



COMUNE DI ACQUAVIVA PICENA		
PROVINCIA DI ASCOLI PICENO		
31 LUG. 2013		
PROT. N°	5066	
Cat.	Class.	Fasc.

Ascoli Piceno
San Benedetto del Tronto

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

63074 San Benedetto del Tronto (AP) – Piazza Nardone, 19 Tel. 0735793652 – 656 – 666 – Fax 0735588017

REGIONE MARCHE	0035402	25/07/2013
	ASURAV5	SBSIAN P

San Benedetto del Tronto, li 19/07/2013

Al Responsabile del Servizio
Area Finanziaria
del Comune di Acquaviva Picena
D.ssa Rosetta Maggiore

PROTOCOLLO@PEC.COMUNEDACQUAVIVAPICENA.IT

Oggetto: Menù e tabelle dietetiche per Scuola dell'infanzia e Centro d'infanzia
del Comune di Acquaviva Picena. Anno scolastico 2013/2014.

Con riferimento alla nota prot. n. 31837 del 03/07/2013, si trasmette, in allegato, il
menù corredato delle tabelle dietetiche da adottare nel Centro d'infanzia e nella Scuola dell'infanzia
di codesto Comune per l'anno scolastico 2013/2014.

Si prescrive il divieto di somministrare alimenti contenenti organismi geneticamente modificati
come previsto dalla L.R. 23/02/2000 n.9.

I prodotti biologici devono essere rispondenti in quanto a metodo di produzione ed etichettatura
al Regolamento del Consiglio Europeo del 24/06/1991 n°. 2092/91.

Si prescrive, inoltre, il divieto di utilizzo di contenitori e stoviglie monouso per la
somministrazione di alimenti e bevande ad eccezione di quelli costituiti da materiale biodegradabile
come previsto dalla L.R. 28/10/1999 n.28.

Distinti saluti



Il Medico Direttore del Servizio
(Dr. Luigi Persiani)

invernale	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • zuppa di legumi e cereali • hamburger • broccoli / bieta • pane integrale • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • risotto allo zafferano • sogliola/ salmone al forno • insalata mista • pane integrale • frutta fresca di stagione • dolce 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale con i broccoli o ragù di verdure • arista di maiale • carote in padella • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • gnocchi di patate • al pomodoro • frittata • spinaci / carciofi • pane integrale • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta con le vongole • ragù di pesce • mozzarella/fiocchi di latte • finocchi crudi o cotti • pane 00 • frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale al sugo di pomodoro • prosciutto cotto con Grana DOP • insalata verde • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta al forno con ragù di carne • mix di verdure miste • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • riso con piselli • stracchino / robiola • broccoli / verza / cavolfiore con patate • pane integrale • frutta fresca di stagione • dolce 	<ul style="list-style-type: none"> • vellutata di patate e verdure con orzo perlato • petto di tacchino panato al forno • carote julienne e spinaci • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale con tonno • piattessa • pane 00 • frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • risotto al radicchio • frittata • spinaci • pane integrale • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale al ragù di pesce • ricotta / primo sale • insalata mista • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • minestrina di farro e lenticchie • scaloppina di vitellone • carote e finocchi in insalata • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale al sugo di pomodoro • pollo al forno • broccoli / verza / cavolfiore con patate • pane 00 • frutta fresca di stagione • dolce 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta olio e parmigiano • sogliola al forno • cicoria/spinaci con limone • pane 00 • frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • pasta con ragù di verdure • fettina di vitellone • insalata mista • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta e fagioli/zuppa di legumi e cereali • spezzatino di tacchino • carote e finocchi in insalata • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale con sugo di pomodoro • uovo sodo/frittata • patate al forno • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • risotto con i funghi • filetto di merluzzo • verza • pane integrale • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • ravioli ricotta e spinaci • stracchino / robiola • verdure gratinate • pane integrale • dolce / frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> • pasta integrale al sugo di pomodoro • bresaola o prosciutto crudo con Grana DOP • insalata mista • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • riso con piselli/lenticchie • rana pescatrice • broccoli / verza / cavolfiore con patate • pane integrale • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta al forno con ragù di carne • mix di verdure miste • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • grano saraceno • pollo al forno • bieta all'aglio • pane 00 • frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta olio e parmigiano • trancio di tonno al forno • insalata mista • pane 00 • dolce / frutta fresca di stagione



30

Dott.ssa Raffaella Tosi BIOLOGO NUTRIZIONISTA - CONSULENTE HACCP
 Acquaviva Picena (AP) - CF: TSORFL77L64F965Q - P.IVA: 02022590448
 E-mail: tosi.raffaella@gmail.com P.E.C: raffaella.tosi@pec.enpab.it Tel: 340/9034778

