

## ISTITUTO COMPRENSIVO "COSTANTINI"

SAN PAOLO BELSITO - CASAMARCIANO - LIVERI

Via Caracciolo n°1 - 80030 SAN PAOLO BEL SITO (NA)

Tel. 0818295663 - mail: [naic8c100l@istruzione.it](mailto:naic8c100l@istruzione.it) - PEC: [naic8c100l@pec.istruzione.it](mailto:naic8c100l@pec.istruzione.it)

C.M.: NAIC8C100L - [www.icsanpaolobelsito.edu.it](http://www.icsanpaolobelsito.edu.it)

Ai Sig.<sup>ri</sup> Genitori degli alunni della scuola dell'Infanzia

sede di Liveri

Ai Docenti

Al DSGA

Al Sito Web

### Oggetto: Avvio mensa scolastica sede di Liveri

Si informano i Sig.<sup>ri</sup> genitori in indirizzo che dal giorno 7 novembre p.v. sarà attivata la mensa scolastica.

Gli alunni osserveranno il seguente orario:

Scuola dell'infanzia ingresso ore 8.30 uscita ore 16.30

In Allegato:

- Comunicazione del Comune di Liveri
- Tabelle Dietetiche

ISTITUTO COMPRENSIVO S. PAOLO BEL SITO - CASAMARCIANO - LIVERI - -S. PAOLO BEL SITO  
Prot. 0005044 del 04/11/2022  
IV (Uscita)

Dirigente Scolastico  
  






# COMUNE DI LIVERI

PROV. DI NAPOLI

Via Gaudiello, 1 80030 LIVERI  
Tel. 0818255890; Fax 0818255467  
Sito Internet: [www.comune.liveri.na.it](http://www.comune.liveri.na.it)  
E-Mail: [personale@comune.liveri.na.it](mailto:personale@comune.liveri.na.it)

Prot. 5703

Liveri, li 03/11/2022

Alla Dirigente Scolastica  
Istituto Comprensivo Liveri  
S. Paolo Bel Sito- Casamarciano  
S.Paolo Bel Sito

Pec [naic8c100l@istruzione.it](mailto:naic8c100l@istruzione.it)

Oggetto : Servizio di refezione A.S. 2022/23

Si comunica alla S. V. che a decorrere dal 07/11/2022 e fino al 31/05/2023, sarà assicurato il servizio di refezione scolastica agli alunni frequentanti la locale Scuola dell'Infanzia, dal Lunedì al Venerdì di ogni settimana, secondo gli orari ed il calendario scolastico da Voi stabilito.

Si allegano le tabelle dietetiche predisposte dall' ASL NA3SUD- Dipartimento Prevenzione- UOC SIAN- UOS Igiene della nutrizione- Torre del Greco, copia delle stesse sarà affissa nelle locali Scuole.

La ditta affidataria del predetto servizio è la seguente: "CARIBU" CATERING " s.r.l. da Cicciano.

Si chiede inoltre di conoscere il numero di insegnanti e personale ATA che usufruirà del servizio mensa.

