



ASL Lecce

PugliaSalute

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

Prot. 63721

26 APR. 2023

Dipartimento di Prevenzione

Lecce, 26/04/2023

AI COMUNE DI CAMPI S.#A
Settore Innovazione Sociale e
Servizi alla Comunità

OGGETTO: Elaborazione varianti al menù per la ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primaria "A. Gramsci" di Campi Salentina

In riferimento alla richiesta assunta al prot. n. 61146 del 19 aprile 2023, relativa a quanto in oggetto indicato, si comunica che questo Servizio ha predisposto l'elaborazione di varianti al menù primavera/estate in linea con quanto contenuto nelle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale" pubblicate sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n.112 del 28/08/2018 DGR n.485 del 02/08/2018.

Nell'ambito degli interventi finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione scolastica, con riferimento all'allarmante malnutrizione per eccesso in età infantile presente sul nostro territorio, il SIAN evidenzia che la ristorazione scolastica ha la finalità di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.). Si evidenzia che tali tipologie di attività in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale, sono destinate ad una popolazione sensibile.

Si raccomanda pertanto agli operatori dei Servizi di Refezione, di assumere un comportamento scrupoloso sia nel rispetto delle norme igieniche (precauzioni nel preparare e somministrare correttamente i pasti), sia nel rispetto dei quantitativi prescritti, ribadendo il loro ruolo fondamentale nel produrre pasti nutrizionalmente sani e corretti ed al contempo appetibili.

In allegato:

- Allegato 1: Menù primavera/estate

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti,

La dietista

Dott.ssa Anna De Mango



Il Dirigente Medico Responsabile

Dott. Biagio Galante



ASL Lecce

PugliaSalute

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord

Direttore: Dott. Roberto Carla

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398

email: sian@asllecce.it

PEC: sian@asllecce.it



ALLEGATO I

Prot. n. 63721
del 26 APR. 2023

Menù Primavera- Estate a.s. 2022/2023

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett.1	Pasta al ragù Fagiolini con scaglie di parmigiano Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Merluzzo gratinato/livornese Insalata mista Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Straccetti croccanti di pollo Zucchine trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Riso e lenticchie/zuppa cereali e legumi Polpette di melanzane Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione Vit.C	Pasta primavera Frittata al forno carote gratinate Pane Macedonia o frutta mista di stagione
Sett.2	Antipasto di carote Pasta e ricotta Bietola all'olio Pane Frutta di stagione	Orecchiette al pomodoro fresco Robiola, mozzarella o primo sale Insalata di pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Schiacciatine di verdura Julienne di carote Pane Frutta di stagione Vit.C	Insalata estiva di bulgur o altro cereale al pesto di noci Straccetti croccanti di pollo Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Salmone gratinato Insalata mista Pane con verdure (pizzi) Macedonia o frutta mista di stagione
Sett.3	Riso con crema di carote Polpette di vitellone al sugo Zucchine trifolate con o senza nocciole Pane Frutta di stagione Vit.C	Pasta al pesto Merluzzo o platessa al limone Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e melanzane Frittata con verdure Pisellini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale con patate Caciottina o scamorza fresca Carote julienne Pane Frutta di stagione Vit.C	Pasta al ragù di pesce Medaglioni di melanzane/crocchette di ricotta Pane Macedonia o frutta mista di stagione
Sett.4	Riso e patate Platessa o bocconcini di pesce gratinati Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Polpette di magro di cavallo Fagiolini all'olio Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	Pasta fresca e ceci (ciceri e tria) Polpette di melanzana Insalata mista Pane Frutta di stagione Vit.C	Antipasto di cetrioli Pasta al forno con scamorza o robiola Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione	Sartù di riso Merluzzo alla livornese/gratinato Zucchine grigliate Pane Macedonia o frutta mista di stagione
Sett.5	Risotto e zucchine Sovra coscia di pollo arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	Crostini con hummus di ceci Fagiolini con scaglie di parmigiano/crocchette di ricotta Pane Frutta di stagione Vit.C	Pasta carote zucchine e gamberetti Polpette di pesce/insalata di mare Insalata mista Pane Frutta di stagione	Gateau di patate Schiacciata di legumi Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Frittata con verdure Bietola all'olio Pane Macedonia o frutta mista di stagione