

Azienda Sanitaria Friuli Occidentale
Prot. n. 0033165 / P
Data 20/04/2026
Class



AS FO
Azienda sanitaria
Friuli Occidentale

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone (PN) - Italy
C.F. e P.I. 01772890933 PEC: asfo.protgen@certsanita.fvg.it

SSD IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore: Dott. ssa Fabiola Stuto

Referente della pratica:

Dott.ssa Isabell Tondon

telefono +39 0434 369142

mail: isabell.tondon@asfo.sanita.fvg.it

Responsabile del procedimento:

Dott.ssa Fabiola Stuto

Struttura: SSD Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

telefono: +39 0434 369740 mobile: 320 4643435

mail: fabiola.stuto@asfo.sanita.fvg.it

Allegati: tabelle dietetiche e grammature

Sig. Sindaco
Del comune di
Sacile

Oggetto: Tabelle dietetiche primavera-estate per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Sacile. Anno scolastico 2025-26

Si inviano per l'anno scolastico 2025/26, le tabelle dietetiche primavera-estate e le grammature riferite alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Sacile.

I menù sono stati definiti tenendo in considerazione le Linee guida regionali per la ristorazione scolastica, le esigenze organizzative del contro cottura e delle strutture scolastiche e il gradimento da parte dell'utenza.

Si rammenta che i prodotti lattiero caseari somministrati nel contesto della ristorazione scolastica devono essere prodotti con latte pastorizzato o devono aver dimostrato di non rappresentare un rischio microbiologico come da indicazioni ministeriali, diversamente andranno utilizzati solamente previa cottura, in preparazioni quali il frico o simili.

Si rimane a disposizione per ogni eventuale chiarimento e si porgono distinti saluti.



IL DIRETTORE
SSD IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dott.ssa Fabiola Stuto
(firmato digitalmente)



AS FO
AZIENDA SANITARIA FRIULI OCCIDENTALE
FRIULI OCCIDENTALE

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DEL COMUNE DI VERBAZIANA

GIORNI	SETTIMANE	1	2	3	4
LUNEDI'		Ravioli burro e salvia	Crema di zucchine con crostini	Pasta all'olio	Gnocchi al pomodoro
		Formaggio	Hamburger di manzo	Uova strapazzate	Frittata con zucchine
		Verdura cruda o cotta	Patate al forno	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta
MARTEDI'		Pane	Pane	Pane	Pane
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Riso all'olio	Pizza margherita	Risotto ai piselli	Pasta al pesto fresco di basilico
MARTEDI'		Bocconcini di pollo agli aromi	Integrazione formaggio	Formaggio	Pollo al forno
		Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta
		Pane	Pane	Pane	Pane
MARTEDI'		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Pasta con legumi	Cous cous con verdure	Pasta al pesto di basilico fresco	Risotto allo zafferano
		Uova strapazzate	Pollo al forno	Filetto di platessa	Hamburger di trota alla pizzaiola
MARTEDI'		Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta
		Pane	Pane	Pane	Pane
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MARTEDI'		Lasagne al ragù di manzo	Risi e bisì	Pasta con melanzane	Pasta e legumi
		Verdura cruda o cotta	Frittata	Bocconcini di tacchino	Formaggio
		Pane	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta
MARTEDI'		Frutta fresca di stagione	Pane	Pane	Pane
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro fresco	Pasta al pomodoro	Pasta alle verdure
MARTEDI'		Polpette di merluzzo	Seppie in umido	Scaloppina di pollo	Polpette di manzo
		Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta	Verdura cruda o cotta
		Pane	Pane	Pane	Pane
MARTEDI'		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
 VIA DELLA VENEZIA, 100 - 33100 PORDENONE (PN) - ITALY
 TEL. 0432/972000 FAX 0432/972001
 CORSO SUTINE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE 2011

