



Municipalità 4
S. Lorenzo · Vicaria
Poggioreale · Zona Industriale
Servizio Attività Amministrative

ISTITUTO-COMPENSIVO 76° MASTRIANI VIA GORIZIA 1/A - 80143 - NAPOLI
13 NOV 2017
PROT.N° 4991/B19

PG/2017/ 868835 del 10.11.2017

Ai Dirigenti Scolastici di:

- C.D. Dante Alighieri
- I.C. R. Bonghi
- I.C. Bovio – Colletta
- I.C. G. Capuozzo
- I.C. A. Casanova – S.M. di Costantinopoli
- I.C. A. Gabelli
- I.C. 26° M.R. Imbriani – S.A. de' Liguori
- I.C. 76° F. Mastriani
- I.C. 29° Miraglia – A. Sogliano
- I.C. Radice – Sanzio – Ammaturo

Al Funzionario Scolastico del
7° C.C. Beltramelli

Alla Ge.Ri.Co. Srl

e p.c. All'Assessorato alla Scuola e all'Istruzione

Al Dirigente del Servizio
Diritto all'Istruzione

Oggetto: Refezione scolastica a.s. 2017/2018 – diete speciali

Si trasmettono, in allegato, le tabelle dietetiche trasmesse dal SIAN con note nn. 2262 e 2263 del 03.11.2017 relative a:

- intolleranza a IPLV e uovo;
- intolleranza a IPLV e glutine

Le medesime tabelle sono state pubblicate sul sito Internet del Comune di Napoli nell'apposita sezione dedicata alla refezione scolastica.

Distinti saluti

p. Il Dirigente
Il Direttore
dott. Pasquale Del Gaudio



COMUNE DI NAPOLI

Direzione Centrale
Welfare e Servizi Educativi
Servizio Diritto all'Istruzione

Prot. PG/2017/851251 del 6/11/2017

Ai Servizi Attività Amministrative
delle Municipalità 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10

e p.c. All'Assessorato alla Scuola e
all'Istruzione

Oggetto: refezione scolastica a.s. 2017/2018 - diete speciali

Con riferimento all'oggetto si rappresenta che, avendo rilevato negli ultimi anni la sempre maggior frequenza di richieste di diete personalizzate per alcuni tipi di allergie/intolleranze non contemplate tra le diete speciali standardizzate già disponibili, è stato richiesto al SIAN del Dipartimento di Prevenzione di verificare la possibilità di effettuare una standardizzazione delle relative tabelle dietetiche.

In riscontro a tale richiesta sono pervenute le allegate note prot.2262 e 2263 del 3/11/2017 con cui il SIAN ha trasmesso le seguenti tabelle dietetiche:

- intolleranza a IPLV e uovo;
- intolleranza a IPLV e glutine.

Si prega, pertanto, di dare diffusione alle suddette tabelle standardizzate alle scuole ed alle ditte aggiudicatrici.

Le medesime tabelle verranno, inoltre, pubblicate sul sito Internet del Comune di Napoli, nell'apposita sezione dedicata alla refezione scolastica.

Si trasmette, infine, la nota prot.2250 del 2/11/2017 del SIAN recante indicazioni per la preparazione delle diete speciali, da inoltrare alle ditte aggiudicatrici.

Cordiali saluti

IL DIRIGENTE
DOTT. GIOVANNI PAONESSA

B. Dubrion

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano
(Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con zucca Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Tris di verdure	Pasta con lenticchie Pomodori e mais	Pasta con crema di carciofi* Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta con crema di zucchine* Hamburger di tacchino* Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con piselli Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta con cavolo* Salsiccia di tacchino* Patate al forno	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con fagioli Spinaci al limone	Riso con patate* Prosciutto cotto* Insalata verde al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci* Scaloppina di maiale al limone* Insalata verde al limone	Zuppa di farro con legumi Hamburger di coniglio* Insalata di pomodori	Riso con verza* Arista di maiale Piselli al prosciutto*	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta con ceci Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con lenticchie Carciofi	Pasta con passato di verdure* Filetto di pesce impanato*	Pasta con piselli Salsiccia di tacchino* Broccoli batesi al limone	Pasta con cavolo* Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Carote lesse
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Hamburger di tacchino* Spinaci al limone	Pasta con fagioli Carote lesse	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Insalata verde al limone	Orecchiette con broccoli batesi* Arista di maiale Patate al forno	Riso con minestrone* Scaloppina di maiale al limone* Pomodori e mais

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino bianco o integrale
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano

(Regolamento (UE) 1169/2011). Etichettatura

MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone*	Pasta con fagioli Spinaci al limone	Pasta con crema di zucchini* Insalata di tonno e pomodori	Pizza olio e pomodoro* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
Fagiolini al limone				
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa di farro e legumi Filetto di pesce alla mugnaia* Carote lesse	Pasta con crema di zucchini* Hamburger di tacchino* Insalata verde al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Zucchini a tocchetti al forno.	Pasta con fagioli Pomodori e mais	Pasta con patate* Prosciutto cotto* Carciofi
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci* Arista di maiale Patate al forno	Pasta con piselli Coniglio al pomodoro Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla mugnaia* Fagiolini al limone	Pasta con tonno Hamburger di coniglio* Insalata di pomodori	Pasta con ceci Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con crema di zucchini* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Pasta alla siciliana* Prosciutto cotto* Zucchini a tocchetti al forno	Pasta con lenticchie Tris di verdure.	Pasta con zucca Filetto di pesce impanato* Pomodori e mais	Riso al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone* Zucchini a tocchetti al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta con zucca Coniglio al pomodoro Pomodori e mais	Pasta al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta con piselli Prosciutto cotto* Bietoline	Pasta con crema di zucchini* Hamburger di tacchino* Fagiolini al pomodoro	Insalata di riso Piselli al prosciutto*

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino bianco o integrale
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. *== indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte-vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta al pomodoro*	Pasta al pomodoro*
Salsiccia di tacchino*	Hamburger di tacchino	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno	Insalata verde al limone	Un uovo di cioccolato* con sorpresa
Dolcetto privo di PLV e uovo	Dolcetto privo di PLV e uovo	

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino bianco o integrale
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano

(Regolamento (UE) 1169/2011). Etichettatura

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due rosette da g. 50	Due rosette da g. 80	Due rosette da g. 100
Prosciutto cotto privo di PLV g. 40 due confezioni	Prosciutto cotto privo di PLV g. 50 due confezioni	Prosciutto cotto privo di PLV g. 60 due confezioni
Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l

Tutti i giorni sono previsti:

- ☒ panino bianco o integrale
- ☒ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. *==indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'assenza di proteine del latte vaccino e dell'uovo con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

Le tabelle dietetiche per patologie e le diete personalizzate sono formulate per quanto possibile simili alla tabella standard al fine di ridurre le disuguaglianze percepite dai piccoli utenti.

Nella preparazione della filiera di pasti speciali e diete personalizzate si rende necessario, per alcune preparazioni, sostituire uno o più ingredienti previsti nel ricettario con prodotti privi dell'allergene interessato:

- il burro deve essere sostituito con olio extravergine d'oliva o altro olio su specifiche richieste;
- le impanature previste devono essere preparate con ingredienti privi dell'allergene interessato, in caso non fosse possibile l'alimento dovrà prevedere cottura in umido o al forno;
- per i prodotti industriali è necessario verificare nelle schede tecniche la presenza dell'ingrediente da non utilizzare e l'etichettatura ai sensi del Regolamento (UE) 1169\2011.

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino bianco o integrale
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169/2011). Etichettatura

MENU INVERNALE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con zucca Frittata con spinaci*	Riso al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Tris di verdure	Pasta aglutinata con lenticchie Pomodori e mais	Pasta aglutinata con crema di carciofi* Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta aglutinata con crema di zucchine* Polpette di tacchino al forno* Patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con piselli Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Pasta aglutinata con cavolo* Sovracoscia di pollo Patate al forno	Pasta aglutinata al pomodoro* Frittata con zucchine*	Pasta aglutinata con fagioli Spinaci al limone	Riso con patate* Prosciutto cotto* Insalata verde al limone
LUNEDI*	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci* Scaloppina di maiale al limone* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con legumi Filetto di pesce impanato* Insalata di pomodori	Riso con verza* Polpette di pollo al forno* Piselli	Pasta aglutinata al pomodoro* Filetto di pesce con patate Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata con ceci Polpette di melanzane al forno*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con lenticchie Carciofi	Pasta aglutinata con passato di verdure Uova strapazzate *	Pasta aglutinata con piselli Salsiccia di tacchino* Broccoli batesi al limone	Pasta aglutinata con cavolo* Prosciutto cotto* Spinaci al limone	Riso al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Carote lesse
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro* Sovracoscia di pollo Spinaci al limone	Pasta aglutinata con fagioli Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata al pomodoro* Filetto di pesce alla mugnaia* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con broccoli batesi* Arista di maiale Patate brasate	Riso con minestrone* Uova strapazzate* Pomodori e mais

