



REGIONE ABRUZZO

Azienda Sanitaria Locale n. 02 Lanciano-Vasto-Chieti  
Via Martiri Lancianesi, 17/19 – 66100 CHIETI CF e PI 02307130696

**SIAN**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

*U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*

Via S. Spaventa, 37 – 66034, Lanciano – Tel. 0872.706938 – PEC: sian.la@pec.asl2abruzzo.it  
Via M. Polo, 55/A – 66054, Vasto (CH) – Tel. 0873/308624 – PEC: prevenzione.lancianovasto@pec.asl2abruzzo.it  
Via N. Nicolini, 10 – 66100, Chieti – Tel. 0871.358995 – PEC: sian.chieti@pec.asl2abruzzo.it

Chieti, 26 agosto 2024

*Alla c.a. del Funzionario dell'Ufficio Istruzione Dott.ssa Novella Sciannella*

protocollo@pec.comune.francavilla.ch.it

**OGGETTO: TRASMISSIONE MENU INVERNALI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA ANNO 2024/2025**

A seguito delle Vs. richiesta si inviano in allegato i menu invernali, debitamente approvati, per le Scuole d'Infanzia e Primaria del Comune di Francavilla al Mare per l'A.S. 2024/2025.

Cordialità.

Dott.ssa Valentina Traficante  
Asl2Lanciano-Vasto-Chieti  
SIAN Chieti  
Settore Nutrizione

ema [redacted]  
tel. [redacted] 95  
cell. [redacted] 4

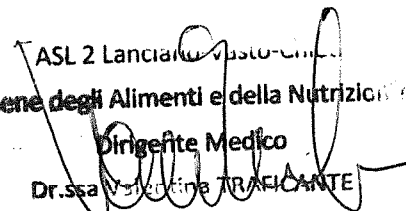
<b>MENU' 1° settimana INVERNALE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2024-2025</b>			
<b>Giorno</b>	<b>Alimento</b>	<b>Infanzia gr</b>	<b>Primaria gr</b>
lunedì	<b>Pasta al pomodoro (1,9),mozzarella (7), piselli (ortaggi/verdure di stagione), dolce , pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro casarecce	60	70
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	mozzarella	60	100
	Piselli	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	<b>Pasta all'ortolana(9),,crocchette di pesce(1,3,4,7),carote lesse(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o yogurt,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Verdure miste(broccoli,cavolfiore,carote)	40(1:1:1)	50(1:1:1)
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	Filetto o cuore di merluzzo o tonno al naturale	40	50
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova pastorizzate	10	15
	Pane grattugiato	15	20
	*Carote	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	<b>Pasta con olio evo(1)straccetti di pollo al limone,spinaci in padella(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro pennette	60	70
	Petto di pollo	60	80
	Spinaci	70	90
	Limone	5	5
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	<b>Minestrone di verdure con pasta(1,9),frittata con mozzarella(3,7),finocchi e carote in insalata(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro stelline	40	50
	Verdure miste(se surgelate almeno 8 ingredienti)	40	50
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	Uova pastorizzate	65	65
	mozzarella alla julienne	20	30
	*Finocchi e carote	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	<b>Gnocchi al pomodoro (1,9), cotoletta di maiale al forno (1,3), lattuga, frutta fresca o purea di frutta, pane</b>		
	Gnocchi di patate	150	180
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	Arista di suino	60	80
	Uova pastorizzate	20	30
	Pane grattugiato	10	15
	*Lattuga	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
Si rende nota la presenza di allergeni nelle parentesi apposte nelle singole ricette(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)Reg.UE n.1169/2011			
Razione di pane quotidiana (1)50 gr			
Parmigiano reggiano grattugiato(7) 5 gr			
Frutta di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr e in caso di non reperibilità verrà somministrata purea di frutta 100gr			
Ortaggi e verdure a rotazione minima di tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o yogurt (7) 120 gr purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
I seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,spinaci,cavolfiori,broccoli,verza,bieta, pesce,			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla <u>Dott.ssa M.Gabriella Parigi</u> <b>Biologa Nutrizionista</b>			

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti  
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Dirigente Medico  
 Dr.ssa Valentina TRAFICANTE

