



## CITTA' DI GIOIA TAURO

Ai Dirigenti scolastici:

Istituto Comprensivo "Paolo VI – Campanella"

Istituto Comprensivo "F. Pentimalli"

E p.c. Alla Ditta "Le Vie del Gusto"

LORO SEDI

### Oggetto: Refezione scolastica a.s. 2023/24

Si comunica che con D.D. n.745 del 18/10/2023, il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico in corso è stato affidato temporaneamente, in attesa dell'espletamento della procedura di gara indetta con determinazione a contrarre n.27 del 16/10/2023, alla Ditta "Le Vie del Gusto" con sede legale a Delianuova in via Roma n. 127.

Il servizio di refezione scolastica avrà inizio in data 26.10.2023 e sarà gestito tramite la Piattaforma Donacod tutte le info al link <https://www.donacod.com/aff/home/270/> presente anche sul sito del Comune.

Per gli utenti del servizio che necessitano di diete speciali è obbligatorio trasmettere a questo ufficio le particolari necessità dell'alunno, corredate da indicazioni specifiche sottoscritte del medico curante. Si prega di usare il modellino presente nel link informativo precedente.

Seguirà ulteriore comunicazione per il personale scolastico.

In ragione di quanto sopra, si trasmettono le tabelle dietetiche ed i menù settimanali, rilasciate dal Servizio Igiene, Alimenti e nutrizione dell'Asp di Reggio Calabria in data 16/10/2023 SIAN-PALMI e acquisite agli atti di questo Ente con il prot n.27276 del 16/10/2023.

Nella stessa nota di trasmissione del SIAN si precisa che la tabella dietetica ed il menù quadro settimanale **devono essere esposti nella bacheca dei plessi sede di refezione scolastica**, al fine di poter garantire una sorveglianza nutrizionale da parte del SIAN e di eventuali organi preposti

Il Responsabile del III Settore

Dott.ssa Maria Teresa Sorace



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
REGGIO CALABRIA

SIAN  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



REGIONE CALABRIA

Prot. 889 /SIAN - PALMI del 16.10.23

Al Responsabile del III Settore  
Dott.ssa Maria Teresa Sorace  
Comune di Gioia Tauro

Oggetto: Trasmissione Tabella Dietetica e Menù. Anno scolastico 2023/2024.

Si trasmettono, come da V/s richiesta prot.n.0026951/2023 del 12/10/2023, la tabella dietetica ed il menù settimanale, al fine di poter garantire il servizio mensa per l'anno scolastico 2023/2024.

Si precisa, che la tabella dietetica ed il menù settimanale, dovranno essere esposti nella bacheca della seguenti Scuole:

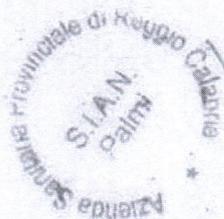
- Scuola dell'Infanzia "F. Tripodi",
- Scuola dell'Infanzia "Via dei Gelsomini",
- Scuola dell'Infanzia "E. Montale",
- Scuola dell'Infanzia "San Filippo Neri",
- Scuola dell'Infanzia "Stella Maris",

al fine di poter garantire una sorveglianza nutrizionale da parte di questo SIAN e di eventuali altri organi preposti.

(Allegati n. 03 fogli)

Distinti Saluti

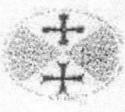
La Dietista  
Irene La Puzza  
*Irene La Puzza*



Il Dirigente Medico  
Dr.ssa Rosaria Pellegrino

*Rosaria Pellegrino*

SIAN  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



REGIONE CALABRIA

Prot. 889 /SIAN - PALMI del 16.10.23

TABELLA DIETETICA - A.S. 2023/2024

Scuola dell'infanzia: "F. Tripodi" - "E. Montale" - "San Filippo Neri" - "Stella Maris"  
 Comune di Gioia Tauro

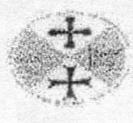
Consumo indicativo di alimenti (per il pranzo)

Alimenti	Età 3-6 anni
Pastina di semola o Riso ( con passati vegetali o minestrone o legumi)	gr. 25 - 30
Pasta di semola o Riso ( con sughi vari)	gr. 50
Pomodori pelati	gr. 20
Minestrone	gr. 30 - 60
Legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli)	gr. 10 - 20
Legumi freschi (fagioli, piselli)	gr. 40
Olio extravergine di oliva (quantità totale per il pranzo)	cc. 12-15
Parmigiano	gr. 6-7
Carne di vitello	gr. 50-60
Petto di pollo	gr. 50-60
Coscia di pollo	gr. 80-100
Tacchino (petto/tesa)	gr. 50-60
Pesce: Merluzzo / Nasello	gr. 60-70
" Sogliola / Platessa	gr. 60-70
" Orata	gr. 60-70
Prosciutto cotto (senza glutine- senza polifosfati-senza lattosio e derivati del latte)	gr. 30
Formaggi freschi e molli (ricotta -robiola-mozzarella- formaggio spalmabile ( tipo philadelphia)	gr. 40
Uovo	n.1
Piatte lesse o al forno	gr. 100-150
Contorno : verdura cruda a foglia	gr. 40
Contorno : ortaggi freschi	gr. 100
Panino	gr. 40
Pangrattato e Farina	q.b.
Fruita fresca di stagione	gr. 150

Il Dirigente Medico  
 Dr.ssa Rosalia Pellegrino



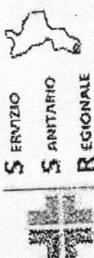
La Dietista  
 Irene La Pazza  
 Irene La Pazza



