Teodora Lacaria

Dirigente Medico

IL DIRIGENTE RESPONSABILE SIAN

Dott. Antonio Barecchia



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' PRIMARIA INVERNALE

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	<p>Pasta o riso al pomodoro (riso 50-70 g o pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, parmigiano 6 g)</p> <p>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti 50 g</p> <p>Sformato di verdure (verdure 100g parmigiano 4-6 g, burro 6g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Minestra di verdure e legumi con riso (legumi secchi 30g, verdure miste fresche 60g, riso 30-40g g, olio extravergine d'oliva 4-6g, parmigiano 7g, sale qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 70 g, limone , aromi e sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Insalata mista (pomodoro 80g, lattuga 20 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta con salsa bolognese (50- 70g di pasta, 40 g di salsa bolognese (carne,cipolla,carota); parmigiano 7g; olio 4-6 g)</p> <p>Mozzarella 60-70g</p> <p>Insalata di Pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva)</p> <p>Pane 50 g</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p>	<p>Riso con zucca o zucchine (50-70g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 6g, sale e cipolla qb)</p> <p>Nasello alla livornese (pesce 110g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 6g, capperi-olive denocciolate e aromi qb)</p> <p>Insalata di carote alla julienne (carote 100g, olio extravergine d'Oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>
<u>MARTEDI'</u>	<p>Pasta al tonno (50-70g di pasta, tonno sgocciolato 50 g, pomodoro 50g, olio 4 g)</p> <p>Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 7 g, olio 4-6g,sale qb)</p> <p>Spinaci lessati (spinaci 120g, olio 5 g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta olio e parmigiano (pasta 50-70g, olio extravergine di olive 7 g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p>-Merluzzo alla pizzaiola (cuori di merluzzo 100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 4-6g, aromi qb)</p> <p>Spinaci saltati (spinaci 120g, olio 5 g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Minestra di riso con patate e verza (riso 30-40g, 50g di patate, 30 g di verza, olio extravergine d'oliva 4-6, sale qb)</p> <p>Spezzatino con carne di bovino o tacchino o suino (carne magra 70g, pomodoro pelato 30g, cipolle e sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Fagiolini al pomodoro (fagiolini 120g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta al tonno (50-70g di pasta tonno sgocciolato 50g)</p> <p>Frittata di patate (1 uovo, patate 100g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 7g, sale qb, latte qb)</p> <p>Insalata di carote alla julienne (carote 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' PRIMARIA INVERNALE

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	<p>Riso con zucca o zucchine (50-70g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 4-6g, sale e cipolla qb)</p> <p>Coscia di pollo al forno (pollo 70g-80g, olio extravergine di oliva 4-6, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Risotto con cavolfiore (50g di riso, cavolfiore 30g, olio extravergine d'oliva 6 g, cipolle, brodo vegetale, cipolla e sale qb)</p> <p>-Hamburger di vitello al forno (80 g)</p> <p>Fagiolini al pomodoro (fagiolini 120g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al pesto (pasta 50-70g, olio extravergine d'oliva 6g e basilico e pinoli qb)</p> <p>Merluzzo al pomodoro (120g di merluzzo, pomodori 50 g, olio 4-6 g)</p> <p>Spinaci lessi (spinaci 120g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Minestrone o passato di verdure con pasta (pasta 30- 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto 30g e parmigiano 20g</p> <p>Insalata mista verde 60g</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p>Minestra di verdure con pasta (pasta 50- 70g, verdure miste 60g, olio extravergine di oliva 6g, aromi qb)</p> <p>Arrosto di tacchino (fesa di tacchino 90g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e aromi qb)</p> <p>Insalata mista (pomodori 80g, lattuga 40 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchi 200-220g, pomodori pelati 40g, olio extravergine d'oliva 6g</p> <p>Mozzarella 60-70g</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al pomodoro (50-70g di pasta, 50g di pomodori pelati, olio d'oliva 4-6 g, parmigiano 7 g)</p> <p>Merluzzo al forno/platessa (pesce 110g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb, aromi qb)</p> <p>Insalata di carote alla julienne (carote 100g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al ragù (50-70 g di pasta; carne di manzo magra 60 g; pomodoro pelati 70g)</p> <p>Ricotta di vacca 100 g</p> <p>Insalata mista (pomodoro 80 g e lattuga 40g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' PRIMARIA INVERNALE

