



# *Città di Portici*

## *Città Metropolitana di Napoli*

**Settore Welfare – Sicurezza - Legalità  
Servizio Istruzione e Politiche Giovanili  
Ufficio Istruzione**

**Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi  
Alla Coordinatrice della Scuola dell'Infanzia Comunale**

E p.c. **Al Sig. Sindaco  
All'Assessore all'Istruzione**

**OGGETTO: Servizio di refezione scolastica – Avvio servizio a.s. 2025/2026. Trasmissione Avviso e Tabelle Dietetiche standard.**

Con la presente si comunica che il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2025/2026 avrà inizio a far data dal giorno **1 Ottobre 2025**

Le iscrizioni online saranno aperte dal giorno 24 Settembre 2025, tramite apposita piattaforma informatica.

Per opportuna conoscenza e al fine di divulgare l'informativa agli utenti anche attraverso i vostri siti istituzionali, si trasmette in allegato avviso relativo alle modalità di adesione al servizio nonché le tabelle dietetiche standard trasmesse dall'UOC SIAN – Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 3 SUD per l'anno scolastico 2025/2026.

Certi della vostra consueta collaborazione,  
Cordiali saluti



**IL DIRIGENTE  
Dott. Anna Lecora**

**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta e fagioli</b>				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Mozzarella</b>	40	60	80	
<b>Vellutata di zucca</b>	100	120	200	
Zucca	70	80	150	
Patate	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Martedì</b>				
<b>Riso con cavolo verza</b>				
Riso parboiled	50	60	60	
Cavolo verza	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Hamburger di tacchino</b>	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Mercoledì</b>				
<b>Pasta e piselli</b>				
Pasta di semola	50	50	60	Pasta senza glutine
Piselli	50	60	100	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Frittata di uova</b>				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	80	120	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Laura Bontoro

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

**TABELLE DIETETICHE**  
**Prima settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	<b>50</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>Bastoncini senza glutine</b>
<b>Spinaci al burro</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>200</b>	
Burro	5	7	10	
<b>Venerdì</b>				
<b>Pastina con minestrone</b>				
Pastina di semola	50	60	60	Pastina senza glutine
Minestrone surgelato	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Polpette al pomodoro</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	
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	3	4	
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>150</b>	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Dolcetto non farcito o con marmellata</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>Dolcetto senza glutine</b>

Tutti i giorni dieta normale			Celiachia
			<b>Prodotti specifici</b>
<b>Frutta di stagione</b>	100	150	150
<b>Panino</b>	30	50	50
<b>Acqua medio-minerale</b>	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD

UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Laura Battiloro

ASL NAPOLI 3 SUD

UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Teresa Mastantuono

**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	
<b>Pasta e lenticchie</b>				Prodotti vegetali
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Formaggio fuso</b>	30	40	50	
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Martedì</b>				
<b>Pasta con patate</b>				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Patate	50	60	80	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Frittata di uova</b>				
Uovo intero	50	50	50	
Parmigiano	2	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
<b>Spinaci in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Mercoledì</b>				
<b>Pasta al pomodoro</b>				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Filetto di merluzzo</b>	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

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

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

**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta con zucca</b>				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Zucca	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Polpette in umido</b>	60	70	70	
Manzo magro	50	60	60	
Pane	10	10	10	Pane senza glutine
Uova	3	3	3	
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	50	70	150	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Venerdì</b>				
<b>Riso con fagioli</b>				
Riso parboiled	40	40	50	
Fagioli secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40	50	Prosciutto senza glutine
<b>Purè di patate</b>	100	100	150	
Patate	80	80	120	
Latte scremato	10	10	30	
Parmigiano	2	2	7	
Burro	5	5	10	

