



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Prevenzione Collettiva  
Area Interdistrettuale n. 60 e 63

Via G. Falcone, 4 - 84014 - Nocera Inferiore

PEC: [dp.uopc60\\_63@pec.aslsalerno.it](mailto:dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it) - Mail: [dp.uopc60\\_63@aslsalerno.it](mailto:dp.uopc60_63@aslsalerno.it)

dirigente responsabile: dott.ssa Gelsomina Lamberti

N. Prot. 189/N.T del 01/06/2023  
All. n. 01

Al Funzionario Responsabile  
P.O. Istruzione Biblioteca Politiche Giovanili/Staff  
del Comune di Cava de' Tirreni  
dott. Ornella Casella

Oggetto: Refezione scolastica anno 2023/24 - Trasmissione menù validato ai fini del rilascio parere.

In riferimento a Vs richiesta di pari oggetto, considerati gli attuali riferimenti quali:

- ✓ "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Min. Sal. Approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021 (G.U. – SG n. 269 del 11 novembre 2021);
- ✓ "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021);
- ✓ "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva – fornitura di derrate alimentari" D.M. del 10 marzo 2020 (G.U. - S.G. n. 90 del 4 aprile 2020);

Visto il menù per la refezione scolastica per l'anno 2023/2024 trasmesso con l'allegata documentazione e redatto dal consulente interpellato dal Comune, si sottolineano le seguenti raccomandazioni:

- il rispetto delle norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati (L. R. n. 15 del 24/1/2001);
- l'utilizzo di Olio Extravergine d'Oliva e Sale iodato nella preparazione delle pietanze come indicato dalla L. 55 del 21/03/2005 " Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico ed altre patologie da carenza iodica" ; raccomandando di osservare scrupolosamente la grammatura in funzione delle fasce d'età;
- per i prodotti ortofruitticoli eventualmente surgelati la provenienza dovrà essere unicamente di provenienza nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici;
- per ottimizzare l'appetibilità di alcuni secondi piatti e contorni che si presentano asciutti e non facilmente digeribili, si consigliano ricette che ne migliorino l'accoglimento e la degustazione
- la somministrazione a piccoli pezzi della mozzarella, della verdura e della frutta secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo (giugno 2017);

Nell'eventualità di alunni con **allergie o intolleranze alimentari** andranno previsti menù speciali e la puntuale osservazione delle norme previste per la somministrazione di eventuali pasti differenziati (Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003). In particolare, per la preparazione degli alimenti privi di glutine, si raccomanda l'osservanza delle corrette procedure di ricevimento, stoccaggio, trasformazione e somministrazione con particolare attenzione alla fase di distribuzione del pasto speciale, distinto da apposita ed opportuna etichetta. Il personale deve essere informato, formato e addestrato alle procedure per l'allestimento, la distribuzione e la somministrazione del pasto al consumatore allergico e/o intollerante.

Ai fini della gestione di una eventuale tossinfezione alimentare, è utile che la **ditta produttrice** conservi n. 2 "**pasti testimone**" delle varie produzioni giornaliere, come suggerito dalle "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021) sopra citate.

Si fa presente infine che:

- al Responsabile della Scuola compete il controllo complessivo sul servizio e la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sulla qualità merceologica, sul rispetto delle porzioni, sull'organizzazione e sulla conduzione del servizio e la valutazione dell'accettazione del pasto;
- il personale scolastico addetto all'assistenza ai pasti deve essere opportunamente formato ed aggiornato;
- la Scuola è tenuta a comunicare, per il tramite del SUAP, alla UOSD Prevenzione Collettiva competente per territorio, l'avvio dell'attività di somministrazione alimenti.

Nel restare disponibile a Vs eventuale si porgono

Distinti saluti



Il dirigente Responsabile  
dott.ssa Gelsomina Lamberti

**MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE  
ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024**



Tabelle dietetiche per le scuole del Territorio di Cava de' Tirreni anno scolastico 2023/2024 rientranti nei parametri delle Linee Guida per la valutazione del servizio di ristorazione scolastiche della G.R.C. Direzione Generale per la tutela della salute e coordinamento del Servizio Sanitario Regionale.

I seguenti menù sono stati stilati considerando le linee guida per la ristorazione scolastica, secondo i LARN 2014.

