

TABELLE DIETETICHE PER INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO \*

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso con verza Coniglio al pomodoro	Pasta al pomodoro Mozzarella Spinaci all'agro	Pasta con zucca Spezzatino di bovino al pomodoro Insalata verde	Pasta con lenticchie Pesce al pomodoro Carciofi stufati	Gnocchetti con patate Bocconcini di tacchino al limone
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Brasato di bovino Zucchine	Pasta con patate Pesce al forno Insalata verde	Riso al pomodoro Salsiccia esclusivamente di tacchino con piselli	Pasta con minestrone Formaggio dolce a fette Insalata di pomodori	Pasta con ceci Tacchino arrosto Spinaci al parmigiano
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con piselli Bocconcini di tacchino al limone Bieta all'agro	Gnocchetti al pomodoro Salsiccia di suino al pomodoro Carote lesse all'agro	Risotto con carciofi Pesce al forno Insalata verde	Pasta al pomodoro Spezzatino di bovino	Orechiette con broccoli Formaggio spalmabile e prosciutto cotto
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta con cavolfiore Pesce al forno Insalata verde	Pasta con lenticchie Tacchino arrosto Spinaci al parmigiano	Pasta alla bolognese Formaggio dolce a fette Carote lesse all'agro	Risotto con spinaci Petto di tacchino in umido	Pasta con zucca Arista di maiale con purea di patate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta olive e capperi Mozzarella Insalata di pomodori	Riso con minestrone Bocconcini di tacchino al limone	Pasta con fagioli Prosciutto cotto Spinaci all'agro	Pasta al forno Coniglio al pomodoro Insalata mista	Riso con patate Pesce in umido Zucchine

SCUOLA DELL'INFANZIA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLASECONDARIA DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE

SCUOLA DELL'INFANZIA SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e 80 g per gli alunni della scuola secondaria)
- ☞ frutta di stagione 2 volte a settimana frutta fresca (Banane, arance e clementine)
- 3 volte a settimana frutta confezionata

127

*[Handwritten signatures and initials]*

TABELLE DIETETICHE PER INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO \*

LUNEDI	Pasta con lenticchie Mozzarella Insalata di pomodori	MARTEDI	Pasta al pomodoro Brasato di bovino Insalata verde	MERCOLEDI	Pasta con zucca Bocconcini di tacchino al limone Spinaci all'agro	GIOVEDI	Riso al pomodoro Pesce al forno Fagiolini all'agro	VENERDI	Pasta con piselli Prosciutto cotto e formaggio spalmabile
LUNEDI	Pasta al pomodoro Spezzatino di bovino con patate	MARTEDI	Pasta con piselli Tacchino arrosto Carciofi stufati	MERCOLEDI	Riso al pomodoro Arista di maiale Insalata verde	GIOVEDI	Pasta con patate Spezzatino di tacchino Bieta all'agro	VENERDI	Pasta al tonno Pesce in umido Insalata di pomodori
LUNEDI	Pizza pomodoro e mozzarella Petto di tacchino in umido Zucchine	MARTEDI	Pasta al pomodoro Coniglio in umido Patate e pomodori all'insalata	MERCOLEDI	Riso con fagioli Pesce al pomodoro Carote lesse all'agro	GIOVEDI	Gnocchetti al pomodoro Spezzatino di bovino con piselli	VENERDI	Risotto con spinaci Mozzarella Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	Risotto con zucca Pesce al forno Insalata verde	MARTEDI	Pasta alla siciliana Bocconcini di tacchino al limone Fagiolini al pomodoro	MERCOLEDI	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine	GIOVEDI	Pasta con lenticchie Formaggio spalmabile	VENERDI	Pasta al pomodoro Pesce in umido Carote lesse all'agro
LUNEDI	Pasta al pomodoro Spezzatino di bovino al pomodoro Fagiolini all'agro	MARTEDI	Pasta con fagioli Pesce al forno Carote lesse all'agro	MERCOLEDI	Pasta olive e capperi Mozzarella Pomodori all'insalata	GIOVEDI	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci al parmigiano	VENERDI	Pizza pomodoro e mozzarella Salsiccia esclusivamente di tacchino Carciofi stufati