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ Pane aglutinato
- ☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169/2011). Etichettatura

MENU ESTIVO

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro* Scaloppina di maiale al limone* Fagiolini al limone	Pasta aglutinata con fagioli Spinaci al limone	Pasta aglutinata con crema di zucchini* Insalata di tonno e pomodori	Pizza aglutinata olio e pomodoro* Sovracoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso con zucca Filetto di pesce con patate Tris di verdure
LUNEDI	MARTEDI*	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con legumi Filetto di pesce impanato* Carote lesse	Pasta aglutinata con crema di zucchini* Sovracoscia di pollo Insalata verde al limone	Riso al pomodoro* Frittata con zucchine*	Pasta aglutinata con fagioli Filetto di pesce alla mugnaia*	Pasta aglutinata con patate* Prosciutto cotto* Carciofi
LUNEDI	*MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Risotto con spinaci* Arista di maiale Patate al forno	Pasta aglutinata con piselli Uova strapazzate* Bietoline	Riso con zucca Filetto di pesce alla mugnaia* Fagiolini al limone	Pasta aglutinata con tonno Prosciutto cotto* Insalata di pomodori	Pasta aglutinata con ceci Coniglio al pomodoro Spinaci al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI*	VENERDI
Pasta aglutinata con crema di zucchini* Salsiccia di tacchino* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata alla siciliana* Prosciutto cotto* Zucchine a tocchetti al forno	Pasta aglutinata con lenticchie Scaloppina di maiale al limone* Carote lesse	Pasta aglutinata con zucca Filetto di pesce impanato* Pomodori e mais	Riso al pomodoro* Frittata con zucchine*
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI*
Pasta aglutinata con zucca Sovracoscia di pollo Pomodori e mais	Pasta aglutinata al pomodoro* Filetto di pesce impanato* Insalata verde al limone	Pasta aglutinata con piselli Prosciutto cotto* Bietoline	Pasta aglutinata con crema di zucchini* Polpette di tacchino al forno* Fagiolini al pomodoro	Insalata di riso* Piselli al prosciutto*

Tutti i giorni sono previsti:

☞ Pane aglutinato

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi agglutinati di patate al pomodoro*	Pasta agglutinata al pomodoro*	Pasta agglutinata al pomodoro*
Salsiccia di tacchino*	Sovracoscia di pollo	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno	Dolcetto privo di glutine e PLV	Un uovo di cioccolato agglutinato e privo di PLV con sorpresa
Dolcetto privo di glutine e PLV		

Tutti i giorni sono previsti:

☞ Fane agglutinate

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

TABELLE DIETETICHE **PRIVE DI GLUTINE E PLV** SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA
 N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano
 (Regolamento (UE) 1169/2011). Etichettatura

1° CICLO

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due panini aglutinati da g. 50	Due panini aglutinati da g. 80	Due panini privi di glutine da g. 100
Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 40 (due confezioni)	Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 50 (due confezioni)	Prosciutto cotto privo di glutine e PLV g. 60 (due confezioni)
Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)	Succo di frutta 200 mL (tetrabrik)
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l

Tutti i giorni sono previsti:

☒ Pane aglutinato

☒ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)

N.B. * = indica che la preparazione delle pietanze deve prevedere l'utilizzo di prodotti speciali privi di glutine (farinacei) e l'assenza di proteine del latte vaccino con il divieto di aggiungere parmigiano (Regolamento (UE) 1169\2011). Etichettatura

Le tabelle dietetiche per patologie e le diete personalizzate sono formulate per quanto possibile simili alla tabella standard al fine di ridurre le disuguaglianze percepite dai piccoli utenti.

Nella preparazione della filiera di pasti speciali e diete personalizzate si rende necessario, per alcune preparazioni, sostituire uno o più ingredienti previsti nel ricettario con prodotti privi dell'allergene interessato:

- il burro deve essere sostituito con olio extravergine d'oliva o altro olio su specifiche richieste;
- leimpanature previste devono essere preparate con ingredienti privi dell'allergene interessato, in caso non fosse possibile l'alimento dovrà prevedere cottura in umido o al forno;
- per i prodotti industriali è necessario verificare nelle schede tecniche la presenza dell'ingrediente da non utilizzare e l'etichettatura ai sensi del Regolamento (UE) 1169\2011.

Tutti i giorni sono previsti:

☞ Pane aglutinato

☞ tre giorni frutta fresca tagliata, due giorni frutta fresca (banane, arance, clementine, mele)