TABELLA DIETETICA PRIMAVERA ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DEL COMUNE DI SUCCHIE

GIORNI	SETTIMANE	5	6	7	8
LUNEDI'		Crema di zucchine con crostini	Pasta con legumi	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
		Uova strapazzate Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Uova strapazzate Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Bocconcini di tacchino Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MARTEDI'		Lasagne al ragù di manzo	Pasta al pesto fresco	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
		Integrazione di formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Bocconcini di tacchino Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Pollo al forno Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Scaloppine di pollo al limone Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'		Pasta al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Ravioli burro e salvia	Lasagna alle verdure
		Hamburger di trota Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Filetto di platessa Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Polpette di merluzzo Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'		Riso con piselli	Riso all'olio	Pasta con melanzane	Pasta e legumi
		Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Polpette di manzo Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Spezzatino di carne Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Frittata Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione
VENERDI'		Pasta olio	Pizza margherita	Risi e bisi	Crema di verdure con crostini
		Bocconcini di pollo in umido Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Integrazione di formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Frutta fresca di stagione	Seppioline in umido Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione



AS FO
Azienda sanitaria
Friuli Occidentale

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone (PN) - Italy
C.F. e P.I. 01772890933 PEC: info@asfo.org www.asfo.org
SSO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

GRAMMATURE DELLE PORZIONI PER MENÙ SCOLASTICI SUDDIVISI PER FASCE D'ETÀ

TIPOLOGIA DI ALIMENTI PER IL PRANZO	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. I°
	da 3 ai 6 anni	dai 6 agli 8 anni	dagli 8 agli 11 anni	dagli 11 ai 14 anni
pasta, riso, mais, farro, orzo ecc.	50	60	80	100
ravioli di magro ricotta e spinaci	60	80	100	120
pasta all'uovo secca	50	60	80	100
gnocchi di patate	100	120	160	200
gnocchi di semolino	80	100	130	170
polenta (farina di mais)	50	60	80	100
pasta, riso, ecc. (con primo piatto liquido)	25	30	40	50
patate ¹ (con primo piatto liquido)	100	120	180	220
uova	60	60	60	90
legumi freschi/surgelati (per secondo piatto)	60	80	90	120
legumi secchi (per secondo piatto)	20	25	30	40
formaggi freschi	50	50	50	60
formaggi semi stagionati	30	30	30	40
pesce	60	80	90	120
carne	50	60	70	90
verdure (media tra tutte)	100	120	120	150
verdura a foglia ² (*insalata)	30	50	50	50
verdura fresca cruda o cotta ² (*finocchi)	150	200	200	250
frutta fresca (media tra tutte)	80	100 ³	150 ³	150 ³
pane	50	50	50	75
olio extravergine d'oliva	10	10	15	15
parmigiano grattugiato sul primo piatto	5	5	5	10
base pizza al pomodoro	80	100	125	150

TIPOLOGIA DI ALIMENTI PER SPUNTINI 5%	da 3 ai 6 anni	dai 6 agli 8 anni	dagli 8 agli 11 anni	dagli 11 ai 14 anni
frutta secca	/	15	15	20
pane speciale (*pane alle olive)	/	25	30	40
frutta fresca	150	150	200	250
yogurt al naturale	/	125	150	150

TIPOLOGIA DI ALIMENTI PER MERENDE 10%	da 3 ai 6 anni	dai 6 agli 8 anni	dagli 8 agli 11 anni	dagli 11 ai 14 anni
yogurt al naturale + cioccolato	125+10	125+10	150+15	150+20
yogurt al naturale + frutta fresca	125+100	125+100	150+150	150+250
yogurt al naturale + frutta secca	125+10	125+10	150+15	150+20
pane + olio (e pomodoro)	30+5	40+5	50+5	50+10
pane + marmellata	30+20	40+20	50+25	50+35
pane + cioccolato	30+10	40+10	50+15	50+20
latte + cereali (*cornflakes)	125+15	125+20	150+25	150+30
latte + frutta fresca	125+100	125+100	150+150	150+250
torta semplice (*di mele)	40	50	60	80
gelato (*fiordilatte)	50	70	80	100

Note:

1 In caso di patate utilizzate all'interno di un piatto unico, andrà ricalcolata la porzione.

2 Al fine di prevenire e ridurre lo spreco alimentare nei contesti della ristorazione collettiva e per promuovere un'alimentazione varia e bilanciata, è possibile proporre variazioni in accordo con l'Azienda sanitaria territorialmente competente sulla distribuzione della porzione di verdura nel pasto complessivo.

3 Il valore della grammatura della frutta per specifica fascia d'età può discostarsi di poco da quello attribuito, tenendo conto della variabilità del peso della frutta sia per eccesso che per difetto