



TABELLE DIETETICHE
Prima settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e piselli				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Piselli	50	60	100	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Frittata di uova				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	2	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Patate lesse o al forno	80	80	120	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Martedì				
Riso con zucca				
Riso parboiled	50	50	50	
Zucca	50	70	100	
Parmigiano	3	5	6	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Petto di tacchino impanato	50	60	60	
Pan grattato per impanatura	q.b.	q.b.	q.b.	Pan grattato senza glutine
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Carote in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Mercoledì				
Pasta e fagioli				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Mozzarella	40	60	80	
Vellutata di zucca e patate	70	100	120	
Zucca	50	70	80	
Patate	20	30	40	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono

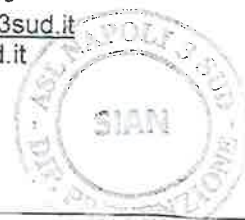


TABELLE DIETETICHE
Prima settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Riso al pomodoro				
Riso parboiled	60	60	70	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Bastoncini di merluzzo impanato	50	75	75	Bastoncini senza glutine
Spinaci al burro	100	120	200	
Burro	5	7	10	
Venerdì				
Pastina con minestrone				
Pastina di semola	50	50	50	Pasta senza glutine
Minestrone misto	50	70	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Polpette al pomodoro	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30	Dolcetto senza glutine

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono

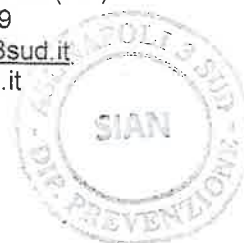


TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e lenticchie				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Caciocavallo	20	30	50	
Carote crude o cotte in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Martedì				
Pasta e patate				
Pasta di semola	40	50	50	Pasta senza glutine
Patate	50	60	120	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Frittata di uova				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	2	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Mercoledì				
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	60	70	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Filetti di sogliola o platessa impanata	50	70	70	
Pan grattato per impanatura	q.b.	q.b.	q.b.	Pan grattato senza glutine
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Broccoletti	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Riso con minestrone				
Riso parboiled	50	50	50	
Minestrone misto	50	70	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Hamburger di manzo magro	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Finocchi cotti o crudi in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Venerdì				
Pasta e fagioli				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	
Prosciutto cotto magro	30	40	40	Prosciutto senza glutine
Purè di patate	100	100	150	
Patate	80	80	120	
Latte scremato	10	10	30	
Parmigiano	2	2	3	
Burro	5	5	10	

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pastina con minestrone				
Pastina di semola	50	50	50	Pasta senza glutine
Minestrone surgelato	50	70	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Petto di pollo	50	60	60	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Carote crude o cotte in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Martedì				
Pasta e ceci				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Ceci secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Bastoncini di merluzzo impanato	50	75	75	Bastoncini senza glutine
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Mercoledì				
Riso con cavolo verza				
Riso parboiled	50	50	50	
Cavolo verza	50	70	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Polpette al pomodoro	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Vellutata di zucca e patate	70	100	120	
Zucca	50	70	80	
Patate	20	30	40	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	60	70	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Tocchetti di parmigiano	20	25	30	
Spinaci in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Venerdì				
Pasta e piselli				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Piselli	50	60	100	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Frittata di uova				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	2	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Patate lesse o al forno	80	80	120	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30	Dolcetto senza glutine

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e lenticchie				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Caciocavallo	20	30	50	
Bietole in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Martedì				
Pizza con mozzarella e prosciutto cotto				
Farina di grano tenero	100	120	140	Farina senza glutine
Mozzarella	20	30	30	
Prosciutto cotto	20	30	40	Prosciutto senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	7	7	
Carote crude o cotte in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Mercoledì				
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola	60	60	70	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Filetti di cernia o di platessa impanata	50	70	70	
Pan grattato per impanatura	q.b.	q.b.	q.b.	Pan grattato senza glutine
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Lattuga o indivia in insalata	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente
Dott.ssa Teresa Musto



TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Giovedì	g	g	g	Prodotti specifici
Riso agli spinaci				
Riso parboiled	50	50	50	Pasta senza glutine
Spinaci	50	70	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Hamburger di manzo	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Finocchi cotti o crudi in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	
Venerdì				
Pasta con fagioli				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	10	10	
Prosciutto cotto magro	30	40	40	Prosciutto senza glutine
Patate lesse o al forno	80	80	120	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

Tutti i giorni dieta normale				Celiachia
				Prodotti specifici
Frutta di stagione	100	150	150	
Panino	30	50	50	Pane senza glutine
Acqua medio-minerale	Mezzo litro			

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



Sostituzione del lunedì della quarta settimana, da effettuare a mesi alterni.

