



ISTITUTO COMPRENSIVO "AMMENDOLA – DE AMICIS – S. GIUS"

SEDE CENTRALE - UFFICI DI SEGRETERIA: Via Marciotti, 1 SAN GIUSEPPE VESUVIANO (NA) 80047

Tel 081/8271161 Cod. Mecc. NAIC8HM005 C.f. 92073420637 CODICE UNICO: JHL0AF

SECONDARIA PRIMO GRADO CON PERCORSI A INDIRIZZO MUSICALE: NAMM8HM016 - Via Marciotti, 1 SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "SAN LEONARDO": INFANZIA: NAAA8HM023 PRIMARIA: NAEE8HM028 - Via San Leonardo SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "CROCE ROSSA": INFANZIA: NAAA8HM012 PRIMARIA: NAEE8HM017 - Via Croce Rossa SAN GIUSEPPE VESUVIANO

PLESSO "LARGO MARCIOTTI": Succursale Secondaria primo grado e Primaria "Croce Rossa" - Via Largo Marciotti SAN GIUSEPPE VESUVIANO

e-mail: naic8hm005@istruzione.it PEC: naic8hm005@pec.istruzione.it Sito Web: www.icammendoladeamicis.edu.it

Prot. come da signature

IC "Ammendola - De Amicis - S. Gius"
Prot. 0008192 del 02/12/2025
IV (Uscita)

Ai Docenti dell'infanzia

**Ai Genitori degli alunni delle sezioni
infanzia**

**Al Personale Ata
Al Sito web**

COMUNICAZIONE N. 89

Oggetto: Trasmissione tabelle dietetiche

Si trasmettono:

- il menù per l'anno 2025-2026 ;

- le tabelle dietetiche Scuola dell'Infanzia (3-6 anni) e scuola primaria (6-11 anni) per il biennio 2025/2026 e 2026/2027.

Il Dirigente scolastico

Ing. Michele Antonio Iovine

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art.3 comma 2, del D.Lgs. 39/93



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 Responsabile Ufficio Pubblica Istruzione

Dott.ssa Fortuna Salvati

e, p.c. Al Responsabile Servizio III

Dott. Ing. Raffaele Miranda

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

Loro sedi

Oggetto: Tabelle dietetiche Scuola dell'Infanzia (3-6 anni) e Scuola Primaria (6-11 anni) per il biennio 2025/2026 e 2026/2027.

Con riferimento alla VS nota n. 13522/2025 del 04.04.2025, si inviano in allegato le Tabelle dietetiche adeguate ai seguenti documenti di riferimento nazionali e regionali per l'indizione della gara d'appalto:

- *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”* (D.M. del 28 ottobre pubblicato in GU Serie Generale n. 269 del 11.11.2021),
- *“Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella ristorazione collettiva”* (approvate con D.D. Regione Campania n. 260 del 09.07.2021 – BURC n. 71 del 19 luglio 2021).

Distinti saluti.

Il Direttore UOC SIAN

Dott. Pierluigi Pecoraro

TABELLE DIETETICHE
Prima settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Lunedì	g	g
Pasta e piselli		
Pasta di semola	50	50
Piselli	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Frittata di uova		
Uovo intero	50	50
Parmigiano	2	3
Olio extravergine d'oliva	3	3
Patate lesse o al forno	80	80
Olio extravergine d'oliva	5	6
Martedì		
Riso con cavolo verza		
Riso parboiled	50	60
Cavolo verza	50	60
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	6
Petto di tacchino	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Carote cotte o crude in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Mercoledì		
Pasta e fagioli		
Pasta di semola	30	40
Fagioli secchi	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	6
Mozzarella	40	60
Vellutata di zucca	100	120
Zucca	70	80
Patate	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	6

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

TABELLE DIETETICHE
Prima settimana

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

Tutti i giorni		
Frutta di stagione	100	150
Panino	30	50
Acqua medio-minerale	Mezzo litro	

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

TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Lunedì	g	g
Pasta e lenticchie		
Pasta di semola	30	40
Lenticchie secche	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	6
Formaggio fuso	30	40
Carote cotte o crude in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Martedì		
Pasta con patate		
Pasta di semola	50	60
Patate	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Frittata di uova		
Uovo intero	50	50
Parmigiano	2	3
Olio extravergine d'oliva	3	3
Spinaci in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Mercoledì		
Pasta al pomodoro		
Pasta di semola	60	70
Pomodoro	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	6
Filetti di sogliola o platessa	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Finocchi gratinati al forno	100	120
Pane grattugiato per gratinatura	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	6

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

TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

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

Tutti i giorni		
Frutta di stagione	100	150
Panino	30	50
Acqua medio-minerale	Mezzo litro	

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

TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

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



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

TABELLE DIETETICHE
Terza settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Giovedì	g	g
Riso con minestrone		
Riso parboiled	50	60
Minestrone surgelato	50	60
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	6
Petto di pollo	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Spinaci in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Venerdì		
Pasta e piselli		
Pasta di semola	50	50
Piselli	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Frittata di uova		
Uovo intero	50	50
Parmigiano	2	3
Olio extravergine d'oliva	3	3
Patate lesse o al forno	80	80
Olio extravergine d'oliva	5	6
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30