estivo	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> riso freddo con pomodorini e fagioli pollo al limone insalata pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta integrale al pomodoro caprese/mozzarella in insalata pane 00 frutta fresca di stagione dolce 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al forno con ragu' verdura di stagione pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta con verdure frittata fagiolini/piselli pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta con le vongole pesce al forno verdura di stagione pane 00 frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> farro al pomodoro fettina di vitello verdure miste pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta integrale con tonno robiola insalata verde pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> riso con lenticchie petto di pollo insalata verde pane integrale frutta fresca di stagione dolce 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al ragu' prosciutto cotto carote julienne e insalata pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta con olio e parmigiano filetto di platessa pane 00 frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> pasta con zucchine polpette insalata mista pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> farro con pomodorino e mozzarella prosciutto cotto insalata mista pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al pesto scaloppina di maiale magro carote in insalata pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ravioli ricotta e spinaci/tagliatelle fagiolini con patate pane integrale frutta fresca di stagione dolce 	<ul style="list-style-type: none"> pasta integrale al ragu' di pesce sogliola al forno verdura di stagione pane 00 frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> risotto con zafferano frittata insalata mista pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta e ceci pollo al forno insalata pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta integrale con sugo di pomodoro e basilico caciotta/asiago verdura di stagione pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> tagliatelle al pomodoro vitello fagiolini pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta olio e parmigiano filetto di merluzzo verdure gratinate pane 00 dolce frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> pasta integrale al sugo di pomodoro pollo al forno insalata mista pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> cereali con piselli polpettone/polpette fagiolini con patate pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al forno con ragu' di carne zucchine grigliate pane 00 frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> farro/cereali con pomodorini e rucola bresaola o p. crudo con Grana DOP insalata pane integrale frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> pasta con tonno e olive rana pescatrice insalata mista pane 00 dolce / frutta fresca di stagione

Frutta e verdura devono essere fresche di stagione. Nessun alimento deve essere fritto ma cotto al forno. Il dolce può essere inteso anche



Dot.ssa Raffaella Tosi BIOLOGO NUTRIZIONISTA - CONSULENTE HACCP
 Acquaviva Picena (AP) - CF: TSORFL77L64F965Q - P.IVA: 02022590448
 E-mail: tosi.raffaella@gmail.com P.E.C: raffaella.tosi@pec.enpab.it Tel: 340/9034778

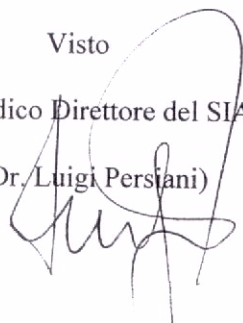
TABELLA NIDI D'INFANZIA

PIETANZE	SEMIDIVEZZI 12/24 MESI	DIVEZZI 24/36
PRIMI PIATTI	(grammi)	(grammi)
PASTA O RISO	35/40	40/50
MINESTRE	20	30
MINISTRONE	20+verdure q.b.	30+verdure q.b.
CREMA DI VERDURE	20 pasta 60 verdure 30 patate	20 pasta 80 verdure 40 patate
CREMA DI LEGUMI	40 freschi 15 secchi 30 patate 60 verdure	40 freschi 15 secchi 40 patate 80 verdure
PIZZA MARGHERITA	120	130
GNOCCHI	80	100
POLENTA	40/50	50/60
TAGLIATELLE	50	60
SECONDI PIATTI		
CARNE	30/50	40/60
UOVA (60 g)	N°1	N°1
PROSCIUTTO, BRESAOLA	35	40
FORMAGGIO (parmigiano, robiola, ricotta, stracchino)	40	40
FORMAGGIO PER RIPIENI	10/20	10/20
PESCE	40/60	60/70
CONTORNI		
PURE' DI PATATE	50 patate, 40 latte, 5 burro 5 parmigiano	50 patate, 40 latte, 5 burro 5 parmigiano
PATATE	80	100
VERDURA CRUDA	30/50	30/50
VERDURA COTTA	70	100
PISELLI	60	60
FRUTTA FRESCA	100	100
CROSTATA, GELATO, TORTA	40	50
YOGURT	125	125
SUCCO CON BISCOTTI	200+2/3 biscotti	200+2/3 biscotti
PANE	15/20	20/30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	8	10

Visto

Il Medico Direttore del SIAN

(Dr. Luigi Persiani)




Il Biologo Nutrizionista del SIAN

(Dott. ssa Romina Fani)

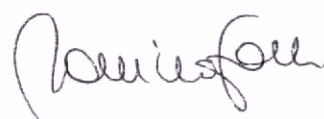
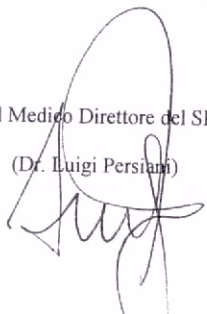


TABELLA GRAMMATURE PER SCUOLA DELL' INFANZIA

SCUOLA	INFANZIA
Primi Piatti	
Minestra	Gr.30
Pasta asciutta	Gr.60
Pelati	Gr.25
Pasta ripiena	Gr.130
Lasagna	Gr.200
Minestre e legumi	Gr.25 secchi/100
Passato di verdure	Gr.50 Verdure fresche+ Gr.10 legumi secchi
Olio	Gr.20
Parmigiano	Gr.5
Secondi Piatti	
Carne	Gr.80
Pesce	Gr.100
Calamari	Gr.120
Tonno sgocciolato	Gr.50
Formaggio stagionato	Gr.50
Formaggio fresco	Gr.60
Prosciutto crudo o cotto	Gr.50
Uovo	N°1
Contorno crudo/cotto	Gr.50/200
Patate	Gr.150
Purè :patate, olio o burro, latte, parmigiano	Gr.60 gr.5 gr15 gr.5
Pane e frutta	GR.30/150

Il Medico Direttore del SIAN

(Dr. Luigi Persiani)



Visto



Il Biologo Dirigente del SIAN

(Dott. ssa Romina Fani)