REGIONE CALABRIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
 REGGIO CALABRIA

SIAN  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



SEMPRE  
 SERVIZIO  
 REGIONALE

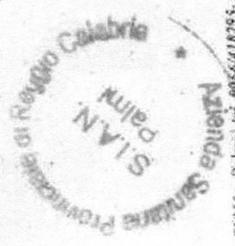
Prot. 887 /SIAN - PALMI del 16.10.23

**MENU' SETTIMANALE**  
 Scuola dell'infanzia: "F. Tripodi" - "Via dei Gelsomini" - "E. Montale" - "San Filippo Neri" - "Stella Maris"  
 Comune di Gioia Tauro  
 A.S. 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta con Zucchine* e pomodori Scaloppine di vitello alla pizzaiola Contorno: patate lesse o purea di patate // Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi Prosciutto cotto Contorno: verdura cotta di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Timballo di riso al pomodoro (al forno) Frittata al forno Contorno: insalata verde Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con vellutata di verdure Pollo al forno (coscia) Contorno: patate al forno // Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di pesce e/o in bianco Filetto di merluzzo gratinato al forno Contorno: carote Panino Frutta fresca di stagione
II Settimana	Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e/o in bianco Spezzolino di Tacchino Contorno: carote Panino Frutta fresca di stagione	Pasta Arlecchino (con minestrone) Frittata al forno Contorno: insalata mista Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi Formaggio fresco (vedi Tab.diet.) Contorno: verdure grigliate Panino Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca* o al pomodoro Cotoletta di pollo (al forno) Contorno: Patate al forno // Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca* o al pomodoro Cotoletta di pollo (al forno) Contorno: Patate al forno // Frutta fresca di stagione
III Settimana	Risotto al pomodoro Scaloppine di pollo (petto) all'arancia (o al limone) Verdure di stagione gratinate al forno Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi Formaggio fresco Contorno: insalata mista Panino Frutta fresca di stagione	Timballo di Pasta al forno Prosciutto cotto Contorno: insalata verde Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Involtini di vitello (al forno) Contorno: carote Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Involtini di vitello (al forno) Contorno: carote Panino Frutta fresca di stagione
IV Settimana	Pasta con ragù Frittata di patate (al forno) Contorno: insalata mista Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Arrosti di vitello Contorno: insalata verde Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo (al forno) Contorno: spinaci Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi Misele con patate (al forno) Contorno: insalata mista Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi Misele con patate (al forno) Contorno: insalata mista Panino Frutta fresca di stagione

\* Le Zucchine\* e la Zucca\* possono essere sostituite con altre verdure e/o ortaggi di stagione.

Il Dietista Medico  
 Dr.ssa Rosaria Pellegrino



La Dietista  
 Irene La Piazza  
 Dietista



Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
REGGIO CALABRIA

SIAN  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



REGIONE CALABRIA

Prot. 889 /SIAN - PALMI del 16.10.23

### INDICAZIONI E CONSIGLI DIETETICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' SCOLASTICO

Per realizzare un menù scolastico è necessario innanzitutto ricoprire il fabbisogno nutrizionale ed energetico in termini di valori medi di gruppo e nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) e Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana.

Per ottenere un menù vario ed equilibrato è importante promuovere modelli "agroalimentari" ed inserire percentuali, anche minime, di utilizzo di "prodotti biologici e prodotti tipici locali", a garanzia di un'alimentazione più sana anche nelle scuole.

Tener conto della stagionalità e pertanto prevedere un menù annuale nelle due versioni Autunno/Inverno e Primavera/Estate che ruoti almeno su quattro settimane.

Le quantità degli alimenti si riferiscono al peso crudo ed al netto degli scarti e sono espresse in grammi;

si consiglia, ove possibile, la rotazione degli alimenti al fine di evitare la monotonia dei pasti;

la pasta e il riso possono essere conditi a scelta con pomodoro fresco o in conserva;

gli unici metodi di cottura consigliati sono al vapore, ai ferri, al forno, al cartoccio e lessi, quindi sono vietate le frittiture nonché qualsiasi tipo di condimento o sugo contenente grassi cotti;

il pesce può essere fresco o congelato e in tal caso si deve tener conto per la grammatura, della glassa di congelazione (peso dell'alimento dopo scongelamento);

non è consentito l'uso di esaltatori di sapidità quali dadi da cucina per insaporire le pietanze;

è consentito l'uso di aromi naturali quali origano, prezzemolo, menta, basilico, salvia, erba cipollina, ecc.....;

l'olio extravergine d'oliva come condimento deve essere aggiunto preferibilmente e ove possibile, crudo a fine cottura;

le verdure prescritte si possono consumar sia crude che cotte al vapore, preferibilmente di stagione;

il pane deve essere ben cotto (con poca mollica);

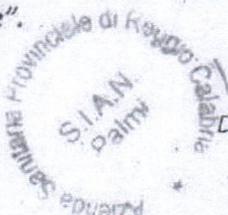
la frutta fresca di stagione e ben matura;

si consiglia, quando reperibili sul mercato il consumo di "agrumi" (magari sotto forma di spremute);

si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda (non bevande zuccherate);

**"non scoraggiarsi se il bambino ha difficoltà ad abituarsi a nuovi sapori: il gusto varia in base agli alimenti che si è abituati a mangiare e quindi, prima di apprezzare completamente un nuovo cibo, il bambino deve consumarlo diverse volte".**

La Dietista  
Irene La Puzza  
*Irene La Puzza*



Il Dirigente Medico  
Dr.ssa Barbara Pellegrino  
*Barbara Pellegrino*