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

ASL NAPOLI 3 SUD

UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Laura Bucalor

ASL NAPOLI 3 SUD

UOC SIAN

Il Dirigente Biologo

Dott.ssa Teresa Mastantuono

**TABELLE DIETETICHE**  
**Terza settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Ricotta vaccina fresca</b>	50	80	120	
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Martedì</b>				
<b>Pasta e ceci</b>				
Pasta di semola	30	40	50	Pasta senza glutine
Ceci secchi	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	50	75	75	Bastoncini senza glutine
<b>Bietoline in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Mercoledì</b>				
<b>Pasta con broccoletti</b>				
Pasta di semola	50	60	60	Pasta senza glutine
Broccoletti	50	60	100	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Polpette al pomodoro</b>	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	3	4	
<b>Zucca a tocchetti al forno</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Laura Battiloro

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

**TABELLE DIETETICHE**  
**Quarta settimana**

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	
<b>Pizza al pomodoro</b>				Prodotti specifici
Farina di grano tenero	100	120	140	Farina senza glutine
Parmigiano	10	15	20	
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40	50	Prosciutto senza glutine
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Martedì</b>				
<b>Pasta e lenticchie</b>				
Pasta di semola	40	40	50	Pasta senza glutine
Lenticchie secche	30	40	50	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Formaggio spalmabile</b>	30	40	50	
<b>Zucca a tocchetti al forno</b>	100	120	200	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Mercoledì</b>				
<b>Pasta al pomodoro</b>				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	
Parmigiano	3	5	7	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	
<b>Filetto di merluzzo</b>	50	60	70	
Olio extravergine d'oliva	5	6	6	
<b>Cavolfiore gratinato al forno</b>				
Cavolfiore (cimette)	100	120	200	
Parmigiano	3	4	5	
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.	Pan grattato senza glutine
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Laura Mattiello

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

**Variazioni per il periodo primavera - estate**

- Sostituire "vellutata di zucca" con "fagiolini all'olio":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	
<b>Lunedì - I settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Fagiolini all'olio</b>	100	120	200	
<b>Olio extravergine d'oliva</b>	5	6	7	



- Sostituire "riso con cavolo verza" / "pasta con zucca" con "pasta con zucchini":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
<b>Martedì - I settimana e Giovedì - II settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta con zucchini</b>				
<b>Pasta di semola</b>	50	60	60	Pasta senza glutine
<b>Zucchini</b>	50	60	100	
<b>Parmigiano</b>	3	5	7	
<b>Olio extravergine d'oliva</b>	5	6	7	

- Sostituire "pastina" / "riso con minestrone" con "pasta all'ortolana":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
<b>Venerdì - I settimana e Giovedì - III settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta all'ortolana</b>				
<b>Pasta di semola</b>	50	60	60	Pasta senza glutine
<b>Melanzane, peperoni, zucchini e pomodori</b>	50	60	100	
<b>Parmigiano</b>	3	5	7	
<b>Olio extravergine d'oliva</b>	5	6	7	

- Sostituire "zucca in tocchetti al forno" con "zucchini all'olio":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
<b>Mercoledì - III e IV settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Zucchini all'olio</b>	100	120	200	
<b>Olio extravergine d'oliva</b>	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Laura Bartiloro

*L. Bartiloro*

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

*T. Mastantuono*

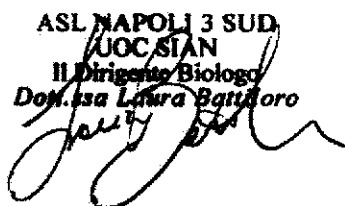
- Sostituire "pasta con broccoli" con "pasta con pesto di basilico":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ASL NAPOLI 3 SUD UOC SIAN DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE CELIACHIA
<b>Mercoledì - III settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pasta con pesto di basilico</b>				
Pasta di semola	60	70	80	Pasta senza glutine
Pesto di basilico	5	8	8	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

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

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	CELIACHIA
<b>Mercoledì - II settimana e Lunedì - IV settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>Prodotti specifici</b>
<b>Pomodori in insalata</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>200</b>	
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Laura Battiloro



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

