Tabelle dietetiche A.S 2019-2020 COMUNE DI ROCCANOVA

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE 17 SET. 2019

IV S	SE	<b>ΓΤ</b> ]	[M.	AN	A	III	SE	TT	'IM	IAN	ΝA	]	II S	ЕТ	TI	M	AN.	A		IS	ЕТ	TI	MA	NA	<b>A</b>
Frutta	Pane	Verdura di stagione	Prosciutto cotto magro	Insalata di riso	LUNEDI'	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Mozzarella o scamorza	Insalata di pasta con piselli	LUNEDI'		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Prosciutto cotto magro	Pasta piselli e pomodorini	LUNEDI'		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Insalata di pasta con fagioli	LUNEDI'
Frutta	Pane	Verdura di stagione	Cotoletta di pollo	Pasta al pomodoro	MARTEDI	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Pasta con pomodorini	MARTEDI'		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Ricotta	Pasta al pomodoro	MARTEDI'	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Fusi di pollo al forno	basilico	Pasta con pomodorini e	MARTEDI'
Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Pasta con piselli	MERCOLEDI'	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Persico con pomodorini	Risotto alle verdure	MERCOLEDI'	and to	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata alle verdure	Insalata di pasta con ceci	MERCOLEDI		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Cuori di nasello gratinati	Insalata di riso	MERCOLEDI'
Frutta	Pane	Verdura di stagione	Ricotta	Pasta al ragù vegetale	GIOVEDI	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Lonza di maiale agli aromi	Pasta al pomodoro	GIOVEDI		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Scaloppina al limone	Pasta al pesto	GIOVEDI'		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Lonza di maiale al forno	Pasta al pomodoro	GIOVEDI'
Erutta	Pane	Verdura di stagione	Sogliola al forno	Pasta con pesto	VENERDI'	Frutta	Pane	Insalata di patate	Bastoncini di merluzzo	Pasta alle zucchine	VENERDI'		Frutta	Pane	Verdura di stagione	Bastoncini di merluzzo	Riso al forno	VENERDI'		Frutta	Pane	Insalata di patate	Mozzarella o scamorza	Pasta alla melanzane	VENERDI'

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

Dr. Mbria COPPOLACIONE Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni

Azlenda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. / Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione N Dirigente Medico Dr. Canio CUFINO



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.

**0 9 5 0 0 4** 

### MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 1º Settimana

LI	IN	FI	DI'
L	UIN	C	UI.

Insalata di pasta con fagioli

Frittata

Verdura di stagione

Pasta di semola

Fagioli cotti, sgocciolati

Aromi (pomodoro, sedano...)

Uovo

Verdura cotta

**MARTEDI'** 

Pasta con pomodorini e basilico

Fuselli di pollo al forno

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Pollo (coscia, fusi)

Ortaggi

**MERCOLEDI'** 

Insalata di riso

Cuori di nasello gratinati

Verdura di stagione

Riso

Verudre miste

Filetti di nasello

Pangrattato, prezzemolo

Insalata di stagione

**GIOVEDI'** 

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Maiale magro (lonza, arista)

Verdura cotta

**VENERDI**'

Pasta alle melanzane

Mozzarella o scamorza

Insalata di patate

Pasta di semola

Filetti di melanzana, pomodoro

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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

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

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

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

Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. – Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

ene degli Alimenti e Nuti izione

Di etista

Dr. Maria COPPOLA

Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. — Dipartimento Prevenzione U.O.C./giène degli Ali henti e Nutrizione Il Dirigente Medico Dr. Canio CUFINO



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

Prot.n.

17 SET. 2019

### MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 2° Settimana

LU	JNE	DI
		$\boldsymbol{\nu}_{\mathbf{I}}$

Pasta con piselli e pomodorini

Prosciutto cotto magro

Verdura di stagione

Pasta di semola

Piselli cotti, sgocciolati

Pomodorini

Prosciutto cotto magro

Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Ricotta

Ortaggi

**MERCOLEDI'** 

Insalata di pasta con ceci

Frittata alle verdure Verdura di stagione

Pasta di semola

Ceci cotti, sgocciolati

Aromi (pomodoro, sedano...)

Uovo

Verdure di stagione (es.spinaci)

Insalata di stagione

#### **GIOVEDI'**

Pasta al pesto

Scaloppina al limone

Verdura di stagione

Pesto Vitello

Burro

Farina, limone

Verdura cotta

Pasta di semola

**VENERDI'** 

Riso con verdure al forno

Bastoncini di merluzzo al forno

Verdura di stagione

Riso

Verdure 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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile poporre 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 Potenz. A.S.P. - Dipartimento Prevenziono U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Dietista

Azienda Sanitaria Locale di Potenza ASP – Dipartimento Prevenzione Igjene degli Alimenti e Nutrizione N Dirigente Medico Dr. Canib CUFINO



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.

