

CITTA' DI SCAFATI
"Croce al Valore Militare e Medaglia d'Oro alla Resistenza"
(Provincia di Salerno)
Settore II- Servizi al cittadino
UFFICIO SCUOLA E CULTURA

Al dirigente scolastico 1 circolo didattico
Al dirigente scolastico 2 circolo didattico
Al dirigente scolastico 3 circolo didattico
Al dirigente scolastico 4 circolo didattico

SCAFATI

OGGETTO :AVVIO SERVIZIO REFEZ. SCOLASTICA A.S.2018-19 - TRASMISSIONE MENU' VIDIMATO

In riferimento all'oggetto si trasmette alle SS.LL. copia del menu' vidimato dalla Responsabile del Dipartimento Asl Sa 1 Servizio Igiene Alimenti dott.ssa Tedesco Valeria , valido per l'anno scolastico 2018/2019 , comprensivo di tabelle dietetiche e grammatura distinta per scuola dell'infanzia e scuola primaria.

Si chiede quindi di disporre la pubblicazione dello stesso in tutti i plessi al fine di informare gli utenti interessati al servizio sui menu' quotidiani .

IL RESPONSABILE UFFICIO

Giuseppina Schfuri

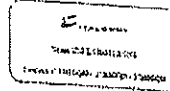


IL CAPO SETTORE II

dott.ssa Anna Sorrentino

Scafati lì 31/10/2018

ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.S.D. Prevenzione Collettiva - Distretti nn. 61 e 62

SEDE CENTRALE Sarno (SA) 84087 - Via Lanzetta, 14 - tel. 081/9684426 fax 081/9684425
Sede di Angri (SA) 84012 - Via dei Goti, 231 - tel. e fax 081/5356222 du.nopec61_62@asisalerno.it PEC du.nopec61_62@pec.asisalerno.it

Angri, lì 30/10/2018

Prot. n. 493

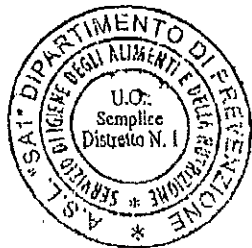
Alleg. n. 4

All'Ufficio
Pubblica Istruzione
del Comune di
SCAFATI

Oggetto: Vidimazione menù scolastico comunale A.S. 2018/19.

^^^^^^^^^^^^^^

A riscontro della richiesta del 26/10/2018 prot. n. 493 si rilasciano debitamente vidimate e firmate le tabelle dietetiche e il menù predisposto per la refezione della Scuola dell'infanzia ed elementare, per l'anno scolastico 2018/19.



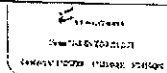
Distinti saluti

IL MEDICO DIRIGENTE

(Dott. Valeria Tedesco)

Valeria Tedesco

ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.S.D. Prevenzione Collettiva - Distretti n. 61 e 62

SEDE CENTRALE Sarno (SA) 84087 - Via Lanza, 14 - tel. 081/9684426 fax 081/9684425
Sede di Angri (SA) 84012 - Via dei Gotti, 231 - tel. e fax 081/5356222 dp.uopc61_62@aslsalerno.it PEC dp.uopc61_62@pec.aslsalerno.it

Anno scolastico 2018/2019

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle dietetiche, così come di seguito presentate prevedono un'ampia varietà di alimenti e nell'ambito di ciascun menù viene prevista anche una diversificazione mensile.

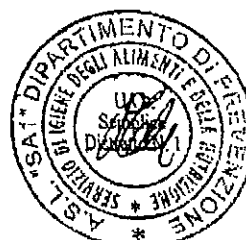
Tale dieta si prefigge, altresì l'obiettivo di incidere sulle abitudini alimentari personali, infatti esse si consolidano in età scolare e permangono in età adulta, perciò sono state previste diete con alimenti a basso contenuto di colesterolo, di grassi saturi e zuccheri semplici, nonché a maggior concentrazione di proteine di origine vegetali e di fibre.

L'Apporto calorico previsto di un pasto medio e di circa 650 calorie, vicino al 40% del fabbisogno giornaliero dei bimbi compresi nella fascia di età propria della Scuola Materna.

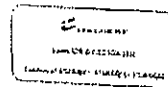
In particolare la distribuzione calorica nell'ambito del pasto medio previsto è così suddiviso per i principali macronutrienti:

glucidi 53-55% delle calorie
proteine 16-18% delle calorie
lipidi 27-30% delle calorie

perfettamente allineate ai livelli generalmente raccomandati per la dieta mediterranea.



ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.S.D. Prevenzione Collettiva - Distretti m. 61 e 62

SEDE CENTRALE Sarno (SA) 84087 - Via Lanzetta, 14 - tel. 081/9684426 fax 081/9684425
Sede di Angri (SA) 84012 - Via del Gott, 231 - tel e fax 081/5356222 dp.uopcs61_62@aslsalerno.it PEC dp.uopcs61_62@pec.aslsalerno.it

COMUNE DI SCAFATI
MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA

TABELLA DIETETICA Anno Scolastico 2018/2019

1^a settimana

GIORNO	primo piatto	Secondo piatto	contorno
Lunedì	Pasta al pomodoro	S.V. Coscia di pollo al forno	Pisellini
Martedì	Minestrone pasta/riso	Fesa di tacchino	Patate al forno / piselli
Mercoledì	Pasta e ceci	Ricotta/Formaggio fresco cremoso	Mais
Giovedì	Pasta alla bolognese	Polpette al pomodoro	Carote
Venerdì	Pasta riso e fagioli	Bastoncini di merluzzo	Patate al forno/ purea di patate

2^a settimana

GIORNO	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno
Lunedì	Pasta al pomodoro	Polpetta di vitello	Carote
Martedì	Pasta /riso con patate	S.V. Coscia di pollo al forno	Spinaci saltati
Mercoledì	Pasta /riso e fagioli	Prosciutto cotto	Mais
Giovedì	Pasta al pomodoro	Hamburger di tacchino	Carote
Venerdì	Pasta/riso e lenticchie	Bastoncini di merluzzo	Patate al forno/ purea di patate

3^a settimana

GIORNO	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno
Lunedì	Pasta/riso al pomodoro	Polpette di vitello	Mais
Martedì	Risotto al parmigiano/Sugo	Bocconcini di merluzzo	Patate al forno/ purea di patate
Mercoledì	Pasta/riso con fagioli	Ricotta/Formaggio fresco cremoso	Spinaci saltati
Giovedì	Pasta al pomodoro	S.V. Coscia di tacchino al forno	Pisellini
Venerdì	Pasta e lenticchie	Bastoncini di merluzzo	Carote

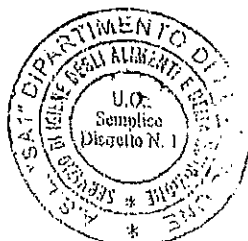
4^a settimana

GIORNO	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno
Lunedì	Riso al pomodoro	Prosciutto cotto	Patate al forno/ purea di patate
Martedì	Pasta e ceci	S.V. Coscia di tacchino al forno	Spinaci saltati
Mercoledì	Minestrone pasta/riso	Formaggio fresco cremoso	Mais
Giovedì	Gnocchetti al pomodoro	Polpette di vitello	Carote
Venerdì	Pasta/riso con fagioli	Bastoncini di merluzzo	Mais/Pisellini

5^a settimana

GIORNO	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno
Lunedì	Pasta e lenticchie	Polpette di vitello	Mais
Martedì	Pasta col tonno	Prosciutto cotto	Carote
Mercoledì	Pasta e fagioli	S.V. Coscia di pollo al forno	Pisellini
Giovedì	Pasta/riso al pomodoro	Formaggio fresco cremoso	Patate al forno/ purea di patate
Venerdì	Pasta e patate	Bastoncini di merluzzo	Carote/Spinaci

Tutti i giorni verranno altresì forniti pane (panino) e frutta fresca di stagione.
Una volta alla settimana sostituire la frutta fresca con bevanda alla pera (min 50% di frutta).
Il menù predisposto rimane invariato sino al 31.03.2018 e dal 01.04.2018 pasta e legumi potrà essere sostituito con pasta e zucca e/o pasta al pomodoro potrà essere sostituito con riso all'insalata.
**n.b. si autorizza per 1 (una) volta al mese la sostituzione di un contorno con crostata di frutta.

