



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE BENEVENTO
Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via P. Mascellaro, 1, Cap. 82100
Telefono 0824 308 288
Mail: dp.sian@aslbenevento1.it
Pec: dp.sian@pec.aslbenevento.it

Al Sig. Sindaco del Comune di
Benevento

Oggetto: Rilascio menù estivo– Scuola dell' Infanzia – Scuola Primaria — A.S. 2024/2025

Si trasmettono in allegato i menù, ruotati su CINQUE SETTIMANE, modificati, in vigore dal primo aprile.

Le tabelle dietetiche sono state riviste alla luce delle nuove Linee Guida della Regione Campania sulla ristorazione collettiva e delle nuove schede di valutazione regionale delle tabelle dietetiche nella ristorazione scolastica.

Si ricorda che è indispensabile comunicare alla Ditta che eroga i pasti quanto specificato nelle NOTE ESPLICATIVE allegate alle tabelle dietetiche .

Si ricorda inoltre che in presenza di persone (alunni o insegnanti) con problemi di intolleranze alimentari, il menù va richiesto allo scrivente ServizioE' opportuno che il personale addetto alla preparazione dei pasti segua un corso di 2 ore (ai sensi della Del Regionale 2163 – Dic 2007) presso il Dipartimento di Prevenzione della ASL Bn sito in Via Mascellaro 1 – Benevento

Per eventuali iscrizioni contattare il SIAN ai numeri 0824 308285, dott.ssa Olga Landi.

Si fa presente che non è consentito effettuare copie MODIFICATE delle tabelle dietetiche, perchè potrebbero anche essere riprodotte, per errore, in maniera incompleta o con formati stampa diversi, compromettendone la leggibilità.

Distinti saluti

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Olga Landi

Il Direttore Responsabile SIAN

Dott. Tommaso Zerella



PIANO ALIMENTARE

SCUOLE BENEVENTO
MENU' PRIMAVERA/ ESTATE 2024/25

Elaborato da

Siristora Food & Global Service S.r.l.

Dott. ssa Francesca Drago
Biologa - Nutrizionista

Indirizzo: Via A. de Gasperi, 11

95030 Tremestieri Etneo (CT)

SCUOLE BENEVENTO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con il pomodoro fuselli di pollo al forno fagiolino* all'olio Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con i piselli* CAPRESE Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> RISOTTO ALLO ZAFFERANO BOCCONCINI DI VITELLO CON PATATE* Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO frittata al formaggio Pane insalata verde frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA ALLA NORMA POLPETTE DI PESCE IN UMIDO CON CAROTE* Pane frutta fresca
SETTIMANA 2	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con le zucchine* Bastoncini di merluzzo* Purè di patate Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> pasta con lenticchie uova strapazzate al pomodoro insalata verde Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> sformato di riso pomodoro e provola fesa di tacchino al forno Pane CAROTE* AL VAPORE frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con il pomodoro cotoletta di lonza alla palermitana CAROTE* JULIENNE Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> gnocchetti alla sorrentina formaggio spalmabile BIETE* BRASATE Pane frutta fresca
SETTIMANA 3	<ul style="list-style-type: none"> riso all'ortolana polpette di vitello al forno CAROTE* AL VAPORE Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con il pomodoro cuore di merluzzo* panato ZUCCHINE* AL GRATIN Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con i piselli* Fior di latte INSALATA DI POMODORI Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con il pomodoro straccetti di tacchino con piselli* Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con le zucchine* hamburger vegetale Pane frutta fresca
SETTIMANA 4	<ul style="list-style-type: none"> riso pomodoro e melanzane fesa di tacchino al forno con piselli* Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita al taglio Prosciutto cotto Carote* all'olio frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> PASTA E FAGIOLI Frittata con zucchine* Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> tortellini ricotta e spinaci al pomodoro formaggio spalmabile fagiolino* all'olio Pane frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con il pesto Bastoncini di merluzzo* Spinaci* al limone Pane frutta fresca



13 MAR 2025

SCUOLE BENEVENTO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 5	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con i piselli* • Frittata con patate* • Pane • frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta al pomodoro fresco e basilico • cotoletta di pollo alla palermitana • zucchine* al gratin • Pane • frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • pasta olio e parmigiano • polpette di vitello al forno • Mais in scatola • Pane • frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale con il pomodoro • cuore di merluzzo* panato • CAROTE* JULIENNE • Pane • frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • insalata di riso • CAPRESE • Pane • Crostata alla marmellata

*prodotto surgelato

ALLERGENI: alimenti che potrebbero contenere allergeni (vedi tabella all 1)
In caso di allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale addetto alla distribuzione.

