



Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica

Regione Lombardia 2026
(Approvate con DELIBERAZIONE XII/6059)



Regione
Lombardia

Sistema Socio Sanitario
ATS Pavia

a cura della S. C. IGIENE degli ALIMENTI e della
NUTRIZIONE – ATS PAVIA

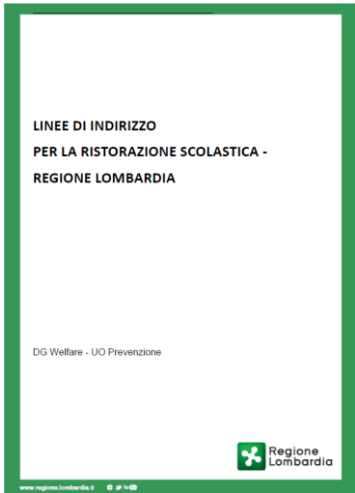
Lo scopo di questo breve video è presentare le LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA di REGIONE LOMBARDIA e la loro applicazione nelle scuole del nostro territorio.

Diapositiva 2

Sistema Socio Sanitario
 Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

Approvate con
**DELIBERAZIONE
XII/6059 SEDUTA DEL
27-04-2026
Regione Lombardia**



SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Le Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica sono state approvate recentemente dalla DG Welfare di Regione Lombardia - Unità Organizzativa di Prevenzione, con deliberazione n. 6059 del 27/04/2026.

Il documento aggiorna e sostituisce le precedenti Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica del 2002.

Diapositiva 3

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

GRUPPO DI LAVORO REGIONE LOMBARDIA
Professionisti della Nutrizione (SIAN)
8 ATS
Aziende di Tutela della Salute



Il documento regionale nasce dalla collaborazione tra i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di tutte le ATS della Lombardia, coordinati dalla UO Prevenzione della DG Welfare di Regione Lombardia



Si tratta di un traguardo fondamentale per garantire su tutto il territorio regionale indicazioni nutrizionali omogenee, condivise e basate su evidenze scientifiche.

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Il documento è il frutto di un lavoro congiunto di tutti i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ATS lombarde.

Il gruppo di lavoro è stato coordinato dalla DG Welfare di Regione Lombardia per uniformare le indicazioni nutrizionali sul territorio lombardo e garantire raccomandazioni basate sulle evidenze scientifiche.

Sistema Socio Sanitario
 Regione Lombardia
 ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

REGIONE LOMBARDIA - 2026

INDICE

1. PREMESSA.....	6
2. OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	8
3. ATTORI E RUOLI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	11
3.1 SOGGETTI TITOLARI DEL SERVIZIO.....	11
3.2 AGENZIA TUTELA DELLA SALUTE (ATS).....	12
3.3 GESTORE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	12
3.4 COMMISSIONE MENSA.....	12
3.5 ISTITUZIONI SCOLASTICHE.....	13
4. DIETA MEDITERRANEA: UN MODELLO SALUTARE E SOSTENIBILE.....	14
4.1 ALIMENTI SALUTARI.....	18
5. FABBISOGNI NUTRIZIONALI IN ETÀ EVOLUTIVA.....	21
5.1 FABBISOGNO DI ENERGIA.....	21
5.2 MACRONUTRIENTI.....	23
5.2.1 LIVELLI DI ASSUNZIONE DI CARBOIDRATI E FIBRA ALIMENTARE.....	23
5.2.2 LIVELLI DI ASSUNZIONE DI LIPIDI.....	24
5.2.3 LIVELLI DI ASSUNZIONE DI PROTEINE.....	26
5.3 MICRONUTRIENTI.....	28
5.4 LIVELLI DI ASSUNZIONE DI ACQUA.....	29
6. MENU STANDARD.....	31
6.1 FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI NEL MENU SCOLASTICO.....	31
6.2 STRUTTURA DEL MENU.....	35
6.3 GRAMMATURE.....	37
6.4 PORZIONATURA E DISTRIBUZIONE.....	40
6.5 PASTO PORTATO DA CASA.....	40
6.6 PASTO AL SACCO PER USCITE DIDATTICHE.....	40
6.7 GESTIONE FESTIVITÀ E MENU A TEMA.....	40
6.8 FESTE DI COMPLEANNO.....	41
7. MENU ETICO/CULTURALE/RELIGIOSO.....	41
8. DIETE SPECIALI.....	44
8.1 INDICAZIONI PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI.....	45
8.2 ULTERIORI SPECIFICHE IN CASO DI ALLERGIE E DI CELIACHIA.....	46
9. CAPITOLO.....	48
9.1 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).....	49

Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia

9.2 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	50
10. MONITORAGGIO DELLO SPRECO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE	52
10.1 MENSA SCOLASTICA: COSA SI PUÒ FARE?.....	53
10.1.1 MONITORAGGIO DELLA MERENDA DI METÀ MATTINA.....	54
10.1.2 MONITORAGGIO DEI RESIDUI ALIMENTARI NELLA MENSA SCOLASTICA.....	55
10.1.3 RIDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE.....	56
ALLEGATO 1. PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA PROMOZIONE DI UNA SANA ALIMENTAZIONE.....	58
ALLEGATO 2. INDICAZIONI PER LA STESURA DEL REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA.....	60
ALLEGATO 3. ESEMPIO DI MENU AUTUNNO/INVERNO E DI MENU PRIMAVERA/ESTATE	64
ALLEGATO 4. LA GIORNATA ALIMENTARE DELLO STUDENTE	67
ALLEGATO 5. DIETE SPECIALI – ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.....	71
ALLEGATO 6. DECALOGO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE.....	79
ALLEGATO 7. PATTO DI COLLABORAZIONE TRA COMUNE E FAMIGLIE PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	81
ALLEGATO 8. MODULO PER IL MONITORAGGIO DELLE ECCEDENZE E DELLO SPRECO.....	82
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	83

SC (IGIENE degli ALIMENTI) e della NUTRIZIONE

Il testo definisce un modello alimentare basato sulla dieta mediterranea, promuovendo l'uso di cibi freschi, integrali e di stagione per contrastare le malattie croniche sin dall'infanzia.

Vengono dettagliati i ruoli di tutti i soggetti coinvolti, dai Comuni alle commissioni mensa, sottolineando il valore educativo e sociale del pasto consumato a scuola.

Le linee di Indirizzo, partendo dai Livelli di Riferimento di energia e nutrienti per la popolazione italiana (LARN), stabiliscono le frequenze di consumo dei vari alimenti, le grammature raccomandate per le diverse fasce d'età, la qualità nutrizionale delle derrate alimentari.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

LINEE DI INDIRIZZO
PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
REGIONE LOMBARDIA

Destinatari delle Linee di indirizzo



Amministrazioni Comunali

Comuni responsabili della gestione diretta o indiretta del servizio mensa per scuole di ogni ordine e grado del territorio.



Istituti Privati e Paritari

Dirigenti e gestori di scuole private dotate di refettorio interno o servizio di ristorazione autonoma.



Società di Ristorazione

Aziende concessionarie del servizio refezione scolastica operanti nella preparazione e distribuzione dei pasti.

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Destinatari del documento, oltre al personale sanitario dei SIAN che lo adotta quale documento di riferimento, sono le Amministrazioni comunali, gli istituti paritari e/o privati, i gestori del servizio di ristorazione, e tutti coloro che si occupano del pasto a scuola.

Inoltre, tale documento sarà utile a favorire una capillare diffusione, su tutto il territorio regionale, di un modello alimentare corretto, attraverso le indicazioni per la scelta di alimenti salutari, le frequenze di consumo e la pianificazione di menu adeguati dal punto di vista quali-quantitativo.

Fondamentale è la condivisione del documento anche con i pediatri di libera scelta e le famiglie.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

LINEE DI INDIRIZZO
NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
REGIONE LOMBARDIA

Obiettivo: promuovere la salute attraverso la Ristorazione scolastica



Salute

Prevenzione delle patologie cronico-degenerative (obesità, diabete) fin dall'età evolutiva.



Scienza

Recepimento dei nuovi fabbisogni energetici e proteici aggiornati agli standard internazionali (LARN 2024).



Sostenibilità

Integrazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e riduzione dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare.

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Le linee di indirizzo sono state create con l'intento di offrire indicazioni pratiche e condivise ai soggetti coinvolti, a vario titolo, nel servizio mensa e promuovere la salute attraverso la ristorazione scolastica.

Il soddisfacimento dei fabbisogni di energia e nutrienti è strettamente legato alla necessità di impostare corrette abitudini alimentari .

Queste ultime sono fondamentali per prevenire, sin dall'età evolutiva, malattie cronico-degenerative come obesità, diabete di tipo II, patologie cardio-cerebrovascolari, e per rispondere all'urgente necessità di ridurre l'impatto ambientale della filiera alimentare.