095004

17 SET. 2019

Il Direttore: Dr A. Caputo

### MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 3° Settimana

T	T	TA	T	T	TI
	ι		Œ	IJ	П.

Insalata di pasta con Piselli

Mozzarella o scamorza

Verdura di stagione

Pasta di semola

Piselli cotti, sgocciolati

Aromi (pomodoro, sedano...) Mozzarella o scamorza

Verdura cotta

**MARTEDI'** 

Pasta con pomodoro

Frittata

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Verdura di stagione

Uovo Prezzemolo

Ortaggi

**MERCOLEDI'** 

Risotto alle verdure

Riso

Persico con pomodorini ed aromi

Verdure di stagione a tocchetti

Verdura di stagione

Filetti di Persico Pomodorini, origano

Insalata di stagione

**GIOVEDI'** 

Pasta al pomodoro

Pasta di semola

Lonza di maiale agli aromi

Verdura di stagione

Passata di pomodoro, parmigiano...

Maiale magro (lonza, arista) Rosmarino...

Verdura cotta

VENERDI

Pasta alle zucchine

Pasta di semola

Bastoncini di merluzzo

Zucchine

Insalata di patate

Bastoncini di merluzzo

Patate

**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	or150	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	INFANZIA PRIMARIA	
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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile poporre 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 J.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Azienda Sanitaria Locale di Potenza Dipartimento Prevenzione Igiene degli Almenti e Nutrizione N Dirigente Medico Dr. Canio CUFINO



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.

095004

# MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SET. 2019 4° Settimana

	N		

Insalata di riso

Prosciutto cotto magro

Verdura di stagione

Riso

Verdure di stagione

Prosciutto cotto magro

Verdura cotta

**MARTEDI'** 

Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo

Verdura di stagione

**MERCOLEDI'** 

Pasta con piselli

Frittata

Verdura di stagione

Uovo

**GIOVEDI'** 

Verdura di stagione

Ricotta

VENERDI'

Pasta con pesto

Sogliola al forno

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Petto di pollo Pangrattato

Uovo Ortaggi

Pasta di semola

Piselli cotti, sgocciolati

Insalata di stagione

Pasta con Ragù vegetale Pasta di semola

Passata di pomodoro, verdure

Ricotta Verdura cotta

Pasta di semola

Pesto 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

Name and Address of the Owner, where the Party of the Owner, where the Party of the Owner, where the Owner, which is the Owner, which		
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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile poporre 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 Potenzi A.S.P. - Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Azienda Sanitaria Locale di Potenza Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Il Dirigente Medico Dr. Canto CURINO

SPANIZO 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@aspbasiicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

Tabelle dietetiche A.S. 2019-2020 COMUNE DI ROCCANOVA



MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO – INVERNO

M 7 SET 2019

1	IV	SE'	TT)		AN	<b>A</b>	III	Si	ET	TI	M.A	N	<b>A</b>	IIS	ET	TII	M A	.NA		S	ЕT	TI		NA	
AZICITUA Jarrica Provenzione	Frutta	Fane	Verdura di stagione	Prosciutto cotto magro	Pasta e ceci	LUNEDI	***************************************	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Pasta e lenticchie	LUNEDI'	Frutta						 Frutta	Pane	Verdura di stagione			LUNEDI
	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Scaloppina di vitello	Riso al pomodoro	MARTEDI'	TYMIN	Fruitta	Pane	Verdura di stagione	Cotoletta di pollo	Pasta al pomodoro	MARTEDI'	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Fusi di pollo al forno	Riso al pomodoro	MARTEDI	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Scaloppina di vitello	Pasta al pomodoro	MARTEDI'
	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Lasagne di verdure	MERCOLEDI'	Tinna	The state of the s	Pane	Insalata di patate	Sogliola al forno	Pasta con pesto	MERCOLEDI'	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Frittata	Pasta con zucchine	MERCOLEDI	Frutta	Pane	Purè di patate	Mozzarella o scamorza	Pasta con pesto	MERCOLEDI'
60)	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Ricotta	Gnocchi al pomodoro	GIOVEDI	riuna	Time the	Pane	Verdura di stagione	Mozzarella o scamorza	Pasta al pomodoro	GIOVEDI	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Ricotta	Lasagna alla bolognese	GIOVEDI	Frutta	Pane	Verdura di stagione	Lonza di maiale al forno	Gnocchi al pomodoro	GIOVEDI
Atlanta	Fruita	Pane	Patate al forno	Nasello al forno gratinato	Pasta con passato di verdura	VENERDI'	riula		Pane	Verdura di stagione	Bastoncini di merluzzo	Pastina in brodo vegetale	VENERDI	Frutta	Pane	Patate al forno	Persico con i pomodorini	Pasta con minestrone	VENERDI	Fritts	Pane	Verdura di stagione	Bastoncini di merluzzo	Pastina in brodo vegetale	VENERDI

A.S.P. – Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Bene degli Alimenti e Nutrizione
Omuni P. S.P. II Di gene Medico
Dr. Canio CUFINO

Dr. Morio COPPO Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni V. A.S.