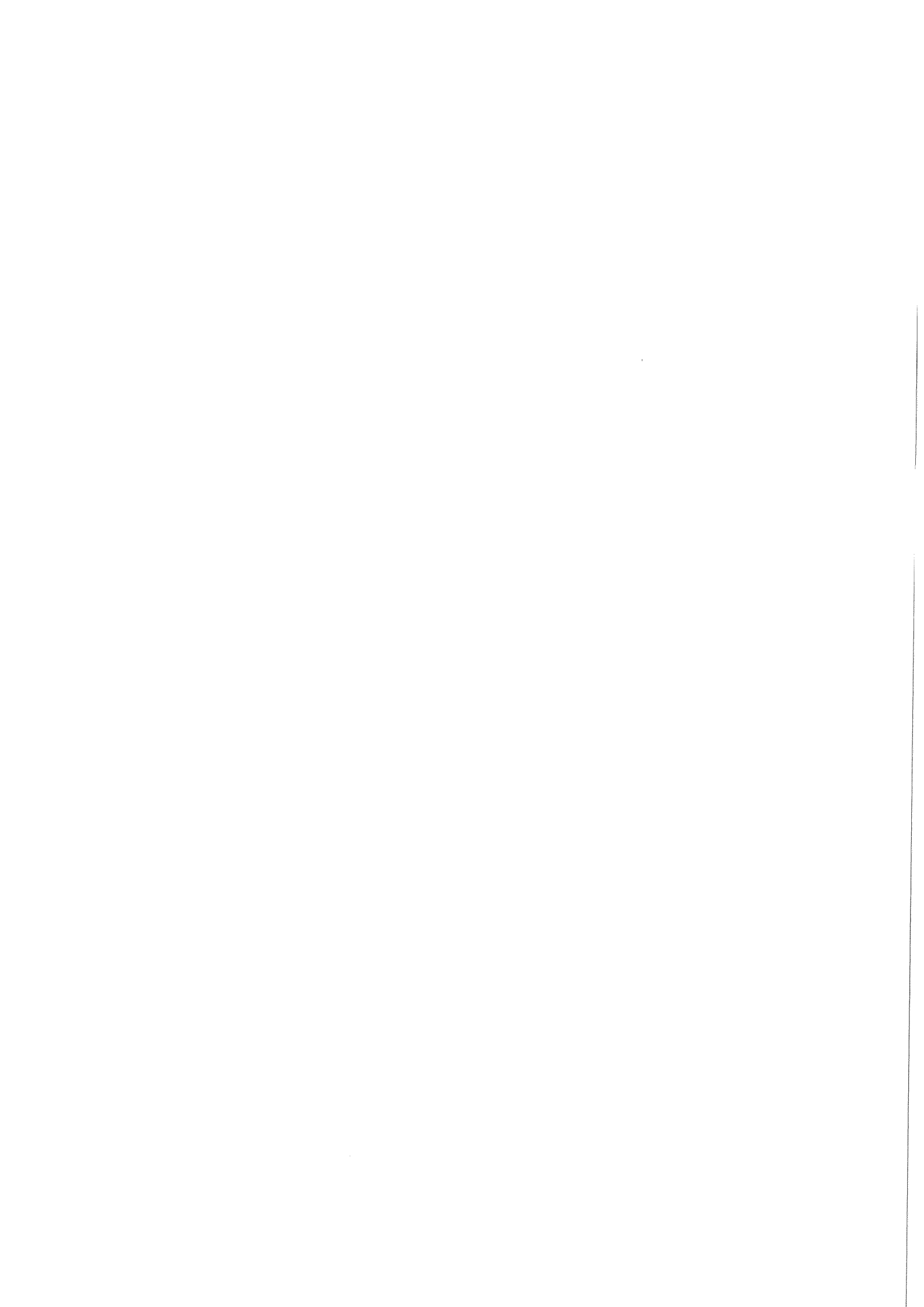
Tanto per consentirvi gli ulteriori provvedimenti di competenza.

Distinti Saluti.

Il Sindaco  
Ing. Raffaele Coppola



ISTITUTO COMPRENSIVO S. PAOLO BEL SITO - CASAMARCIANO - LIVERI - -S. PAOLO BEL SITO  
Prot. 0005039 del 04/11/2022  
IV (Entrata)



**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**

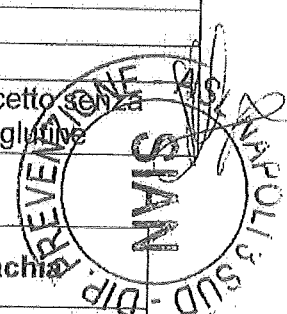
	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta e piselli</b>		
Pasta di semola	40	Pasta senza glutine
Piselli	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Frittata di uova</b>		
Uovo intero	50	
Parmigiano	2	
Olio extravergine d'oliva	3	
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Martedì</b>		
<b>Riso agli spinaci</b>		
Riso parboiled	50	
Spinaci	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Petto di tacchino</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Carote in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta e fagioli</b>		
Pasta di semola	30	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Mozzarella</b>	40	
<b>Vellutata di zucca e patate</b>	70	
Zucca	50	
Patate	20	
Olio extravergine d'oliva	5	