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Lunedì	g	g	g	Prodotti specifici
Pasta e patate				
Pasta di semola	40	50	50	Pasta senza glutine
Patate	50	60	120	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	
Frittata di uova				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	2	3	
Olio extravergine d'oliva	3	5	5	
Carote crude o cotte in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono

Variazioni per il periodo primavera - estate

- Sostituire contorno "riso con zucca" con "riso con zucchine":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Martedì – I settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Riso con zucchine				
Riso parboiled	50	50	50	
Zucchine	50	70	100	
Parmigiano	3	5	6	
Olio extravergine d'oliva	5	5	7	

- Sostituire contorno "broccoletti" con "fagiolini al pomodoro":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Mercoledì – II settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Fagiolini al pomodoro				
Fagiolini	100	120	200	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Giovedì – II e IV settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Pomodori in insalata	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE	CELIACHIA
Mercoledì – I e III settimana	g	g	g	Prodotti specifici
Zucchine all'olio	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Teresa Mastantuono

Computo nutrizionale			
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE
Kcal	559	703	803
Proteine	g. 21; % 15	g. 27; % 14	g. 31; % 15
Glucidi	g. 81; % 55	g. 106; % 59	g. 118; % 57
Lipidi	g. 19; % 30	g. 22; % 27	g. 26; % 28
Fibra	g. 8	g. 14	g. 14
Ferro	mg. 4	mg. 5	mg. 7
Calcio	mg. 283	mg. 343	mg. 409

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).

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono



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, D.l.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.

Sostituzioni per dieta priva di carne suina (religione musulmana)

Sostituire il prosciutto cotto magro con bresaola di bovino o fesa di tacchino, rispettando variabilità.

ASL NAPOLI 3 SUD
UOC SIAN
Il Dirigente Biologo
Dott.ssa Teresa Mastantuono

Azienda Sanitaria Locale Napoli 3 Sud - Prot. 0222002/u del 23/09/2025 10.49 Registrato da: Uoc Igiene Degli Alimenti E Della Nutrizione (Sian)



23/09/2025 10.49-20250222002



Sede Legale Torre del Greco

Via Marconi, 66 – 80059

www.aslnapoli3sud.it

Dipartimento di Prevenzione

UOC SIAN

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Centro di Il livello Obesità in età evolutiva

Direttore: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Montedoro 47 – Torre del Greco (NA)

Tel. 081/18434856 – 081/18434842

e-mail: siaen@aslnapoli3sud.it - PEC: siaen@pec.aslnapoli3sud.it

SANT'AGNELLO



C_C816 - 0 - 1 - 2025-09-23 - 0018911

Prot. Generale n: 0018911 A

Data: 23/09/2025 Ora: 12.00

Classific.:

Alla Responsabile Dott.ssa Antonella Di Sivo

Ufficio Servizi Sociali/Ufficio Pubblica

Istruzione

Comune di Sant'Agnello (NA)

SEDE

Oggetto: Tabelle dietetiche a.s. 2025/2026.

Con riferimento alla VS richiesta, pervenuta via pec e assunta al NS prot. con n. 214998 del 15.09.2025, si **confermano** le Tabelle dietetiche standard, unitamente a quelle per la Malattia Celiaca, per la Scuola dell'Infanzia (3-6 anni), la Scuola Primaria (6-11 anni) e Personale Docente, inviate con NS nota prot. n. 266882 del 20.12.2024.

Distinti saluti.

Il Direttore UOC SIAN

Dott. Pierluigi Pecoraro