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. 0 9 5 0 0 4

## MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 7 SET. 2019 1° Settimana

*	-	-	-	
	M	II.	17	н т

Pasta e fagioli

Frittata

Verdura di stagione

Pasta di semola Fagioli cotti, sgocciolati

Aromi (pomodoro, sedano...)

Uovo

Parmigiano o grana

Verdura cotta

		Continue based of the later the Continue of th
		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

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA

#### **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 150	gr 150
or 10	or 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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

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

D.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Per testare il gradimento è consiguanue poporre una veraura per remandi di consiglia di utilizzare sale iodato.

Azienda Sanitaria da da di properta il Potenza E' possibile aggiungare con le acchinizzati parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le piagraze di dalla limenti prevenzione

Lo. C. Igiene degli Alimenti a blumanti a

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Il Dirigente Medico



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.

### MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA 2° Settimana

L	UN	IE	DI

Pasta e piselli Pasta di semola Prosciutto cotto magro Piselli cotti, sgocciolati Verdura di stagione 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 Riso

Fusi di pollo al forno Passata di pomodoro

Verdura di stagione 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 Pasta di semola Frittata Zucchine

Verdura di stagione 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	or 50	or 50

### **GIOVEDI'**

Lasagna alla bolognese Sfoglie per lasagna Ricotta Passata di pomodoro Verdura di stagione 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

PRIMARIA

gr 50

gr 150

**SECONDARIA** 

gr 50

gr 150

#### OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

gr 10 gr 15 Gr 15

**INFANZIA** 

gr 50

gr 100

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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

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

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

ARIA E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono

tienda Sanitaria Locale di Potenza S.S.P. - Dipartimento Prevenzione O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

per rendere più appetibili le pietanze ai bambini. Azienda Sanitaria Locale di Potenza Dipartimento Prevenzione giene deg Alimenti e Nutrizione Il Dinigente Medico Dr. Cahio CUFINO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE **BASILICATA** Azienda Sanitaria Locale di Potenza

lipartimento 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 0 9 5 0 0 4

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, 17 SET. 2013

LUNEDI'

Pasta e lenticchie

Frittata

Verdura di stagione

**MARTEDI'** 

Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo

Verdura di stagione

MERCOLEDI'

Pasta con pesto Sogliola al forno

Insalata di patate

**GIOVEDI'** 

Pasta al pomodoro Mozzarella

Verdura di stagione

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale

Verdura di stagione

Pasta di semola

Lenticchie cotte, sgocciolate

Aromi (pomodoro, sedano...)

Uovo

Parmigiano o grana

Verdura cotta

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Petto di pollo Pangrattato

Uovo

Ortaggi

Pasta di semola

Pesto

Filetti di sogliola

Pangrattato, aromi...

Patate

Pasta di semola Passata di pomodoro

Mozzarella

Ortaggi

Pasta di semola

Verdure per brodo (carota, sedano..) Bastoncini di merluzzo al forno

Bastoncini di merluzzo Insalata di stagione

**OGNI GIORNO AGGIUNGERE:** 

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
	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

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

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

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

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
	gr 150	gr 150
	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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile poporre 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.

AS.P. Dipatrim. Decare

Azienda Sanitaria Locale di Potenza A.S.P. – Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista

S.P. Dipartimento Prevenzione O.C. Gene degli Alimenti e Nutrizione Dr. Canid CUFINO



lpartimento 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

INFANZIA

gr 40

Prot. n. 0 9 5 0 0 4

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

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

PRIMARIA

SECONDARIA

gr 80

**MARTEDI'** 

Riso al pomodoro Scaloppina al limone Riso Passata di pomodoro

Burro

Verdura di stagione

Farina, limone Vitello magro Ortaggi

q.b. q.b. q.b. gr 5 gr 5 gr 5 q.b. q.b. q.b. gr 100 gr 60 gr 80 gr 100 gr 150 gr 70

gr 50

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 120
gr 100	gr 150	gr 200

PRIMARIA

gr 50

gr 100

gr 100

q.b.

q.b.

INFANZIA

gr 40

gr 80

q.b.

gr 100

q.b.

SECONDARIA

gr 80

q.b.

q.b.

gr 130

gr 150

**VENERDI'** 

Pasta con passato di verdure Nasello al forno gratinato

Patate al forno

Pasta di semola Verdure di stagione Filetti di Nasello Pangrattato

Patate

**OGNI GIORNO AGGIUNGERE:** 

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
	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 prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile poporre una verdura per volta. Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un enechiaina di paragiuno sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appatibili le pietanze ai bambini.

\.S.P. - Dipartimento Prevenzione O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista Maria COPPOLA

- Dipartimento Prevenzione U.O.C. Igjene degli Alimenti e Nutrizione Dirigente Medico Dr. Canio CUFINO