**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**

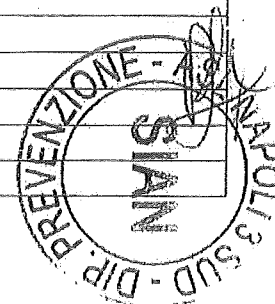
	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Riso al pomodoro</b>		
Riso parboiled	60	
Pomodoro	q.b.	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	n. 2	Bastoncini senza glutine
<b>Spinaci al burro</b>	100	
Burro	5	
<b>Venerdì</b>		
<b>Pasta con crema di carciofi</b>		
Pasta di semola	50	Pasta senza glutine
Carciofi	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Polpette al pomodoro</b>	60	
Manzo magro	50	
Pomodoro	q.b.	
Pane	10	Pane senza glutine
Uova	3	
Olio extravergine d'oliva	3	
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Dolcetto non farcito o con marmellata</b>	30	Dolcetto senza glutine

Tutti i giorni dieta normale		Celiachia
		<b>Prodotti specifici</b>
Frutta di stagione	100	
Panino	30	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale		Mezzo litro



**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**

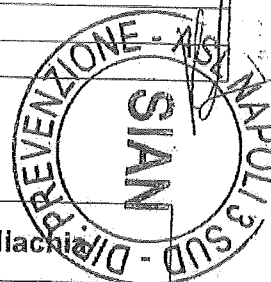
	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta e lenticchie</b>		
Pasta di semola	30	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Formaggio fuso</b>	30	
<b>Bietole in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta e patate</b>		
Pasta di semola	40	Pasta senza glutine
Patate	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Frittata di uova</b>		
Uovo intero	50	
Parmigiano	2	
Olio extravergine d'oliva	3	
<b>Spinaci in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	60	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Filetti di sogliola o platessa</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Cuori di carciofi</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	



**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Riso con minestrone</b>		
Riso parboiled	50	
Minestrone misto	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Hamburger di manzo magro</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Venerdì</b>		
<b>Pasta e fagioli</b>		
Pasta di semola	30	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	Prosciutto senza glutine
<b>Purè di patate</b>	100	
Patate	80	
Latte scremato	10	
Parmigiano	2	
Burro	5	

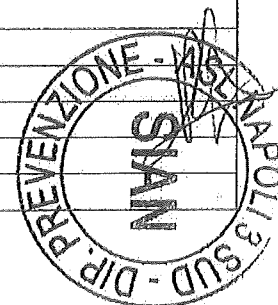
Tutti i giorni dieta normale		Cellachia
		<b>Prodotti specifici</b>
<b>Frutta di stagione</b>	100	
<b>Panino</b>	30	Pane senza glutine
<b>Acqua medio-minerale</b>		Mezzo litro





**TABELLE DIETETICHE**  
**Terza settimana**

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Riso agli spinaci</b>		
Riso parboiled	50	
Spinaci	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Petto di pollo</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Carote in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta e ceci</b>		
Pasta di semola	30	Pasta senza glutine
Ceci secchi	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	n. 2	Bastoncini senza glutine
<b>Bietoline in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Mercoledì</b>		
<b>Riso con cavolo verza</b>		
Riso parboiled	50	
Cavolo verza	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Polpette al pomodoro</b>	60	
Manzo magro	50	
Pomodoro	q.b.	
Pane	10	Pane senza glutine
Uova	3	
Olio extravergine d'oliva	3	
<b>Vellutata di zucca e patate</b>	70	
Zucca	50	
Patate	20	
Olio extravergine d'oliva	5	



**TABELLE DIETETICHE**  
**Terza settimana**

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	60	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Ricotta vaccina fresca</b>	50	
<b>Spinaci in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Venerdì</b>		
<b>Pasta e piselli</b>		
Pasta di semola	40	Pasta senza glutine
Piselli	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Frittata di uova</b>		
Uovo intero	50	
Parmigiano	2	
Olio extravergine d'oliva	3	
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Dolcetto non farcito o con marmellata</b>	30	Dolcetto senza glutine



Tutti i giorni dieta normale		Celiachia
		<b>Prodotti specifici</b>
<b>Frutta di stagione</b>	100	
<b>Panino</b>	30	Pane senza glutine
<b>Acqua medio-minerale</b>		Mezzo litro

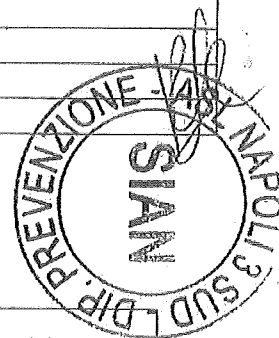
**TABELLE DIETETICHE**  
**Quarta settimana**