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3°SETTIMANA</u>	<u>4°SETTIMANA</u>
<u>VENERDI'</u>	<p>Pasta al pesto (pasta50- 70g, olio extravergine d'oliva 4-6g e basilico e pinoli qb)</p> <p>Bastoncini di merluzzo al forno (100 g i merluzzo, pangrattato qb, farina qb, uovo qb)</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Riso con crema di lenticchie (riso 40- 50 g lenticchie 50 g, olio extravergine d'oliva 6 g, sale qb)</p> <p>Frittata (1 uovo, latte qb, parmigiano 7 g, olio 4-6g, sale qb)</p> <p>Insalata di bietoline (bietoline 60g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Crema di legumi e patate con riso (30g di riso, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 7g, olio 4-6 g; brodo vegetale e aromi qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 70 g, limone , aromi e sale qb, olio 4-6g)</p> <p>Spinaci saltati (spinaci 100g, olio extravergine d'oliva o burro 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Minestra di verdure e legumi con pasta (legumi secchi 20g, verdure miste fresche 60g, pasta 30-40 g, olio extravergine d'oliva 4-6g, parmigiano 7g, aromi qb)</p> <p>Lonza di suino in umido (carne 70 g, sale qb, olio extravergine d'oliva 4-6g, pomodori pelati 30g)</p> <p>Sfornato di verdure (verdure 100g, parmigiano 7g, burro 8g, sale qb)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

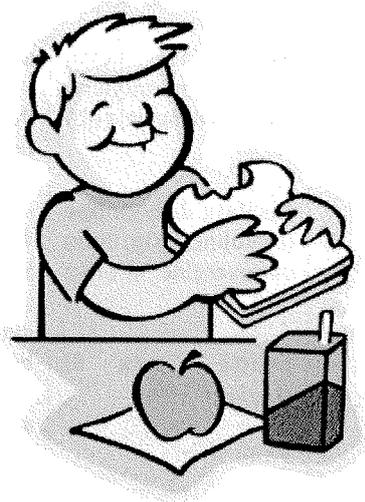
Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta *tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it*

MENU' PRIMARIA INVERNALE

Colazione al sacco



**Panino 50-70 g con prosciutto cotto 50/60 g oppure con prosciutto crudo magro 50/60g
Oppure**

Panino 50-70g con formaggio fresco 60/70g

**Frutta fresca di stagione 150 g già sbucciata e confezionata secondo le corrette procedure o
succo di frutta 200 ml**

Acqua minerale naturale 500ml

Dott.ssa Teodora Lacchia
Dirigente Medico UOPC

Dott. Antonio Barecchia
Dirigente Medico Responsabile



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO PRIMARIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>LUNEDI'</u>	<p>-Pasta con tonno (50g-70g pasta, pomodori pelati 50g, olio 5g, tonno al naturale 40g)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa 100 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>pomodori e mais (80g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta con salsa bolognese (50-70 g di pasta, 50 g di salsa bolognese (carne, cipolla, carota,pomodoro qb); parmigiano 5g; olio 5 g)</p> <p>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p>Spinaci lessi (spinaci 120g, olio extrvargine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al pesto (pasta50-70g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 60 g, pane 20g, uovo 30g, parmigiano 5g)</p> <p>Patate al forno (patate 100g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>frutta fresca di stagione 150g</p> <p>-Pane 50 g</p>	<p>Riso con zucchine (Riso50-70g, zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p>Nasello alla livornese (nasello100g, pomodori pelati 50g, olio extravergine di oliva 5g, capperi-olive denocciolate e aromi qb)</p> <p>Insalata di carote lessate carote100-120g , olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>
<u>MARTEDI'</u>	<p>Pasta con fagioli (pasta 40g-60g, fagioli 40g, olio extravergine d'oliva 5 g, sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti (50g)</p> <p>Insalata verde (50g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>-frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta e piselli (pasta 50 g, piselli 80g, olio extravergine di olive 5 g, parmigiano 5g, sale qb)</p> <p>Merluzzo al pomodoro (100 g di merluzzo, pomodori 50 g, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Carote lesse (carote 100g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50_g</p>	<p>Pasta con tonno (50-70g pasta, pomodori pelati 50g, olio 4g, tonno al naturale 20g)</p> <p>Filetto di platessa impanato (platessa100 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Pomodori e mais (100g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta al pomodoro (pasta 50 -70g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p>Mozzarella 60g</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO PRIMARIA