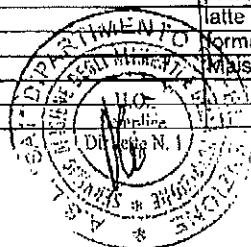


IL MEDICO DIRIGENTE
(Dott. Valeria Tedesco)

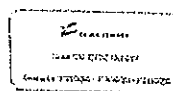
Valeria Tedesco

COMPOSIZIONE DELLE PIETANZE IN GRAMMI PROCAPITE

		MATERNE	ELEMENTARI
Pasta/riso con legumi	pasta/riso	gr.40	gr.60
(u) piatto unico	legumi	gr.30	gr.30
	olio	gr.5	gr.5
	pomodoro	gr.20	gr.20
	cipolla	q.b.	q.b.
	sedano	q.b.	q.b.
Pasta/riso al pomodoro	pasta/riso	gr.60	gr.80
	pomodori pelati	gr.30	gr.30
	formaggio grana	gr.5	gr.5
	olio	gr.5	gr.5
	carote cipolla	q.b.	q.b.
	sedano	q.b.	q.b.
Minestrone pasta/riso	pasta	gr.40	gr.60
	patate	gr.30	gr.30
	spinaci	gr.30	gr.30
	fagioli	gr.10	gr.10
	carote	gr.30	gr.30
	sedano	q.b.	q.b.
	olio	gr.5	gr.5
	formaggio grana	gr.5	gr.5
Pasta/riso con patate	pasta	gr.40	gr.60
	patate	gr.70	gr.70
	formaggio grana	gr.5	gr.5
	olio	gr.5	gr.5
	cipolla	gr.10	gr.10
Pasta e tonno	pasta	gr.60	gr.80
	tonno	gr.20	gr.30
	pomodoro pelato	gr.30	gr.30
	olio	gr.5	gr.5
Gnocchetti al pomodoro	gnocchetti di patate	gr.100	gr.150
	pomodoro	gr.100	gr.100
	formaggio grana	gr.10	gr.10
	olio	gr.5	gr.5
Pasta alla bolognese	pasta	gr.60	gr.80
	pelati	gr.30	gr.30
	carne macinata	gr.10	gr.10
	carote cipolla	q.b.	q.b.
	sedano	q.b.	q.b.
Formaggio fresco cremoso spalmabile	formaggio fresco cremoso	gr.70	gr.100
Ricotta	Ricotta	gr.70	gr.100
Sovracoscia di pollo/tacchino al forno	pollo/tacchino	gr.80	gr.100
	olio	gr.5	gr.5
Polpette di vitello	carne tritata	gr.50	gr.70
	pane	gr.30	gr.30
	uova	gr.15	gr.15
	formaggio grana	gr.5	gr.5
	pomodori	gr.50	gr.50
	olio	gr.5	gr.5
Bastoncini di merluzzo impanati	filetti di merluzzo impanato	gr.80	gr.120
	olio	gr.5	gr.5
Fesa di Tacchino	Tacchino	gr.60	gr.80
	olio	gr.5	gr.5
Hamburger di tacchino	carne di tacchino	gr.60	gr.80
	olio	gr.5	gr.5
Carote	carote	gr.100	gr.130
	olio	gr.5	gr.5
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	gr.50	gr.70
Patate al forno	patate	gr.100	gr.130
	olio	gr.5	gr.5
Spinaci saltati	spinaci	gr.100	gr.130
	formaggio grana	gr.5	gr.5
	burro	gr.5	gr.5
Piselli	piselli	gr.70	gr.80
	olio	gr.5	gr.5
Purea di patate	patate	gr.100	gr.150
	latte	gr.30	gr.50
	formaggio grana	gr.5	gr.5
Mais	Mais	gr.100	gr.150
Pane		gr.50	gr.80
Frutta di stagione		gr.100	gr.150



ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.S.D. Prevenzione Collettiva - Distretti nn. 61 e 62

SEDE CENTRALE Sarno (SA) 84087 - Via Lanzetta, 14 - tel. 081/9684426 fax 081/9684425
Sede di Angri (SA) 84012 - Via dei Gori, 231 - tel. e fax 081/5336222 dp.uops61_62@aslsalerno.it PEC dp.uops61_62@pec.aslsalerno.it

COMUNE DI SCAFATI

MENSA SCUOLA ELEMENTARE

Anno Scolastico 2018-2019

Per le Scuole elementari che usufruiscono del servizio di refezione un giorno a settimana, si utilizzerà la stessa tabella dietetica per la scuola dell'infanzia del giorno corrispondente, con la grammatura allegata.

Verranno altresì forniti pane (panino) e frutta fresca di stagione o bevanda alla pera (min 50% di frutta).

Il menù predisposto rimane invariato sino al 31.03.2018 e dal 01.04.2019 pasta e legumi potrà essere sostituito con pasta e zucca e/o pasta al pomodoro potrà essere sostituito con riso all'insalata.