Tutti i giorni		
Frutta di stagione	100	150
Panino	30	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
Lunedì	g	g
Pizza al pomodoro		
Farina di grano tenero	100	120
Parmigiano	10	15
Pomodoro	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	6
Prosciutto cotto magro	30	40
Finocchi cotti o crudi in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Martedì		
Pasta e lenticchie		
Pasta di semola	30	40
Lenticchie secche	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	6
Formaggio spalmabile	30	40
Bietoline in insalata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Mercoledì		
Pasta al pomodoro		
Pasta di semola	60	70
Pomodoro	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	6
Filetti di merluzzo	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Cavolfiore gratinato al forno		
Cavolfiore (cimette)	100	120
Parmigiano	3	4
Pane grattugiato per gratinatura	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	6

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

TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Giovedì	g	g
Pasta e fagioli		
Pasta di semola	30	40
Fagioli secchi	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	6
Frittata di uova		
Uovo intero	50	50
Parmigiano	2	3
Olio extravergine d'oliva	3	3
Patate lesse o al forno	80	80
Olio extravergine d'oliva	5	6
Venerdì		
Riso con spinaci		
Riso parboiled	50	60
Spinaci	50	60
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	6
Hamburger di manzo	50	60
Olio extravergine d'oliva	5	6
Lattuga o indivia in insalata	50	70
Olio extravergine d'oliva	5	6

Tutti i giorni		
Frutta di stagione	100	150
Panino	30	50
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
Mercoledì – I settimana	g	g
Fagiolini all’olio	100	120
Olio extravergine d’oliva	5	6



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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Martedì – I settimana e Giovedì – II settimana	g	g
Pasta con zucchine		
Pasta di semola	50	60
Zucchine	50	60
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d’oliva	5	6

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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Venerdì – I settimana e Giovedì – III settimana	g	g
Pasta all’ortolana		
Pasta di semola	50	60
Melanzane, peperoni, zucchine e pomodori	50	60
Parmigiano	3	5
Olio extravergine d’oliva	5	6

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

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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Mercoledì – III settimana	g	g
Zucchine all’olio	100	120
Olio extravergine d’oliva	5	6

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

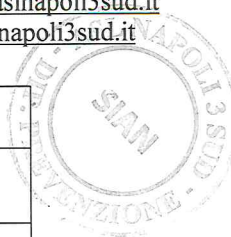
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Mercoledì – III settimana	g	g
Pasta con pesto di basilico		
Pasta di semola	60	70
Pesto di basilico	5	8
Olio extravergine d’oliva	5	6

- Sostituire “finocchi gratinati al forno” / “finocchi cotti o crudi in insalata” con “pomodori in insalata”:

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Mercoledì – II settimana e Lunedì – IV settimana	g	g
Pomodori in insalata	100	120
Olio extravergine d’oliva	5	6

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

Computo nutrizionale		
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
Kcal	558	733
Proteine	g. 22; % 15	g. 28; % 15
Glucidi	g. 79; % 56	g. 106; % 57
Lipidi	g. 18; % 29	g. 23; % 28
Fibra	g. 8	g. 12
Ferro	mg. 4	mg. 5
Calcio	mg. 297	mg. 355



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).

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

Menù Invernale per la refezione scolastica del Comune di San Giuseppe Vesuviano

Anno scolastico 2025/26

Settimana	Lunedì	Martedì	Mecoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta e piselli	riso con verza	Pasta e fagioli	Pasta con minestrone	Pasta al pomodoro
	Frittata al formaggio	Affettato di tacchino	Mozzarella	Polpetta al pomodoro	Bastoncini di merluzzo
	patate al forno	Carote in insalata	vellutata zucca e patate	Insalata verde	Spinaci al burro
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2	Riso con fagioli	Pasta con patate	Pasta al pomodoro	Pasta con zucca	Pasta e lenticchie
	Prosciutto cotto	Sformato di spinaci con uova	Filetto di pesce alla mugnaia	Polpette in umido	Formaggio fuso
	Pure di patate		finocchi	Insalata	Carote all'olio
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta, dolcetto
3	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci	Pasta con broccoletti	Riso con minestrone	Pasta e piselli
	prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo	Polpette al pomodoro	Cotoletta di pollo	Frittata al formaggio
	Carote in insalata	Bietole	zucca a tocchetti	Spinaci all'insalata	patate al forno
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4	Pizza pomodoro e parmigiano	Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Riso con spinaci	Pasta e fagioli
	Prosciutto cotto	Formaggio spalmabile	Filetto di pesce alla mugnaia	Hamburger di manzo	Frittata al formaggio
	finocchi	Bietoline all'olio	Cavolfiore gratinato	Insalata	patate al forno
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane , frutta e dolcetto

N.B. SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PIETANZE PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI,UOVA,PESCE,ARACHIDI,SOIA,LATTE E DERIVATI,FRUTTA A GUSCIO,SEDANOSENAPE,SEMI DI SESAMO,ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI,MOLLUSCHI E LUPINI (ALLEGATO II DEL REG.UE 1169/2011) COME INGREDIENTI E/O TRACCE DERIVATI DA CROSS CONTAMINATION

**** SI DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SE IL PASTO DOVESSE ESSERE CONSUMATO AL DI FUORI DELLE AREE DEBITAMENTE AUTORIZZATE ALLA SOMMINISTRAZIONE**