I criteri guida del documento sono rappresentati dalle più recenti pubblicazioni scientifiche in campo di nutrizione e prevenzione:

- LARN - Va Revisione (2024) (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana): i nuovi studi e l'armonizzazione con i dati internazionali hanno portato a modificare i pesi di riferimento per l'età evolutiva, la spesa energetica ridefinendo la quota energetica giornaliera e la percentuale di energia derivanti dalle proteine.
- Linee Guida per una sana alimentazione italiana (Rev. 2018): è la base scientifica che declina i fabbisogni di nutrienti ed energia in combinazioni alimentari e menu bilanciati, applicabili sia nella ristorazione collettiva sia nel contesto domestico.
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (2021): è il documento di riferimento ministeriale più aggiornato sulla ristorazione collettiva che rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione sia in ambito ospedaliero/assistenziale, sia in ambito scolastico;
- Dieta Mediterranea - Linea Guida ISS (2025): pubblicata nel Sistema Nazionale Linee Guida dell'Istituto Superiore di Sanità conferma, con solide evidenze, il ruolo cardine di questo modello sia nel prevenire le patologie cronic-degenerative (obesità, diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari) sia per promuovere la sostenibilità ambientale.

Diapositiva 8

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO di NUTRIENTI ed ENERGIA per la popolazione italiana (LARN) - REV. V^a-2024



REV. IV - 2014



REV. V - 2024

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Dedichiamo una breve parentesi ai LARN: rappresentano il punto di riferimento per i professionisti della salute nella definizione di profili nutrizionali idonei a coprire i fabbisogni energetici e di nutrienti di individui e gruppi sani, in ogni fase della vita.

Rispetto all'edizione del 2014, quest'ultima revisione introduce alcune novità significative. Nelle prossime diapositive sintetizzeremo i principali cambiamenti dedicati all'età evolutiva e il loro impatto sulla definizione dei menu scolastici.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

Differenze tra LARN 2014 e 2024



REV. IV - 2014

Sono stati modificati i riferimenti per:

- le classi d'età,
- i pesi corporei esemplificativi in età evolutiva,
- i livelli di attività fisica

↓

Riduzione del fabbisogno in energia
e chiarimenti sull'interpretazione del fabbisogno di
proteine (PRI)



REV. V - 2024

**Intervallo di riferimento per le proteine (RI)
passa da 12-18% sull' energia giornaliera a
12- 20%**

**ATTENZIONE! L'aumento si realizza
attraverso un aumento delle proteine
vegetali.**

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Sono passati ben 10 anni dall'ultima edizione e alcune situazioni sono cambiate. Ci sono stati nuovi studi e sono disponibili nuovi dati di consumo degli alimenti della popolazione che hanno portato a rivedere alcuni parametri della nuova edizione dei LARN.

Basandosi su nuovi pesi di riferimento per l'età evolutiva e su livelli di attività fisica (PAL), ridotti rispetto alla precedente edizione, il fabbisogno di energia per le diverse fasce d'età risulta ridotto, anche se di poco.

Per le proteine rimane invariato il fabbisogno minimo (definito come PRI) ma si è passati da un valore raccomandato di proteine (RI) del 12-18% sull'energia giornaliera – LARN 2014 al 12- 20% sull'energia giornaliera – LARN 2024.

Questo leggero aumento aiuta a superare le difficoltà nel costruire piani alimentari con valori troppo bassi di proteine che non si bilanciavano, ad esempio con l'apporto di calcio e ferro, e deve essere interpretato alla luce di un aumento della quota di proteine da fonte vegetale.

Attualmente la nostra alimentazione ha un apporto di proteine di origine vegetale intorno al 30% ma è aumentabile fino al 40% attraverso la promozione del consumo di legumi. (fonte: LARN 2024)

Di conseguenza, i pasti in mensa sono stati riadeguati nei volumi, nelle frequenze e nella qualità delle derrate, incrementando l'apporto di prodotti di origine vegetale.



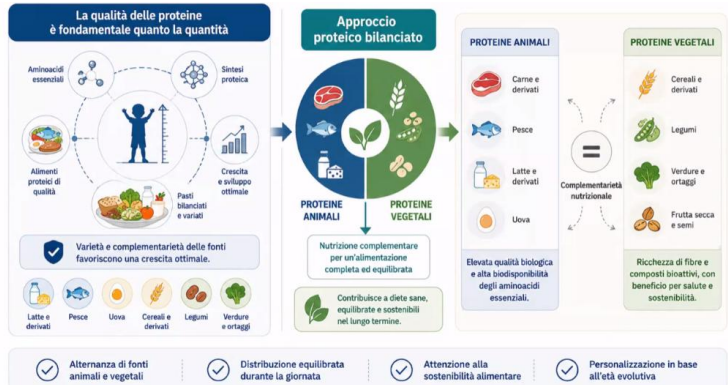
Come già detto, il fabbisogno minimo (PRI - population reference intake) - espresso in grammi di proteine per kg di peso corporeo al giorno - non è cambiato per le diverse fasce d'età ma è stata rivista l'interpretazione; il PRI è la quantità minima mentre la percentuale di energia derivante dalle proteine sulla energia totale della giornata è aumentata fino al 20% (con valore raccomandato del 15%) per adeguare i fabbisogni alla necessità di tradurli in menu. D'altra parte resta la forte raccomandazione a non eccedere con l'apporto di proteine nell'età evolutiva dato che questo è correlato a un aumento del rischio di sovrappeso e obesità nelle età successive.

Sistema Socio Sanitario
 Regione Lombardia
 ATS Pavia

Differenze tra LARN 2014 e 2024

LARN 2024 - COSA E' CAMBIATO

**Non solo quantità ma anche qualità delle fonti proteiche.
 Qualità, varietà e bilanciamento delle proteine durante la crescita**



The infographic illustrates the transition from a focus on protein quantity to a focus on protein quality and balance. It shows a central 'Approccio proteico bilanciato' (Balanced protein approach) which integrates 'PROTEINE ANIMALI' (Animal proteins) and 'PROTEINE VEGETALI' (Plant proteins). On the left, a circular diagram shows the process from 'Aminoacidi essenziali' (Essential amino acids) and 'Alimenti proteici di qualità' (Quality protein foods) leading to 'Crescita e sviluppo ottimale' (Optimal growth and development) through 'Pasti bilanciati e variati' (Balanced and varied meals). On the right, it lists specific food sources: 'Carni e derivati', 'Pesce', 'Latte e derivati', and 'Uova' for animal proteins; and 'Cereali e derivati', 'Legumi', 'Verdure e ortaggi', and 'Frutta secca e semi' for plant proteins. It emphasizes 'Complementarità nutrizionale' (Nutritional complementarity) and 'Elevata qualità biologica e alta biodisponibilità degli aminoacidi essenziali' (High biological quality and high bioavailability of essential amino acids). At the bottom, four key principles are listed: 'Alternanza di fonti animali e vegetali' (Alternation of animal and plant sources), 'Distribuzione equilibrata durante la giornata' (Balanced distribution throughout the day), 'Attenzione alla sostenibilità alimentare' (Attention to food sustainability), and 'Personalizzazione in base all'età evolutiva' (Personalization based on developmental age).

Modificato da : webinar SINUPE- ASAND "Indicazioni operative per l'utilizzo dei LARN in età pediatrica (Laura Rossi – ISS) - 12/05/2026

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

In questa diapositiva viene messa in evidenza l'importanza del ruolo delle proteine per la crescita in termini quantitativi ma soprattutto in termini qualitativi.

Mostra la estrema varietà di prodotti, sia di origine animale che vegetale, che apportano proteine nella nostra alimentazione, sottolineando il fatto che l'aumento dei prodotti vegetali può avere un significativo impatto in termini di salute e di sostenibilità ambientale.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

Il modello alimentare salutare e sostenibile promosso dalle linee di indirizzo è quello della dieta mediterranea

Linee di indirizzo
per la ristorazione scolastica
Regione Lombardia

Ritornando alla illustrazione delle Linee di Indirizzo regionali, il modello alimentare presentato è quello della piramide alimentare della Dieta Mediterranea. Questa è il simbolo della sana ed equilibrata alimentazione e deve guidare nella scelta giornaliera dei cibi. Mostra a colpo d'occhio come gli elementi di ciascun gruppo alimentare debbano essere assunti in frequenza e quantità proporzionale all'ampiezza della sezione in cui si trovano: alla base gli alimenti che possono essere consumati più liberamente, mentre al vertice sono presenti quelli che occorre limitare, come grassi, dolci, snack e bevande zuccherate. Inoltre, mette in evidenza l'importanza dell'attività fisica, della convivialità e raccomanda il consumo di prodotti locali su base stagionale. Fondamentale è l'abbinamento degli alimenti secondo moduli vari e gustosi, comunque sempre nutrizionalmente completi (cereali + legumi/carne/pesce/uova/formaggi + verdura/ortaggi), così come la distribuzione dei pasti segue precise regole di periodizzazione quotidiana (colazione, spuntini, pranzo, cena) e di occasionalità (es. cibo in occasione di feste e ricorrenze)

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

**LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE
SCOLASTICA
REGIONE LOMBARDIA - 2026**



Dieta Mediterranea



SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Nel menu privilegiare gli alimenti di origine vegetali con quantità controllate di alimenti animali.
- Scegliere frutta e verdura di stagione e prediligere la verdura fresca piuttosto che quella conservata in scatola.
- Moderare il consumo di carne sostituendola più spesso con legumi, uova, latticini, pesce.
- Evitare i prodotti ultra-processati e utilizzare prodotti ad imballaggi ridotti.
- Mettere in atto tutte le strategie possibili di lotta allo spreco e allo scarto alimentare
- Scegliere acqua di rete.

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Come riportato dalle linee di indirizzo, ecco sintetizzati i punti in cui la dieta mediterranea può essere introdotta nella ristorazione scolastica .

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

La modifica dei fabbisogni di energia e della quantità di proteine dei LARN ha portato a rivedere le raccomandazioni nutrizionali per la costruzione di un menù scolastico:

The diagram shows a school meal tray with various food items: a slice of bread, a portion of meat/fish, a portion of vegetables, a portion of fruit, and a portion of legumes. The tray is labeled 'limiti d'appalto'. Three callouts are present:

- 1 GRAMMATURE**
Riduzione minima delle quantità
- 2 FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI**
Riduzione delle fonti di proteine animali e aumento di quelle vegetali
- 3 INDICAZIONI NUTRIZIONALI PER LA SCELTA DEGLI ALIMENTI (capitolati d'appalto)**
Scelte che integrano criteri nutrizionali e di sostenibilità

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Alla luce di questi aggiornamenti, le Linee di indirizzo propongono:

- nuove grammature per le diverse fasce d'età a partire dalla scuola dell'infanzia (leggermente ridotte nelle quantità).
- nuove indicazioni sulle frequenze di consumo degli alimenti (con riduzione delle fonti di proteine animali e aumento di quelle vegetali)
- indicazioni per la scelta degli alimenti sulla base della qualità nutrizionale delle derrate (con l'esclusione dei prodotti ultra-processati)

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

LINEE di INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA - 2026

LINEE DI INDIRIZZO
PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
REGIONE LOMBARDIA

SANA ALIMENTAZIONE
DIETA MEDITERRANEA
MENU RELIGIOSO
DIETE SPECIALI
GESTIONE DELLE ECCEDENZE
MENU CULTURALE
PIRAMIDE

CAPITOLATO
COMMISSIONE MENSA
MONITORAGGIO DELLO SPRECO
LARN
MENU ETICO

PREVENZIONE
SPRECO ALIMENTARE
FABBISOGNI NUTRIZIONALI
OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Dopo i capitoli introduttivi che riguardano gli obiettivi della ristorazione scolastica, le caratteristiche dei gruppi alimentari e il loro inserimento nel menu scolastico, viene dato ampio spazio alla gestione delle diete speciali, sia per necessità cliniche che per ragioni etiche o religiose, garantendo inclusività e sicurezza.

Viene definito il ruolo dei diversi attori che ruotano intorno alla mensa scolastica.

Non da ultimo il documento promuove la sostenibilità ambientale attraverso il monitoraggio degli sprechi e la valorizzazione delle reti idriche locali.

Diapositiva 16



Regione Lombardia
ATS Pavia

PIANO DIETETICO BASE 2026-2027 dell'ATS PAVIA

Home

Contatti

Prevenzione e Servizi

Tempi di Attesa

Strutture nel Territorio

Formazione di Staff

Area Riservata

RISTORAZIONE SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2026-2027

La Struttura Complessa (SC) Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, iscritta all'elenco dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria di ATS Pavia, redige e aggiorna periodicamente il Piano Dietetico Base per la RISTORAZIONE SCOLASTICA.

Questo documento è volto alla formulazione e alla corretta gestione dei menu scolastici ed è rivolto a:

- Alimenti e Nutrizione: Fornire informazioni sul servizio di ristorazione nelle scuole di ogni ordine e grado;
- Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria: Fornire informazioni sul servizio di ristorazione nelle scuole;
- Alimenti e Nutrizione: Fornire informazioni sul servizio di ristorazione nelle scuole.

NEW! Anno Scolastico 2026-2027

A partire dall'anno scolastico 2026-2027 in concomitanza con l'avvio del menu autunno invernale, le raccomandazioni per la composizione dei menu — incluse grammature, frequenze di consumo degli alimenti, qualità delle materie prime — si riferiranno alle nuove "Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica - Regione Lombardia" pubblicate dalla SC Igiene e Nutrizione il 21/10/2025.

La validazione del menu da parte della SC Igiene e Nutrizione di ATS Pavia — sia su richiesta degli enti sia in sede di vigilanza d'appalto/audit presso le mense — verrà eseguita sulla base del ciclo definito da questo nuovo documento.

Fondamenti Scientifici delle Nuove Linee di Indirizzo di Regione Lombardia

Il documento regionale è frutto del lavoro congiunto tra l'ATS di ATS Pavia, sotto il coordinamento della SC Igiene e Nutrizione di Regione Lombardia.

Il testo include le indicazioni pratiche più recenti aggiornate scientifiche in campo nutrizionale.

LARN - Il Riferimento Dietetico (Linee di Indirizzo di Monitoraggio di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana): Il riferimento dei nuovi fabbisogni energetici e dei punti di riferimento per la valutazione nutrizionale ha fornito la base metodologica generale e la possibilità di energia alimentare (kcal) e proteine. Di conseguenza, i punti di riferimento sono stati ridisegnati nei valori, nella frequenza e nella qualità delle porzioni, raccomandando l'apporto di prodotti di origine vegetale.

Linee Guida per una sana alimentazione italiana (Riv. 2016): Il la base scientifica che descrive i fabbisogni di nutrienti ed energia in combinazioni alimentari e menu bilanciati, applicati sia nella ristorazione scolastica che nel contesto domestico.

Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sostenibile e salutare (DSS): Il documento di riferimento ministeriale (il riferimento alla ristorazione scolastica che rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un'alimentazione scorretta, sia in ambito preventivo, sia in ambito curativo).

Dieta Mediterranea - Linee Guida (Riv. 2020): pubblicato nel febbraio 2020, nel febbraio 2020, la Dieta dell'Indirizzo Regionale di Nutrizione, conferma con validità scientifica il ruolo centrale di questa modello sia nella prevenzione delle patologie croniche degenerative (diabete, diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari), sia nella riduzione dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare.

Di seguito il presente capitolo si rivolge al tema di valutazione nutrizionale menu e il materiale, tratto dalle Linee di Indirizzo di Regione Lombardia, di supporto per la progettazione del menu e la gestione dei rapporti d'appalto.

MODULISTICA PER LA RICHIESTA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEI MENU

PIANO DIETETICO BASE per SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

CAPITOLI D'APPALTO - DOCUMENTI UTILI

LINEE DI INDIRIZZO/LINEE GUIDA

OPUSCOLI/MATERIALE INFORMATIVO

Il Piano Dietetico Base per la formulazione dei menu scolastici, che la SC IAN dell'ATS Pavia propone all'inizio dell'anno scolastico, è stato quindi **reformulato per l'a.s. 2026-2027 sulla base delle Linee di Indirizzo Regionali**

La SC IAN di ATS PAVIA utilizzerà i criteri espressi nelle Linee di Indirizzo Regionali per la valutazione dei menù scolastici, sia in seguito a richiesta dell'Ente proponente che durante sopralluoghi/audit presso le mense scolastiche **a partire dal menu invernale 2026-2027.**

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Il "Piano Dietetico Base dell'ATS Pavia, è stato quindi riformulato per l'anno scolastico 2026-2027, basandosi sulle Linee di Indirizzo Regionali, riflettendo così le più recenti raccomandazioni nutrizionali.

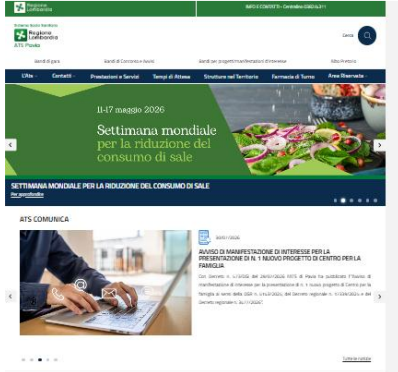
La SC IAN dell'ATS Pavia utilizzerà questi criteri per valutare i menu scolastici a partire dal menù invernale 2026-2027.

Ciò avverrà sia su richiesta diretta degli enti proponenti, sia durante i sopralluoghi o gli audit presso le mense scolastiche.

L'obiettivo è garantire che i menu siano allineati con le linee d'indirizzo regionali.

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

PIANO DIETETICO BASE 2026-2027 Per le SCUOLE dell'ATS PAVIA



11-17 maggio 2026
Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale

ATS COMUNICA

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO DI CENSO PER LA FAMIGLIA

Dalla pagina web di ATS PAVIA dedicata alla RISTORAZIONE SCOLASTICA, è possibile quindi scaricare tutti gli allegati aggiornati per la formulazione, da parte delle Amministrazioni Comunali/scuole paritarie/Aziende di ristorazione, dei menu scolastici

I SERVIZI DEL TERRITORIO

Raccolta di gestiti, di facile consultazione, destinate a operatori della sanità e al cittadino con indicazione sulla tipologia e la modalità di accesso ai servizi offerti dal territorio provinciale.

Scegli il servizio

AREA PREVENZIONE

 Screening oncologici Attestati ai programmi	 Vaccinazioni e malattie infettive Proteggiti col vaccino	 DNA Strutture Nutrizione e Alimentazione
 PSAL Prevenzione Sicurezza Ambientale Lavoro	 ISPISA - Epidemiologia Igiene Sanità Pubblica Salute Ambiente	 IAN Igiene e Nutrizione

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Dalla pagina web di ATS Pavia, all'icona IAN (Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) si possono scaricare tutti gli allegati aggiornati dedicati alla ristorazione scolastica.
Questo permette una formulazione dei menu scolastici nel rispetto delle linee d'indirizzo regionali.

Le linee d'indirizzo di Regione Lombardia sono scaricabili alla pagina web di ATS Pavia – RISTORAZIONE SCOLASTICA:



LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA - REGIONE LOMBARDIA

Per una più semplice e rapida consultazione degli strumenti offerti dalle linee di indirizzo per l'impostazione dei menu per le scuole, è possibile scaricare i singoli allegati :

- FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI
- esempio SCHEMA PER LA STESURA DI UN MENU SCOLASTICO
- PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER LE DIVERSE FASCE D'ETÀ
- METODI DI COTTURA E PREPARAZIONI DI BASE

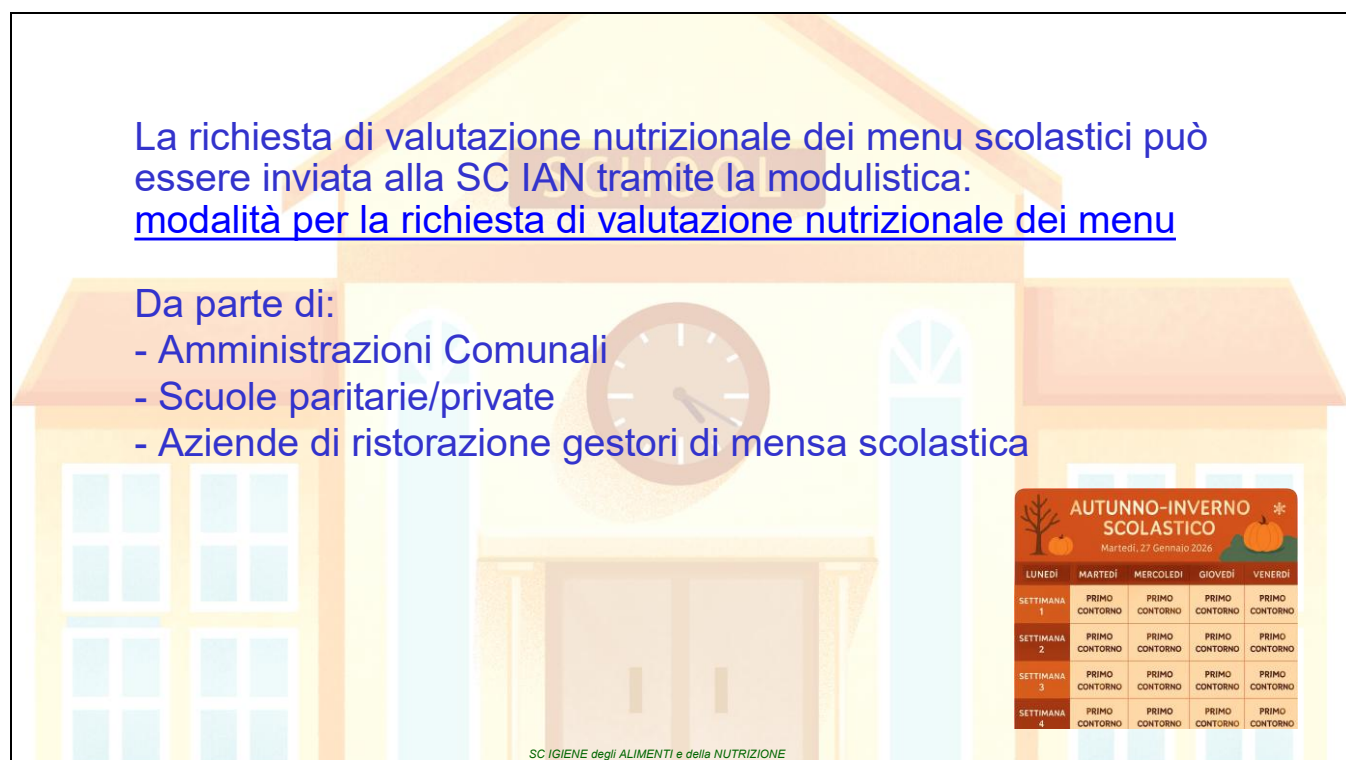
SC IGIGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Le linee d'indirizzo sono scaricabili dal sito web di ATS Pavia nella sezione dedicata alla Ristorazione Scolastica.

LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA – REGIONE LOMBARDIA

Per una più semplice e rapida consultazione degli strumenti offerti dalle linee di indirizzo per l'impostazione dei menu per le scuole, è possibile scaricare i singoli allegati:

- FREQUENZE DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI
- Esempio SCHEMA PER LA STESURA DI UN MENU SCOLASTICO
- PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER LE DIVERSE FASCE D'ETÀ
- METODI DI COTTURA E PREPARAZIONI DI BASE



La richiesta di valutazione nutrizionale dei menu scolastici può essere inviata alla SC IAN tramite la modulistica: [modalità per la richiesta di valutazione nutrizionale dei menu](#)

Da parte di:

- Amministrazioni Comunali
- Scuole paritarie/private
- Aziende di ristorazione gestori di mensa scolastica

AUTUNNO-INVERNO SCOLASTICO Martedì, 27 Gennaio 2026				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO
SETTIMANA 2	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO
SETTIMANA 3	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO
SETTIMANA 4	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO	PRIMO CONTORNO

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Le Amministrazioni Comunali, le scuole paritarie e le aziende di ristorazione possono richiedere La valutazione nutrizionale dei menu per garantire che i menu scolastici siano nutrizionalmente equilibrati.

Le richieste di valutazione devono essere inviate alla SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione utilizzando la modulistica specifica.

[MODALITÀ PER LA RICHIESTA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEI MENU](#)

Ricordiamo che la salute alimentare degli studenti è una responsabilità condivisa. Collaborare tra esperti nel settore è fondamentale per offrire pasti sani e appetibili che supportino la crescita e il benessere dei bambini.

ATS

PEDIATRI DI
LIBERA SCELTA



MEDICI DI MEDICINA
GENERALE

SISTEMA
SANITARIO
NAZIONALE

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE

Il momento del pasto a scuola va ben oltre la semplice nutrizione: riveste una valenza educativa complessa che richiede un approccio integrato e condiviso tra insegnanti, genitori e studenti.

In questo contesto, l'educazione alimentare diventa fondamentale non solo per promuovere una dieta equilibrata, ma per sviluppare nei ragazzi una consapevolezza critica e autonoma nelle proprie scelte. Trasformare la mensa in uno spazio accogliente e di condivisione aiuta a incoraggiare stili di vita sani e sostenibili. Inoltre, valorizzare l'uso di prodotti semplici, minimamente trasformati, possibilmente locali e di stagione rappresenta un'opportunità concreta per insegnare il rispetto per l'ambiente e sostenere l'economia del territorio.

Per realizzare questo obiettivo, la mensa scolastica deve essere concepita come parte di una rete più ampia, un'alleanza strategica che unisce la scuola ai servizi sanitari territoriali — come l'ATS, l'ASST, in particolare i Medici di Medicina Generale e i Pediatri di Libera Scelta.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

CHI SIAMO:

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

Struttura Complessa di
IGIENE DEGLI ALIMENTI E
DELLA NUTRIZIONE

COSA FACCIAMO:

Tutela della salute della popolazione e prevenzione dello stato di malattia garantendo la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e dell'acqua destinata al consumo umano in ogni fase della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti e dell'acqua destinata al consumo umano.

Promozione all'adozione di stili alimentari sani, protettivi ed ecosostenibili attraverso linee d'indirizzo mirate e interventi educativi nell'ambito della ristorazione collettiva, al fine di favorire il benessere della popolazione in ogni fase della vita — dall'età evolutiva alla terza età — garantendo impatti positivi sulla salute a breve e lungo termine.

SC IGIENE degli ALIMENTI e della NUTRIZIONE