



azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Via Montescaglioso – 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Prot. n. **2015 0090605**
del **02 OTT. 2015**

02 OTT. 2015

**COMUNE DI STIGLIANO
COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

Oggetto: aggiornamento tabella dietetica per l'anno scolastico 2015/16.-

In riferimento alla Vs. nota del 09.09.2015, si trasmettono le tabelle dietetiche aggiornate da utilizzare per l'anno scolastico 2015/2016

Si specifica che il pesce utilizzato deve essere deliscato e senza spine.

Si rappresenta, altresì, che le modalità di cottura delle pietanze dovranno essere le seguenti: vapore, lessato, ai ferri-piastra ed al forno, evitando le frittiture.

Si specifica, inoltre, che questa U.O.C. potrà, in ogni momento, modificare o adeguare la tabella dietetica, affinché possa rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, anche secondo l'elaborazione delle più recenti linee guida in materia.

Si fa presente, altresì, che dovranno essere previsti menù speciali e personalizzati per **sofferenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari**, nonché per gli utenti che per motivi etici o religiosi ne facciano apposita richiesta.

Si precisa che, qualora richiesto, la **dieta in bianco** dovrà essere così composta:

- pasta o riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne di vitello magra o pollo ai ferri
- Patate bollite
- pane
- Frutta fresca: mela
-

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, in sostituzione degli alimenti con glutine presenti nei menù, così come previsto dalla Legge 4 luglio 2005, n. 123 e ss.m. e i. dovranno essere utilizzati gli alimenti senza glutine disponibili in commercio inseriti nell'elenco del ministero della salute e altresì, si comunica che sono disponibili in commercio una ampia gamma di prodotti gluten-free, contrassegnati dall'indicazione in etichetta dalla spiga barrata.



Pertanto, per tali utenti dovranno essere obbligatoriamente utilizzati i prodotti gluten-free in sostituzione di quelli presenti nelle tabelle dietetiche in uso (ad es. pasta senza glutine, bastoncini senza glutine, pane senza glutine etc.)..

La Dietista
Dr.ssa Daniela Della Rosa

Il Dirigente Medico
Dott. Rocco Letto

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore: Dott. Antonio Marlemucci

Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680

e-mail: AMarlemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI STIGLIANO
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°GRADO

	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
PRIMA SETTIMANA		Sartu' di riso al forno	Pastina in brodo		Zuppa di cereali misti con verdure
		Straccetti di vitello alla pizalola	Rotolo di tacchino con spinaci al forno		Filetti di platessa alla marinara
		Insalata verde	Bleta all'olio		Spinaci all'olio
		Pane	Pane		Pane
		Frutta	Frutta		Frutta
	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
SECONDA SETTIMANA		Pasta e piselli	Risotto alla zucca gialla		Pasta al pomodoro
		Frittata al forno	Mozzarella		Straccetti di pollo al limone
		Patate e Carote lesse	Spinaci all'olio		Patate al forno
		Pane	Pane		Pane
		Frutta	Frutta		Frutta
	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
TERZA SETTIMANA		Pasta al sugo di polpette	Gateau di patate		Pasta al tonno
		Polpette di vitello al sugo	Cotoletta di pollo al forno		Bastoncini di pesce al forno
		Insalata mista	Carote		Zucchine lesse
		Pane	Pane		Pane
		Frutta	Frutta		Frutta
	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
QUARTA SETTIMANA		Pasta al forno	Pastina e minestrone		Pasta e lenticchie
		Formaggio fresco spalmabile	Prosciutto cotto		Sogliola al limone
		insalata verde	Crocchette di patate al forno		Insalata mista
		Pane	Pane		Pane
		Frutta	Frutta		Frutta