	<u>1° SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>MERCOLEDI'</u>	<p>Riso con ZUCCHINE (riso 50-70 g, zucca o zucchine 60g, olio extravergine d'oliva 5g, sale e cipolla qb)</p> <p>Coscia di pollo al forno (pollo 100g, olio extravergine di oliva 5, sale qb)</p> <p>fagiolini al pomodoro (fagiolini 100g, pomodoro qb, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al tonno (50 g di pasta tonno sgocciolato 40g)</p> <p>Frittata di patate (1 uovo, patate 100g, olio extravergine d'oliva qb, parmigiano 5g, sale qb, latte qb)</p> <p>Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta al pomodoro (pasta 50 g, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, parmigiano 4 g)</p> <p>Mozzarella 60g</p> <p>Insalata di pomodori(pomodori 100g, olio extravergine d'oliva 4-6g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Minestrone o passato di verdure di stagione con pasta (pasta 50g; patate 80g; verdure fresche 70g; parmigiano 10g, brodo, acqua aromi e sale qb)</p> <p>Prosciutto cotto 30 g e parmigiano 20g</p> <p>Insalata mista verde (insalata mista 70g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>
<u>GIOVEDI'</u>	<p>Minestrone di verdure di stagione con pasta (pasta 40 g, verdure miste 60g,olio extravergine di oliva 5g, aromi qb)</p> <p>Mozzarella 50g</p> <p>Insalata mista (pomodori 80 g, lattuga 20 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro (gnocchi 200-220g, pomodori pelati 50g, olio extravergine d'oliva 5g, parmigiano 5 g)</p> <p>Platessa impanata (filetto di platessa 80g, olio extravergine d'oliva 6g, sale qb,uovo qb, pan grattato qb)</p> <p>Insalata di pomodori (pomodori 100g, olio 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta con zucchine (50g-70g di pasta; zucchine 60 g, olio extra vergine d'oliva 5g,))</p> <p>Hamburger di tacchino (70-80 g) al forno</p> <p>Spinaci al burro e parmigiano (spinaci 120 g, parmigiano 5 g, burro 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Riso con piselli (Riso 40-50g, piselli 80g, olio extravergine d'oliva 5g)</p> <p>Polpette di bovino (macinato di vitello magro 70 g,pane 20g, uovo 25g,, parmigiano 5g)</p> <p>Patate al forno (patate 150g, olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: dr G. Ricciardelli

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta **tel. 0823.350934 - 32** pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO PRIMARIA

	<u>1°SETTIMANA</u>	<u>2° SETTIMANA</u>	<u>3° SETTIMANA</u>	<u>4° SETTIMANA</u>
<u>VENERDI'</u>	<p>Pasta al pesto (pasta50-70g, olio extravergine d'oliva 5g e basilico e pinoli qb, parmigiano 5 g)</p> <p>Polpette di bovino in umido (macinato di vitello magro 70 g,pane 20g, uovo 25g,, parmigiano 5g, aromi qb)</p> <p>Patate al forno (patate 120g , olio extra vergine d'oliva)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>	<p>Pasta alla siciliana (pasta 50-70g, melanzane 70g, passata di pomodoro qb, olio extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Mozzarella 60g</p> <p>Pomodori e mais (100g di pomodori, mais 20g, olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Crema di legumi con riso (40g di riso, 40g di patate, 25g di legumi secchi, parmigiano 5g,olio 5 g; brodo vegetale e aromi qb)</p> <p>Petto di pollo o tacchino al limone (carne 80 g, limone , aromi e sale qb, olio 5g)</p> <p>Carote lesse (carote 60g, extra vergine d'oliva 5g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50g</p>	<p>Pasta al tonno (50-70 g di pasta, tonno sgocciolato 40g, olio extravergine d'oliva 5 g)</p> <p>Platessa impanata (filetto di platessa 80 g, uovo q.b,pan grattato qb,olio extra vergine d'oliva 4 g)</p> <p>Insalata di lattuga (60 g, olio extra vergine d'oliva 5 g)</p> <p>Frutta fresca di stagione 150g</p> <p>Pane 50 g</p>



UNI EN ISO 9001

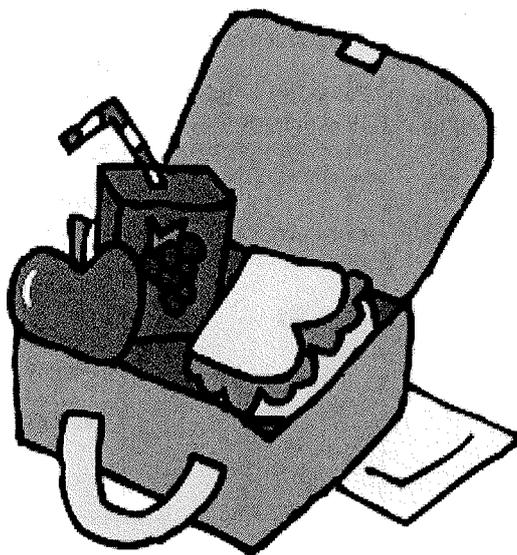


DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr G. Ricciardelli
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta tel. 0823.350934 - 32 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

MENU' ESTIVO PRIMARIA

Colazione al sacco



Panino 50-70 g con prosciutto cotto 50/60 g

Oppure

Panino 50-70g con formaggio fresco 60/70 g

**Frutta fresca di stagione 150g già sbucciata e confezionata secondo le corrette procedure oppure
succo di frutta 200ml**

Acqua minerale naturale 500ml

Dott.ssa Teodora Lacaria

Dirigente Medico

Dott. Antonio Barecchia

Dirigente Medico Responsabile Sian



UNI EN ISO 9001