La frutta presente nel menu è sempre di stagione e rispetta il seguente calendario mensile: GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere MARZO Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere APRILE Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere MAGGIO Ananas, banane, mele, melone, pere GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

Secondo quanto riportato in suddette è fatto obbligo al gestore del servizio di ristorazione di garantire la variabilità di almeno quattro tipologie diverse di frutta nella stessa settimana e di diverse tipologie di verdura di stagione seppur diverse da quelle indicate, mentre si deve garantire la grammatura prevista, al fine di far sperimentare agli utenti tutti i frutti e le verdure di stagione.

Agli alunni della Scuola dell'Infanzia, per motivi di sicurezza la mozzarella e la frutta devono essere somministrate a piccoli pezzi, gli spaghetti previsti nel menù inoltre, devono essere spezzati prima della cottura, se non già confezionati in tale formato. Le grammature indicate sono da riferirsi a crudo e al netto degli scarti.

Nota per gli operatori:

PER LA PASTA, IL PANE LA PIZZA IL PANGRATTATO DA UTILIZZARE NEL MENU' DEI CELIACI BISOGNA UTILIZZARE GENERALI NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE COME: RISO, RISO INTEGRALE, QUINOA, PASTA DI GRANO SARACENO O PRODOTTI DIETETICI PRIVI DI GLUTINE.



SCUOLE PRIMARIE MENU PRIMAVERA ESTATE 2023/24 DA SETTEMBRE 2023

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	CUOR DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA	RISO CON PASSATO DI LENTICCHIE	GNOCCHETTI CON CREMA DI ZUCCHINE	PASTA ALLA SICILIANA
COSCOTTO DI POLLO AL FORNO	PATATE E FAGIOLINI ALL'INSALATA	MELANZANE IN UMIDO	RICOTTA DI MUCCA	PASSATO DI PISELLI E PARMIGIANO
SPINACI OLIO E PARMIGIANO	PANE	PANE	CAROTINE BABY	PANE
PANE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	TUBETTI CON CREMA DI CECI
PASTA ALL'ITALIANA	VELUTATA DI PISELLI CON FARRO	PASTA AL SUGO CON PARMIGIANO	RISO CON CREMA DI ZUCCHINE	TUBETTI CON CREMA DI CECI
FRITTATA	CAROTE AL FORNO	CELOSINO	FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE	INSALATA DI POMODORI
ZUCCHINE TRIFOLATE	PANE	PANE	FUNGHI SALTATI ALL'OLIO	PANE
PANE	FRUTTA DI STAGIONE	MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	VELUTATA DI LENTICCHIE CON PARMIGIANO	PIZZA AL POMODORO	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO
RISO CON PATATE E BASILICO	ORZO CON FAGIOLINI	RISO CON VERDURE	MOZZARELLA DI MUCCA	FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE
FILETTO DI MERLUZZO AGLI AROMI	TONNO		ZUCCHINE IN UMIDO	INSALATA VERDE
INSALATA DI CAROTE	INSALATA VERDE	PANE	PANE	PANE
PANE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
MOUSSE DI FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
RISO CON CREMA DI FAGIOLI	TUBETTI CON CREMA DI CAVOLFIORE	VELUTATA DI LENTICCHIE CON RISO	GNOCCHETTI AL POMODORO	ORECCHIETTE CON BROCCOLETTI DI RAPA
SPINACI OLIO E PARMIGIANO	UOVO SODO	FINOCCHI GRATINATI CON PARMIGIANO	ZUCCHINE TRIFOLATE	SOGLIOLA AL LIMONE
PANE	PANE	PANE	RICOTTA DI MUCCA	BRUSCHETTA AL POMODORO
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	PANE	FRUTTA DI STAGIONE
			FRUTTA DI STAGIONE	



