



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, 22 febbraio 2024

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

OGGETTO: TRASMISSIONE MENU ESTIVI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA ANNO 2023/2024

A seguito delle Vs. richiesta si inviano in allegato i menu estivi debitamente modificati e approvati per le Scuole d'Infanzia e Primaria del Comune di Francavilla al Mare per l'A.S. 2023/2024.
N.b. Si è provveduto a sostituire nel Giovedì della quarta settimana il contorno di **fagiolini lessi con olio e limone con piselli trifolati**, secondo quanto tratto dalle NUOVE LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE ABRUZZO (rev. Settembre 2022).

Cordialità.

Dott.ssa Valentina Traficante
Asl2Lanciano-Vasto-Chieti
SIAN Chieti
Settore Nutrizione
email: valentina.traficante@asl2abruzzo.it

MENU' 1° settimana PRIMAVERILE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2023-2024			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Risotto alla milanese(7),ciliegine di mozzarella(7),piselli trifolati(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Zafferano	qb	qb
	Ciliegine di mozzarella	60	100
	Pisellini fini	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
	Burro	5	5
martedì	Pasta con le zucchine(1,9),bocconcini di pollo e tacchino croccanti(1),bieta lessa con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro mezze maniche	60	70
	Zucchine	40	50
	Pollo e tacchino	80	100
	Pane grattugiato	10	15
	Bieta	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Pasta in bianco tonno e olive(1,9),hamburger,mix di verdure trifolate(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro elicoidali	60	70
	Tonno al naturale	20	30
	Olive denocciolate	10	15
	Hamburger misto di bovino e suino	80	100
	zucchine,carote,melanzane	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Orzo o pasta con ceci(1,9),hamburger di pesce gratinato(1,4),insalata di carote e finocchi(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro tubetti o orzo	40	50
	Ceci	20	25
	Pomodori pelati	20	25
	Filetto di merluzzo	60	80
	Pane grattugiato	10	15
	Carote e finocchi	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	Pasta al pomodoro(1,9),frittata(3),fagiolini con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro penne e mezze penne	60	70
	Pomodori pelati	40	50
	Uova fresche cat. A	65	65
	fagiolini	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			
Per frutta si intende quella fresca di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr			
Lo stesso vale per insalate e verdure utilizzando minimo tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
Si rende noto che i seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,bieta,spinaci,zucchine,pesce.			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista			

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dirigente Medico

Dr.ssa Valentina TRAFICANTE

MENU' 2° settimana PRIMAVERILE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2023-2024			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Pasta con crema di verdure(1,9),cotoletta di tacchino al forno(1,3),fagiolini con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Zucchine,carote e melanzane frullate	45(1:1:1)	60(1:1:1)
	Tacchino	60	80
	Uova fresche cat. A	20	30
	Pane grattugiato	10	15
	Fagiolini	70	90
	olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	Risotto con le melanzane,primo sale(7),carote alla julienne(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Melanzane	40	60
	Primo sale	60	80
	Carote	70	90
	olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico(1,9),polpette di pesce(1,3,4,7),insalata mista(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro mezze maniche	60	70
	Pomodori pelati	40	50
	Filetto di platessa o tonno al naturale	40	50
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova fresche cat. A	10	15
	Pane grattugiato	15	20
	Insalata mista	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Pasta con olio evo e parmigiano(1),frittata con mozzarella(3,7),Purea di patate(7)(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro penne e mezze penne	60	70
	Uova fresche cat. A	65	65
	Ciliegine di mozzarella	20	30
	Patate	70	90
	Latte a lunga conservazione UHT	30	50
	Burro	5	5
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	Pasta e piselli(1,9),arista di maiale in umido,lattuga a striscioline(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro gnocchetti sardi	40	50
	Piselli	20	25
	Pomodori pelati	20	25
	Lonza di suino	60	80
	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		ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti	
Per frutta si intende quella fresca di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr		Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	
Lo stesso vale per insalate e verdure utilizzando minimo tre varietà di pari q.tà		Dirigente Medico	
Dolce(1,3,7) 50 gr o purea di frutta 100 gr		Dr.ssa M. Gabriella Parigi	
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione		TRAFFICANTE	
Si rende noto che i seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,bieta,spinaci,zucchine,pesce.			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla Dott.ssa M. Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista			

MENU' 3° settimana PRIMAVERILE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2023-2024			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Pasta al pesto(1,9),crocchette di pesce(1,3,4,7,mais e carote(ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro penne e mezze penne	60	70
	pesto	5	8
	Filetto di merluzzo	40	50
	Latte a lunga conservazione UHT	15	20
	Uova fresche cat. A	10	15
	Pane grattugiato	15	20
	mais e carote	70(1:1)	90(1:1)
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	Pasta al pomodoro(1,9),polpette di maiale(1,7),piselli trifolati,frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Pomodori pelati	40	50
	Macinato di suino	50	60
	Parmigiano reggiano	5	10
	Latte a lunga conservazione UHT	q.b.	q.b.
	Pane grattugiato	15	20
	Pisellini fini	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Risotto primavera o pizza rossa(1),uovo strapazzato(3),insalata mista,frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Zucchine,carote e melanzane frullate	45(1:1:1)	60(1:1:1)
	Pizza	100	120
	Uova fresche cat. A	65	65
	insalata mista	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Pasta alla genovese(1,9),polpette di ricotta(1,3,7),zucchine trifolate(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro mezze maniche	60	70
	macinato misto di bovino e suino	20	30
	sedano e carote	5	10
	Ricotta vaccina di mucca	40	60
	Latte a lunga conservazione UHT	30	50
	Pane grattugiato	15	20
	Uova fresche cat. A	20	40
	Zucchine	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
venerdì	Pasta al pomodoro fresco e basilico(1,9),scaloppina di pollo(1),carote lesse(ortaggi /verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro farfalle	60	70
	pomodoro fresco	20	30
	basilico	qb	qb
	Petto di pollo	60	80
	Farina tipo "00"	10	15
	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 - Dolce(1,3,7) 50 gr o purea di frutta 100 gr			
Per frutta si intende quella fresca di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr			
Lo stesso vale per insalate e verdure utilizzando minimo tre varietà di pari q.tà			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
Si rende noto che i seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,bieta,spinaci,zucchine,pesce.			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista			

ASL 2 Lanciano-Vasto-Chieti

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dirigente Medico

Dr.ssa Valentina TRAFICANTE

MENU' 4° settimana PRIMAVERILE GENERALE MENSE INFANZIA E PRIMARIE RISCO srl Francavilla al Mare 2023-2024			
Giorno	Alimento	Infanzia gr	Primaria gr
lunedì	Pasta al pomodoro e basilico(1,9),uovo strapazzato(3),spinaci in padella(ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro elicoidali	60	70
	Pomodori pelati	40	50
	Uova fresche cat. A	65	65
	Spinaci	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
martedì	Quadrucci in brodo vegetale(1,3,9),hamburger di pesce gratinato(1,4),lattuga a striscioline(ortaggi/verdure di stagione),frutta o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro all'uovo quadrucci	60	70
	Verdure miste frullate(se surgelate almeno 8 ingredienti)	40	50
	Pomodori pelati	20	25
	Filetto di merluzzo	60	80
	Pane grattugiato	10	15
	Lattuga	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
mercoledì	Pasta con olio evo e parmigiano(1),bocconcini di pollo croccanti(1),insalata di pomodori(ortaggi/verdure di stagione), frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Pollo	80	100
	Pane grattugiato	10	15
	Pomodori	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
giovedì	Risotto allo milanese(7),hamburger,fagiolini lessi con olio e limone(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane <i>PISELLI TRIFOIATI</i>		
	Riso PARBOILED RIBE	60	70
	Zafferano	qb	qb
	Hamburger misto di bovino e suino	80	100
	Fagiolini <i>PISELLINI FINI</i>	70	90
	Olio extra vergine di oliva	10	10
	Burro	5	5
venerdì	Pasta con le zucchine(1,9),ciliegine di mozzarella(7),insalata mista con pomodorini(ortaggi/verdure di stagione),frutta fresca o purea di frutta,pane		
	Pasta di semola di grano duro fusilli	60	70
	Zucchine	40	50
	Ciliegine di mozzarella	60	100
	Insalata mista e pomodori	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			
Per frutta si intende quella fresca di stagione a rotazione tra le varietà presenti 150 gr			
Lo stesso vale per insalate e verdure utilizzando minimo tre varietà di pari q.tà			
Dolce(1,3,7) 50 gr o purea di frutta 100 gr			
*Nel caso di non reperibilità dell'alimento,verrà sostituito con equivalente verdura di stagione			
Si rende noto che i seguenti prodotti alimentari sono surgelati:minestrone di verdura,piselli,fagiolini,bieta,spinaci,zucchine,pesce.			
Per le grammature attenersi alle indicazioni riportate nella allegata "nota alle grammature"			
Menù elaborati dalla Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista			

ASL 2 Lanciano-vasto-L'Inie
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dirigente Medico
 Dr.ssa Valentina TRAFICANTE

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.).

Menù elaborati dalla **Dott.ssa M.Gabriella Parigi Biologa Nutrizionista**

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