MENU' 2° settimana INVERNALE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2024-2025			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Pasta in brodo vegetale(1,3,9),uovo strapazzato(4),cavolfiore con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),dolce,pane		
	Pasta di semola di grano duro all'uovo grattini	60	70
	Verdure miste frullate(se surgelate almeno 8 ingredienti)	40	50
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	25
	Uova pastorizzate	65	65
	Cavolfiore	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	Pasta con fagioli (1,9), formaggio a pasta filata (7), insalata di lattuga e finocchio (ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca, pane		
	Pasta di semola di grano duro tripoline o farfalline	40	50
	fagioli	20	25
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	25
	formaggio a pasta filata silano	60	80
	*Lattuga e finocchi	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Pasta al pomodoro (1,9),hamburger di suino e bovino,patata lessa(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o yogurt,pane		
	Pasta di semola di grano duro casarecce	60	70
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	Macinato di bovino e suino	80	100
	Patate	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Risotto alle verdure(7),bocconcini di tacchino gratinati(1),carote julienne (ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	30
	*verdure miste(broccoli,verza,carote)	40(1:1:1)	50(1:1:1)
	Petto di tacchino	60	80
	Pane grattugiato	5	5
	*Carote	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	Pasta con olio evo(1),polpettone di tonno(1,3,4,7),insalata mista(ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro sedanini	60	70
	Tonno al naturale	30	40
	Ricotta vaccina di mucca	40	60
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova pastorizzate	10	15
	Pane grattugiato	15	20
	*Insalata mista	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
Si rende nota la presenza di allergeni nelle parentesi apposte nelle singole ricette(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)Reg.UE n.1169/2011			
Razione di pane quotidiana (1)50 gr			
Parmigiano reggiano grattugiato(7) 5 gr			
Frutta di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr e in caso di non reperibilità verrà somministrata purea di frutta 100gr			
Ortaggi e verdure a rotazione minima di tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o yogurt (7) 120 gr purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
I seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,spinaci,cavolfiori,broccoli,verza,bieta, pesce,			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla <u>Dott.ssa M.Gabriella Parigi</u> <b>Biologa Nutrizionista</b>			

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti  
 Uffizio degli Alimenti e della Nutrizione  
 Dirigente Medico  
 Dr.ssa Valentina TRAFICANTE

MENU' 3° settimana INVERNALE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2024-2025			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	<b>Risotto alla milanese (7), merluzzo in umido al pomodoro (4), purea di patate(7),dolce, pane</b>		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Zafferano	qb	qb
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	30
	Filetto o cuore di merluzzo	60	80
	Latte a lunga conservazione UHT	30	50
	Burro	5	5
	Patate	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	<b>Orecchiette al pomodoro(1,9),fettina di suino,bieta lessa con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro orecchiette	60	70
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	40	50
	Arista di suino	80	100
	Bieta	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	<b>Pasta al tonno(1,4,9),polpette di ricotta e spinaci(1,3,7),insalata mista(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Tonno al naturale	20	30
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	30
	Ricotta vaccina di mucca	40	60
	Latte a lunga conservazione UHT	30	50
	Spinaci	40	50
	Pane grattugiato	15	20
	Uova pastorizzate	20	40
	*Insalata mista	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	<b>Pasta con la zucca(1),uovo strapazzato(3),lattuga a striscioline(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o yogurt,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro casarecce	60	70
	Zucca	30	40
	Uova pastorizzate	65	65
	*Lattuga	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	<b>Pasta e lenticchie(1,9),spezzatino di pollo in umido con carote (ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta,pane</b>		
	Pasta di semola di grano duro tripoline o farfalline	40	50
	Lenticchie	20	25
	Pomodori pelati o polpa di pomodoro	20	25
	Petto di pollo	80	100
	*carote	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
Si rende nota la presenza di allergeni nelle parentesi apposte nelle singole ricette(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)Reg.UE n.1169/2011			
Razione di pane quotidiana (1)50 gr			
Parmigiano reggiano grattugiato(7) 5 gr			
Frutta di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr e in caso di non reperibilità verrà somministrata purea di frutta 100gr			
Ortaggi e verdure a rotazione minima di tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o yogurt (7) 120 gr purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
I seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,spinaci,cavolfiori,broccoli,verza,bieta, pesce,			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla <b>Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista</b>			

ASL 2 Lanciano Vasto-Chieti  
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Dirigente Medico  
 Dr.ssa  TRAFICANTE