SCUOLE PRIMARIE MENU INVERNALE 2023/24

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	PASTA CON MINESTRONE E PARMIGIANO PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CON POMODORO FILETTO DI VITELLO IN PADELLA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LENTICCHIE RISO CON POMODORO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHETTI CON OLIO E PARMIGIANO CUORE DI MERLUZZO AL POMODORO SPINACI AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO CREMA DI CECI PANE FRUTTA DI STAGIONE
2 SETTIMANA	TUBETTI CON LENTICCHIE CAROTE AL VAPORE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRONE CON RISO FILETTO DI ORATA DORATO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO E FUNCHI FRITTATA AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI POMODORO E PATATE FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE CON POMODORO E PARMIGIANO CECI IN UMIDO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
3 SETTIMANA	LASAGNE CON POMODORO E PARMIGIANO RICOTTA DI MUCCA CAROTE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE CON VERDURE SOGLIOLA AL LIMONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO CON ZUCCA UOVO SODO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON PATATE MOZZARELLA DI MUCCA VERZA RIPASSATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E SALVIA PISELLI CON POMODORO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
4 SETTIMANA	PASTA CON LA ZUCCA ARISTA DI MAIALE AL FORNO CAROTE BABY PANE FRUTTA DI STAGIONE	TUBETTI CON CREMA DI CAVOLFIORE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO ZUCCA AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI CECI FAGIOLINI ALL'INSALATA PANE SUCCO DI FRUTTA	PIZZA AL POMODORO E PARMIGIANO MOZZARELLA DI MUCCA INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE



SCUOLE DELL'INFANZIA MENO PRIMAVERA ESTATE 2023/24 DA SETTEMBRE 2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	PASTA AL POMODORO COSCIOTTO DI POLLO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	CUOR DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA PATATE E FAGIOLINI ALL'INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON PASSATO DI LENTICCHIE MELANZANE IN UMIDO PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHETTI CON CREMA DI ZUCCHINE RICOTTA DI MUCCA CAROTINE BABY PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLA SICILIANA PASSATO DI PISELLI E PARMIGIANO PANE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2 SETTIMANA	PASTA ALL'ITALIANA FRITTATA ZUCCHINE TRIFOLATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI PISELLI CON FARRO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO CON PARMIGIANO CETOSINO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI ZUCCHINE FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE FUNGHI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	TUBETTI CON CREMA DI CECI INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE
3 SETTIMANA	RISO CON PATATE E BASILICO FILETTO DI MERLUZZO AGLI AROMI INSALATA DI CAROTE PANE MOUSSE DI FRUTTA	ORZO CON FAGIOLINI TONNO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LENTICCHIE CON PARMIGIANO RISO CON VERDURE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA DI MUCCA ZUCCHINE IN UMIDO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
4 SETTIMANA	RISO CON CREMA DI FAGIOLI SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	TUBETTI CON CREMA DI CAVOLFIORE UOVO SODO PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LENTICCHIE CON RISO FINOCCHI GRATINATI CON PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHETTI AL POMODORO ZUCCHINE TRIFOLATE RICOTTA DI MUCCA PANE FRUTTA DI STAGIONE	ORECCHIETTE CON BROCCOLETTI DI RAFA SOGLIOLA AL LIMONE BRUSCHETTA AL POMODORO FRUTTA DI STAGIONE





**SCUOLE INFANZIA MENU INVERNALE 2023/24**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASTA CON MINESTRONE E PARMIGIANO PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CON POMODORO FILETTO DI VITELLO IN PADELLA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LENTICCHIE, RISO CON POMODORO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	GNOCCHETTI CON OLIO E PARMIGIANO CUORE DI MERLUZZO AL POMODORO SPINACI AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO CREMA DI CECI PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>2 SETTIMANA</b>	TUBETTI CON LENTICCHIE CAROTE AL VAPORE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRONE CON RISO FILETTO DI ORATA DORATO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO E FUNCHI FRITTATA AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI POMODORO E PATATE FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE CON POMODORO E PARMIGIANO CECI IN UMIDO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE CON POMODORO E PARMIGIANO RICOTTA DI MUCCA CAROTE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE CON VERDURE SOGLIOLA AL LIMONE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO CON ZUCCA UOVO SODO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON PATATE MOZZARELLA DI MUCCA VERZA RIPASSATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E SALVIA PISELLI CON POMODORO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>4 SETTIMANA</b>	PASTA CON LA ZUCCA ARISTA DI MAIALE AL FORNO CAROTE BABY PANE FRUTTA DI STAGIONE	TUBETTI CON CREMA DI CAVOLFIORE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIFIANO ZUCCA AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON CREMA DI CECI FAGIOLINI ALL'INSALATA PANE SUCCO DI FRUTTA	PIZZA AL POMODORO E PARMIGIANO MOZZARELLA DI MUCCA INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE