



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

Potenza, 23 AGO. 2018

Prot. n° 084752

AL RESPONSABILE DEL SETTORE
AMMINISTRATIVO
DOTT.SSA SOFIA ROSITA
COMUNE DI FRANCAVILLA SUL SINNI

Oggetto: **Richiesta tabelle dietetiche per servizio di refezione scolastica A.S. 2018/2019**

In riferimento alla richiesta di tabelle dietetiche, trasmessaci con nota prot.84473 del 22/08/2018, pervenuta all'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, si inviano le tabelle dietetiche per la refezione scolastica delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Francavilla sul Sinni da noi realizzate.

Eventuali diete speciali, destinate ad alunni con allergie e/o intolleranze, potranno essere richieste successivamente alla nostra Unità Operativa.

Si comunica inoltre che la scrivente U.O. organizza gratuitamente corsi di formazione per gli operatori addetti alla ristorazione sull'alimentazione senza glutine; si invita pertanto la S.V. e/o il Gestore del servizio mensa ad assicurare la partecipazione del personale ai suddetti corsi.

Per informazioni sulle attività di formazione dell'U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione è possibile contattare i Dietisti ai numeri 0971/310318 - 0971/310322

Nel rimanere a disposizione per eventuali chiarimenti o approfondimenti, si porgono distinti saluti.



A.S.P. Potenza
IL DIRETTORE U.O.C. S.I.A.N.
[Handwritten signature]
Dott. A. CAPUTO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 084752

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

*Pasta e fagioli
Frittata
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Fagioli cotti, sgocciolati
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Parmigiano o grana
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

*Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Passata di pomodoro
Vitello (noce)
Farina
Burro
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

*Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Purè di patate*

*Pasta di semola
Pesto
Mozzarella o scamorza
Patate
Latte parzialmente scremato
Burro*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 15	gr 20	gr 30
gr 50	gr 60	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.
gr 3	gr 3	gr 3

GIOVEDI'

*Gnocchi al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione*

*Gnocchi di patate
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 80	gr 100	gr 160
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

*Pastina in brodo vegetale
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano...)
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	Gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dipartimento
Dr. Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
 S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Via Ciccotti- 85100 Potenza
 Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
 e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
 pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
 Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n. 084752

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
 2° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

Pasta di semola
Piselli cotti, sgocciolati
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

Riso
Passata di pomodoro
Pollo (fusi, coscia disossata)
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Zucchine
Uovo
Parmigiano o grana
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Lasagna alla bolognese
Ricotta
Verdura di stagione

Sfoglie per lasagna
Passata di pomodoro
Carne bovina macinata
Ricotta
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
q.b.	q.b.	q.b.
gr 20	gr30	gr40
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Pasta con minestrone o passato di verdure
Persico con i pomodorini
Patate al forno

Pasta di semola o riso
Verdure di stagione
Filetti di Persico
Aromi (pomodoro, sedano...)
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	Gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
 A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Dietista
 Dr. Gabriella VIGNOLA

Comune di CHIAROMONTE- Prot.5190 del 27-08-2018 tipo arrivo Cod. Cat. 10



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Lenticchie cotte, sgocciolate
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Parmigiano o grana
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
1 ogni sei fette		
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Insalata di patate

Pasta di semola
Pesto
Filetti di sogliola
Pangrattato, aromi...
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 15	gr 20	gr 30
gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Mozzarella
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 50	gr 60	gr 80
gr 70	gr 100	gr 150

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano...)
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Diec. 11
Dr. Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana

LUNEDI'

*Pasta e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Ceci cotti, sgocciolati
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

*Riso al pomodoro
Scaloppina al limone
Verdura di stagione*

*Riso
Passata di pomodoro
Burro
Farina,limone
Vitello magro
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

*Lasagna alle verdure
Frittata
Verdura di stagione*

*Sfoglie per lasagna
Zucchine, melanzane, ...
Burro
Farina
Latte
Uovo
Parmigiano o grana
Insalata di stagione*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 30	gr 40	gr 50
gr 5	gr 5	gr 5
gr 5	gr 5	gr 5
gr 5	gr 5	gr 5
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

*Gnocchi pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione*

*Gnocchi
Passata di pomodoro
Ricotta
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

VENEDI'

*Pasta con passato di verdure
Nasello al forno gratinato
Patate al forno*

*Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di Nasello
Pangrattato
Patate*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Gabriella VIGNOLA



Tablette dietetiche A.S 2018-2019
COMUNE DI FRANCAVILLA SUL SINNI

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Prot.n. 086752

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Insalata di pasta con fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini e basilico Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di riso Cuori di nasello gratinati Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla melanzane Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
II SETTIMANA	Pasta piselli e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di pasta con ceci Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pesto Scaloppina al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al forno Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	Insalata di pasta con piselli Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Persico con pomodorini Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alle zucchine Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta
IV SETTIMANA	Insalata di riso Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con piselli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al ragù vegetale Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Frutta

Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni

La Sanitaria Locale di Potenza
- Dipartimento Prevenzione
C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO
 REGIONALE
 BASILICATA

Prot.n. 084752

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
 S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Via Ciccotti- 85100 Potenza
 Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
 e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
 pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Insalata di pasta con fagioli Pasta di semola
Frittata Fagioli cotti, sgocciolati
Verdura di stagione Aromi (pomodoro, sedano...)
 Uovo
 Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta con pomodorini e basilico Pasta di semola
Fuselli di pollo al forno Passata di pomodoro
Verdura di stagione Pollo (coscia, fusi)
 Ortaggi

MERCOLEDI'

Insalata di riso Riso
Cuori di nasello gratinati Verdure miste
Verdura di stagione Filetti di nasello
 Pangrattato, prezzemolo
 Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro Pasta di semola
Lonza di maiale al forno Passata di pomodoro
Verdura di stagione Maiale magro (lonza, arista)
 Verdura cotta

VENERDI'

Pasta alle melanzane Pasta di semola
Mozzarella o scamorza Filetti di melanzana, pomodoro
Insalata di patate Mozzarella o scamorza
 Patate
 Prezzemolo

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
 Frutta di stagione
 Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 50	gr 60	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	Gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini

Sanitaria Locale di Potenza
 Dipartimento Prevenzione
 degli Alimenti e Nutrizione
 Dietista
 Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE BASILICATA

Prot.n. 084752

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
 S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Via Ciccotti- 85100 Potenza
 Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
 e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
 pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta con piselli e pomodorini Pasta di semola
Prosciutto cotto magro Piselli cotti, sgocciolati
Verdura di stagione Pomodorini
 Prosciutto cotto magro
 Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro Pasta di semola
Ricotta Passata di pomodoro
Verdura di stagione Ricotta
 Ortaggi

MERCOLEDI'

Insalata di pasta con ceci Pasta di semola
Frittata alle verdure Ceci cotti, sgocciolati
Verdura di stagione Aromi (pomodoro, sedano...)
 Uovo
 Verdure di stagione (es.spinaci)
 Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pesto Pasta di semola
Scaloppina al limone Pesto
Verdura di stagione Vitello
 Burro
 Farina,limone
 Verdura cotta

VENERDI'

Riso con verdure al forno Riso
Bastoncini di merluzzo al forno Verdure di stagione
Verdura di stagione Parmigiano o grana
 Bastoncini di merluzzo
 Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
 Frutta di stagione
 Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
Gr 60	Gr 80	gr 100
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 10	gr 10
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini

Sanitaria Locale di Potenza
 - Dipartimento Prevenzione
 Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Dietista
 Dr. *Gabriella VIGNOLA*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE BASILICATA Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 084752

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

<i>Insalata di pasta con Piselli</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Mozzarella o scamorza</i>	<i>Piselli cotti, sgocciolati</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>
	<i>Mozzarella o scamorza</i>
	<i>Verdura cotta</i>

MARTEDI'

<i>Pasta con pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Frittata</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Uovo</i>
	<i>Prezzemolo</i>
	<i>Ortaggi</i>

MERCOLEDI'

<i>Risotto alle verdure</i>	<i>Riso</i>
<i>Persico con pomodorini ed aromi</i>	<i>Verdure di stagione a tocchetti</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Filetti di Persico</i>
	<i>Pomodorini, origano</i>
	<i>Insalata di stagione</i>

GIOVEDI'

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Lonza di maiale agli aromi</i>	<i>Passata di pomodoro, parmigiano...</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>
	<i>Rosmarino...</i>
	<i>Verdura cotta</i>

VENERDI'

<i>Pasta alle zucchini</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Zucchini</i>
<i>Insalata di patate</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>
	<i>Patate</i>

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr40	gr60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr50	gr60	gr80
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr60	gr60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr80	gr100	gr130
q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr50	gr50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 100	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dr. Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO
 REGIONALE
 BASILICATA
 Azienda Sanitaria Locale

Prot.n. 084752

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
 S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Via Ciccotti - 85100 Potenza
 Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
 e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
 pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana

LUNEDI'

Insalata di riso Riso
Prosciutto cotto magro Verdure di stagione
Verdura di stagione Prosciutto cotto magro
 Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro Pasta di semola
Cotoletta di pollo Passata di pomodoro
Verdura di stagione Petto di pollo
 Pangrattato
 Uovo
 Ortaggi

MERCOLEDI'

Pasta con piselli Pasta di semola
Frittata Piselli cotti, sgocciolati
Verdura di stagione Uovo
 Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta con Ragù vegetale Pasta di semola
Ricotta Passata di pomodoro, verdure
Verdura di stagione Ricotta
 Verdura cotta

VENERDI'

Pasta con pesto Pasta di semola
Sogliola al forno Pesto
Verdura di stagione Filetti di sogliola
 Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
 Frutta di stagione
 Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
gr80	gr 100	gr 130
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambin

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
 A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Dietista
 Dr. Gabriella VIGNOLA