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pizza con mozzarella e prosciutto cotto</b>		
Farina di grano tenero	100	Farina senza glutine
Mozzarella	20	
Prosciutto cotto	20	Prosciutto senza glutine
Pomodoro	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Carote in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta e lenticchie</b>		
Pasta di semola	30	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Formaggio fuso</b>	30	
<b>Bietole in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	60	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Filetti di cernia o di platessa</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Spinaci in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	



**TABELLE DIETETICHE**  
**Quarta settimana**

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Riso con fagioli</b>		
Riso parboiled	30	
Fagioli secchi	30	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	Prosciutto senza glutine
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Venerdì</b>		
<b>Pastina con minestrone</b>		
Pastina di semola	50	Pasta senza glutine
Minestrone misto	50	
Parmigiano	3	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Hamburger di manzo</b>	50	
Olio extravergine d'oliva	5	
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	



Tutti i giorni dieta normale		Celiachia
		<b>Prodotti specifici</b>
Frutta di stagione	100	
Panino	30	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale		Mezzo litro

**Variazioni per il periodo primavera**

- estate

- Sostituire contorno "cuori di carcioff" con "fagiolini al pomodoro":

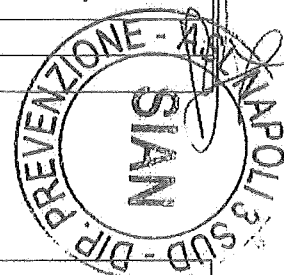
	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Mercoledì – II settimana</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Fagiolini al pomodoro</b>		
Fagiolini	100	
Pomodoro	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	

- Sostituire contorno "finocchi cotti o crudi in insalata" con "pomodori in insalata":

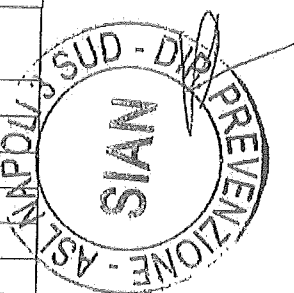
	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Giovedì – II settimana e Venerdì - IV settimana</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pomodori in insalata</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	

- Sostituire contorno "vellutata di zucca e patate" con "zucchine all'olio":

	SCUOLA INFANZIA	CELIACHIA
<b>Mercoledì – I e III settimana</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Zucchine all'olio</b>	100	
Olio extravergine d'oliva	5	



Computo nutrizionale	
	SCUOLA INFANZIA
Kcal	562
Proteine	g. 21; % 15
Glucidi	g. 81; % 55
Lipidi	g. 19; % 30
Fibra	g. 9
Ferro	mg. 4,5
Calcio	mg. 291



#### Raccomandazioni

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas, assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

Per la preparazione del minestrone, si potrà fare ricorso a specifico prodotto surgelato, verdure miste per minestrone, purché privo di patate e legumi.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privati del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di prodotto impanato o filetto al naturale.

Carni: le carni di bovino e quelle avicole, devono essere fresche e refrigerate.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di tipo corto o piccolo.

Il riso deve essere parboiled.

Ricotta e mozzarella deve provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva, burro.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze, è consentito l'utilizzo di limone anche sotto forma di succo e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia, ecc).

Si consiglia di utilizzare moderatamente sale iodato nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

Metodi di cottura utilizzabili Cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, in casseruola e stufatura).

### Raccomandazioni Celiaci

Evitare in assoluto di utilizzare prodotti alimentari contenenti glutine, è opportuno controllare accuratamente le etichette, soprattutto per quei prodotti confezionati contenenti più ingredienti (Regolamento comunitario UE 1169/2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari).

Pane, pasta, farina, biscotti, utilizzare prodotti dietetici specifici privi di glutine.

Come previsto da normativa, Legge Reg. Campania n. 2 del 11/2003, DGRC n. 1211 del 23/9/2005 e n. 2163 del 14/12/2007, Dl.vo n. 112/92, Regolamento CE n. 41 del 20/1/99, la ditta deve attenersi scrupolosamente a tutte le raccomandazioni in essa contenute.

Per tutto quanto non specificato in tabella ed in caso di dubbi, fare riferimento al medico curante e/o allo specialista.