Tutti i giorni sono previsti:

- panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e 80 g per gli alunni della scuola secondaria)
- frutta di stagione 2 volte a settimana frutta fresca (Banane, arance e clementine)
- 3 volte a settimana frutta confezionata

128

TABELLE DIETETICHE PER INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO \*

## MENU PER LE FESTIVITA'

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi di patate al ragù con mozzarella	Lasagna priva di uovo Mozzarella	Gnocchetti al ragù
Carne al ragu'	Dolcetto privo di uovo	Spezzatino di tacchino con patate e piselli
Patate al forno		Un uovo di cioccolato con sorpresa
Dolcetto privo di uovo		

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e 80 g per gli alunni della scuola secondaria)
- ☞ frutta di stagione 2 volte a settimana frutta fresca (Banane, arance e clementine)
- ☞ 3 volte a settimana frutta confezionata



129



## CESTINI

SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIA	SCUOLE SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Due rossette da g. 50	Due rossette da g. 50	Due rossette da g. 80
Prosciutto cotto g. 30	Prosciutto cotto g.40	Prosciutto cotto g. 40 oppure salame tipo Milano g. 40
Formaggio fresco g. 30	Formaggio fresco g. 50	Formaggio fresco g. 50
Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)	Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)	Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)
Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l	Acqua oligominerale da 0.5 l

### TABELLA DIETETICA PER INTOLLERANZA ALL'UOVO

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e 80 g per gli alunni della scuola secondaria)
- ☞ frutta di stagione 2 volte a settimana frutta fresca (Banane, arance e clementine)
- 3 volte a settimana frutta confezionata

130

*[Handwritten signatures and initials]*

## TABELLE DIETETICHE PER INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO \*

L'intolleranza all'uovo rappresenta una condizione transitoria o permanente caratterizzata dalla comparsa di sintomi cutanei, gastrointestinali e respiratori, a seguito dell'assunzione di alimenti contenenti uovo.

La dieta prevede pertanto l'esclusione di uovo, pollo e mela (per rischio di allergie crociate), e di numerosi prodotti del commercio che possono contenere le proteine vietate (merendine, prodotti da forno, impanature, insaccati, carne in scatola), come da indicazioni protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati della Regione Campania Assessorato alla Sanità Osservatorio Regionale L.R. 2 dell'11.02.2003.

Le salsicce previste devono essere preparate con puro suino oppure esclusivamente con tacchino e senza additivi non consentiti.

Nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica è fondamentale prestare alle possibili contaminazioni da alimenti contenenti uovo ed al consumo di prodotti del commercio che ne possono contenere, attraverso la lettura delle etichette.

Le parole che possono indicare la presenza di uovo sono: tuorlo d'uovo, bianco d'uovo, albumina, polvere d'uovo, ovoalbumina, ovomucoidi, maionese.

Le preparazioni a base di pesce, riportate nella tabella dietetica, ne prevedono la cottura in umido o al pomodoro, per evitare che nell'impasto siano presenti tracce di proteine dell'uovo.

Nel caso di allergie crociate con la carne di tacchino, è opportuno che la certificazione medica chiarisca la tollerabilità di tale alimento.

Possono essere introdotti alimenti industriali per i quali sia certa l'assenza dell'uovo (previa autorizzazione da parte del nostro servizio).

Tutti i giorni sono previsti:

- ☞ panino (50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e 80 g per gli alunni della scuola secondaria)
- ☞ frutta di stagione 2 volte a settimana frutta fresca (Banane, arance e dementine)
- 3 volte a settimana frutta confezionata

131