MENU 4° settimana INVERNALE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2024-2025			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Pasta con olio evo(1),schiacciatina con prosciutto cotto(1,3,7),spinaci in padella(ortaggi/verdure di stagione),dolce,pane		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	prosciutto cotto senza polifosfati	30	40
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova pastorizzate	10	15
	Patate	20	30
	Pane grattugiato	20	30
	Spinaci	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	Pasta al pesto(1,7,9),frittata con patate(3),finocchi alla julienne(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o yogurt,pane		
	Pasta di semola di grano duro pennette	60	70
	pesto	5	8
	Uova pastorizzate	65	65
	Patate	20	30
	*Finocchi	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Pasta al pomodoro (1,9), hamburger di legumi(1,3,7), lattuga a striscioline (ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca, pane		
	Pasta di semola di grano duro sedanini	60	70
	Pomodorini pelati o polpa di pomodoro	40	50
	ceci	30	40
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova pastorizzate	10	15
	Pane grattugiato	20	30
	*Lattuga	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Risotto con crema di carote,merluzzo gratinato al forno(1,4),bieta lessa(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca,pane		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	*Carote	30	40
	Pomodorini pelati o polpa di pomodoro	20	25
	Filetto o cuore di merluzzo	60	80
	Pane grattugiato	10	15
	Bieta	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	Pasta con crema di zucca (1,9), emmental(7),patate al forno(ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta, pane		
	Pasta di semola di grano duro casarecce	60	70
	Zucca	30	40
	Emmental	60	80
	Patate	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
Si rende nota la presenza di allergeni nelle parentesi apposte nelle singole ricette(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)Reg.UE n.1169/2011			
Razione di pane quotidiana (1)50 gr			
Parmigiano reggiano grattugiato(7) 5 gr			
Frutta di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr e in caso di non reperibilità verrà somministrata purea di frutta 100gr			
Ortaggi e verdure a rotazione minima di tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o yogurt (7) 120 gr purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
I seguenti prodotti alimentari sono surgelati: minestrone di verdura,piselli,fagiolini,spinaci,cavolfiori,broccoli,verza,bieta, pesce,			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla <b>Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista</b>			

ASL2 Lanciano-Vasto-Chieti  
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Dirigente Medico  
 Dr.ssa Valantina TRAFICANTE

**Nota alle grammature**

**Le quantità** indicate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, al crudo e al netto degli scarti.

Rappresentano la media del fabbisogno calorico e nutrizionale per ogni fascia di età considerata, si riferiscono cioè alla necessità media di un/una bambino/a frequentante i diversi ordini di scuola. (Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria).

**Le quantità degli alimenti**, quindi, **devono essere intese come orientative**, ogni bambino/a infatti risponde ad una propria omeostasi interna che regola, in condizioni di normalità, anche l'energia assunta giornalmente con i cibi.

**E' evidente che ci saranno bambini con esigenze maggiori o minori rispetto alle porzioni indicate**, tuttavia **una fornitura che preveda un 20% in più** per ogni alimento previsto nel menù rispetto alle porzioni indicate, moltiplicato per il numero delle presenze, garantisce il soddisfacimento delle esigenze reali dei singoli utenti.

Per un corretto servizio è essenziale un'adeguata preparazione e sensibilità non solo da parte del personale di cucina, ma anche da parte di chi sporziona, che dovrà saper tener conto delle caratteristiche del bambino servito, basti pensare all'ampia variabilità di indici di crescita che si registrano in particolare nella scuola primaria.

**Al momento del porzionamento**, pertanto, **è importante differenziare le porzioni in base all'età**.

Gli addetti alla distribuzione devono essere quindi adeguatamente formati sulla porzionatura e servirsi possibilmente di utensili di diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea sulla base del target di utenza.

**Le quantità indicate inoltre possono variare in base alla resa del prodotto.**

La resa dell'alimento dipende da diverse variabili connesse alla produzione del pasto, quali la scelta della materia prima, le modalità di stoccaggio, di preparazione e di cottura, ecc....

Si può prevedere pertanto una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento, a garanzia di miglior qualità del servizio (ad es. per far fronte ad eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione, perdita pasti per caduta dei contenitori, ecc.).

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti  
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dirigente Medico  
D.ssa **FRANCINA FRABICANTE**