31 MAR 2025



ELENCO RICETTE

Grammature delle ricette presenti nei menu

q1: quantità del gruppo 'SCUOLA DELL'INFANZIA'

q2: quantità del gruppo 'SCUOLA PRIMARIA'

Alimento	Ingredienti	q1	q2
Bastoncini di merluzzo		75	100
BIETE BRASATE	Bieta	80	100
	Olio extra vergine di oliva	4	4
BOCCONCINI DI VITELLO CON PATATE	Manzo magro	50	60
	Carote	5	5
	Sedano	5	5
	Cipolle	5	5
	Patate	35	55
	Olio extra vergine di oliva	5	5
CAPRESE (Pranzo)	Mozzarella	40	60
	Pomodori	50	50
	Olio extra vergine di oliva	4	4
CAROTE AL VAPORE	Carote	80	100
carote all'olio	Carote	80	100
	Olio extra vergine di oliva	4	4
CAROTE JULIENNE	Carote	50	50
COTOLETTA DI LONZA ALLA PALERMITANA	Maiale magro	50	60
	Pangrattato	7	10
	Olio extra vergine di oliva	4	4
	Parmigiano grattugiato	4	4

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®

31 MAR, 2025
7



Alimento	Ingredienti	q1	q2
COTOLETTA DI POLLO ALLA PALERMITANA (Pranzo)	Petto di pollo	50	60
	Pangrattato	7	10
	Parmigiano	5	5
	Olio extra vergine di oliva	4	4
Crostata alla marmellata		40	40
cuore di merluzzo panato	Merluzzo o Nasello	60	80
	Pangrattato	5	5
	Erbe aromatiche	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	4	4
fagiolino all'olio	Fagiolini	80	100
	Olio extra vergine di oliva	4	4
fesa di tacchino al forno (Pranzo)	Fesa di tacchino arrosto	50	60
	Olio extra vergine di oliva	4	4
	Erbe aromatiche	qb	qb
fesa di tacchino al forno con piselli	Fesa di tacchino arrosto	50	60
	Erbe aromatiche	2	2
	Piselli	70	80
	Olio extra vergine di oliva	4	4
Fior di latte		40	60
formaggio spalmabile (Pranzo)	Formaggio cremoso	40	50
frittata al formaggio (Pranzo)	Ovo di gallina	60	60
	Parmigiano grattugiato	10	10
	Olio extra vergine di oliva	4	4

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

31 MAR 2025



Alimento	Ingredienti	q1	q2
Frittata con patate	Uovo di gallina	60	60
	Patate	50	50
Frittata con zucchine	Uovo di gallina	60	60
	Zucchine	50	50
frutta fresca (Pranzo)	frutta fresca	80	100
fuselli di pollo al forno (Pranzo)	Coscia di pollo	60	60
	Erbe aromatiche	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	4	4
gnocchetti alla sorrentina (Pranzo)	Pasta	50	70
	Salsa di pomodoro	30	45
	Mozzarella	10	20
	Basilico	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	4	4
hamburger vegetale	Patate	80	120
	Carote	40	60
	Zucchine	40	60
	Uovo di gallina	15	20
	Parmigiano grattugiato	5	10
	Olio extra vergine di oliva	4	4
INSALATA DI POMODORI	Pomodori	50	50
	Olio extra vergine di oliva	4	4

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®

9

31 MAR, 2025



Alimento	Ingredienti	q1	q2
insalata di riso (Pranzo)	Riso	40	50
	Tonno sott'olio	10	15
	Mozzarella	10	15
	Mais in scatola	10	15
	Prosciutto cotto	7	10
	Carote	10	15
	Piselli	10	15
insalata verde (Pranzo)	Lattuga	50	50
Mais in scatola		30	50
Olio extra vergine di oliva		15	20
Pane		50	50
PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	Pasta di semola	50	70
	Pomodori	30	40
	Basilico	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	4	4
PASTA ALLA NORMA	Pasta di semola	50	70
	Salsa di pomodoro	30	35
	Ricotta salata	3	4
	Melanzane	15	20
Pasta con i piselli	Pasta di semola	40	60
	Piselli	20	30
Pasta con il pesto	Pasta di semola	50	70
	Pesto alla genovese	10	15

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®

3 1 MAR, 2025



Alimento	Ingredienti	q1	q2
Pasta con il pomodoro	Pasta di semola	50	70
	Salsa di pomodoro	30	40
Pasta con le zucchine	Pasta di semola	50	70
	Zucchine	40	60
pasta con lenticchie	Pasta di semola	30	40
	Lenticchie secche	20	30
	Carote	5	5
	Cipolle	5	5
	Sedano	5	5
	Olio extra vergine di oliva	4	4
PASTA E FAGIOLI	Pasta di semola	30	40
	Fagioli secchi	20	25
	Carote	5	5
	Cipolle	5	5
	Sedano	5	5
	Olio extra vergine di oliva	4	5
Pasta integrale con il pomodoro	Pasta integrale	50	70
	Salsa di pomodoro	30	40
pasta olio e parmigiano (Pranzo)	Pasta di semola	50	70
	Olio extra vergine di oliva	5	5
	Parmigiano grattugiato	4	4
Pizza Margherita al taglio		150	150

31 MAR, 2025

11



Alimento	Ingredienti	q1	q2
POLPETTE DI PESCE IN UMIDO CON CAROTE (Pranzo)	Pesce spada	40	60
	Carote	50	80
	Cipolle	5	5
	Pomodori	15	20
	Olio extra vergine di oliva	4	4
polpette di vitello al forno	Vitello magro	40	50
	Uovo di gallina	7	10
	Pangrattato	10	15
	Parmigiano grattugiato	5	5
	Erbe aromatiche	qb	qb
	Olio extra vergine di oliva	4	4
Prosciutto cotto		30	40
Purè di patate	Patate	60	80
	Latte parzialmente scremato di vacca	20	25
	Parmigiano grattugiato	5	5
	Burro di vacca	5	5
riso all'ortolana (Pranzo)	Riso	50	70
	Zucchine	30	45
	Carote	10	15
	Cipolle	5	5
	Olio extra vergine di oliva	4	4
Riso con i piselli	Riso	40	60
	Piselli	20	30

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®

31 MAR, 2025



Alimento	Ingredienti	q1	q2
riso pomodoro e melanzane	Riso	50	70
	Salsa di pomodoro	30	45
	Melanzane	20	30
	Olio extra vergine di oliva	4	4
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Riso	50	70
	Zafferano	qb	qb
	Brodo vegetale	150	185
	Olio extra vergine di oliva	4	4
SFORMATO DI RISO POMODORO E PROVOLA	Riso	50	70
	Salsa di pomodoro	30	35
	Pangrattato	5	5
	Mozzarella	15	15
	Latte parzialmente scremato di vacca	10	10
	Burro di vacca	5	5
	Farina di frumento Tipo "00"	5	5
Olio extra vergine di oliva	4	4	
spinaci al limone (Pranzo)	Spinaci	80	100
	Olio extra vergine di oliva	4	4
	Succo di limone	qb	qb
straccetti di tacchino con piselli	Fesa di tacchino arrosto	50	60
	Erbe aromatiche	qb	qb
	Piselli	50	65
	Olio extra vergine di oliva	4	4
tortellini ricotta e spinaci al pomodoro (Pranzo)	Tortellini freschi	80	100
	Salsa di pomodoro	50	65
	Olio extra vergine di oliva	4	4

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®



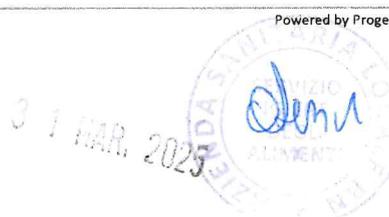
31 MAR, 2025



Alimento	Ingredienti	q1	q2
UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO (Pranzo)	Uovo di gallina	60	60
	Salsa di pomodoro	20	20
	Olio extra vergine di oliva	4	4
ZUCCHINE AL GRATIN	Zucchine	80	100
	Pangrattato	15	15
	Parmigiano grattugiato	4	4
	Olio extra vergine di oliva	4	4

Elaborato da: Siristora Food & Global Service S.r.l.

Powered by Progeo Medical®



NOTE:

- 1 CUCCHIAINO DI OLIO CORRISPONDE A 4 GR.

ALL. 1 TABELLA ALLERGENI

ALLERGENE	ESEMPI
GLUTINE	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
CROSTACEI E DERIVATI	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
UOVA E DERIVATI	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
PESCE E DERIVATI	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
ARACHIDI E DERIVATI	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
SOIA E DERIVATI	latte, tofu, spaghetti, ecc.
LATTE E DERIVATI	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
FRUTTA E GUSCIO DERIVATI	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchio
SEDANO E DERIVATI	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
SENAPE E DERIVATI	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
SESI DI SESAMO E DERIVATI	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI <i>(in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)</i>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
LUPINO E DERIVATI	presente ormai in molti cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
MOLLUSCHI E DERIVATI <i>(alcuni nomi possono variare nelle dizioni locali)</i>	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola ecc.

