



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, li 25.08.2021

Prot. N. 083945

Alla Dott.ssa Mariella MASINO
Responsabile dell'Ufficio Amministrativo
Comune di Paterno

Oggetto: Elaborazione delle tabelle dietetiche per servizio di refezione scolastica anno scolastico 2021/2022

Si trasmettono in allegato, come da vostra richiesta acquisita al prot. ASP n.83121 del 23.08.2021 pervenuta all'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, le tabelle dietetiche per la refezione scolastica della Scuola dell'Infanzia del Comune di Paterno.

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 del settore; 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 0971/310350

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



A.S.P. Potenza
Il DIRETTORE f.f. dell'U.O.C. S.I.A.N.

Dott. C. Cufino



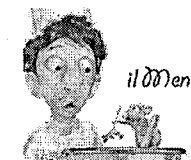
Prot. n. 7825 del 26/08/2021 (A) 1



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:

Tabelle dietetiche A.S. 2021 - 2022
COMUNE DI PATERNO



il Menu della Scuola

Prot.n. 083945
del 25.08.2021

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO - INVERNO

Il Direttore f.f. Dr C.Cufino

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Pasta e fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Purè di patate Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
II SETTIMANA	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Lasagna alla bolognese Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con minestrone Persico con i pomodorini Patate al forno Pane Frutta
III SETTIMANA	Pasta e lenticchie Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Sogliola al forno Insalata di patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
IV SETTIMANA	Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Lasagne di verdure Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Nasello al forno gratinato Patate al forno Pane Frutta

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

Dr. Daniela DELLA ROSA

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI PATERNO
A.S. 2021 - 2022



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

Prot. n. 083945
del 25. 08. 2021

Il Direttore f.f.: Dr. C. Cufino

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
gr 30
gr60
q.b.
gr 60
gr 5
gr 100

MARTEDI'

*Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione*

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
q.b.
gr 5
gr 70

MERCOLEDI'

*Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Purè di patate*

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

INFANZIA
gr 40
gr 15
gr 50
gr 100
q.b.
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
gr 80
q.b.
gr 60
gr 100

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
gr 30
q.b.
n.2
gr 30

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva*

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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. Daniela DELLA ROSA



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

Prot. n. 083945
del 25.08.2021

Il Direttore f.f.: Dr. C. Cufino

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
gr 30
gr 60
gr 30
gr 100

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
gr 70

MERCOLEDI'

Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Zucchine
Uovo
Parmigiano o grana
Insalata di stagione

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
gr 5
gr 30

GIOVEDI'

Lasagna alla bolognese
Ricotta
Verdura di stagione

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

INFANZIA
gr 50
q.b.
gr 20
gr 100
gr 100

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
gr 40
q.b.
gr 80
q.b.
gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI PATERNO
A.S. 2021 - 2022



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

Prot. n. 083945
del 25.08.2021

Il Direttore f.f.: Dr. C. Cufino

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
gr 30
gr60
q.b.
gr 60
gr 5
gr 100

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
q.b.
ogni sei fette
gr 70

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Insalata di patate

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

INFANZIA
gr 40
gr 15
gr 80
q.b.
gr 100

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Mozzarella
Ortaggi

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 50
gr 70

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
gr 30
q.b.
n.2
gr 30

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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 diete ai bambini.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI PATERNO
A.S. 2021 - 2022



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA

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. 083945
del 25.08.2021

Il Direttore f.f.: Dr. C. Cufino

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
gr 30
gr60
gr 30
gr 100

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Scaloppina al limone
Verdura di stagione

Riso
Passata di pomodoro
Burro
Farina, limone
Vitello magro
Ortaggi

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 5
q.b.
gr 60
gr 70

MERCOLEDI'

Lasagna alle verdure
Frittata
Verdura di stagione

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

INFANZIA
gr 50
gr 30
gr 5
gr 5
gr 5
gr 60
gr 5
gr 30

GIOVEDI'

Gnocchi pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione

Gnocchi
Passata di pomodoro
Ricotta
Verdura cotta

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 100
gr 100

VENERDI'

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

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di Nasello
Pangrattato
Patate

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 80
q.b.
gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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. Daniela DE LA ROSA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di

Tablette dietetiche A.S 2021-2022
COMUNE DI PATERNO

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:

Prot.n. 08394
del 25. 08. 2021

Il Direttore f.f. Dr C.Cufino

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

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

Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni Dr. Daniela DELLA ROSA



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA

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. 083945
del 25.08.2021

Il Direttore f.f. : Dr. C. Cufino

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

INFANZIA
gr 30
gr60
q.b.
gr 60
gr 100

MARTEDI'

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
gr 70

MERCOLEDI'

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 80
q.b.
gr 30

GIOVEDI'

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 60
gr 100

VENERDI'

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

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 50
gr 100
q.b.

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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. Daniela DELLA ROSA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
 COMUNE DI PATERNO
 A.S. 2021 - 2022



SERVIZIO SANITARIO
 REGIONALE
 BASILICATA

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 f.f. Dr. C. Cufino

Prot.n. 083945
 del 25. 08. 2021

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
 2° Settimana

LUNEDI'

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

INFANZIA
gr 30
gr60
q.b.
gr 30
gr 100

MARTEDI'

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Ricotta</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Ricotta</i>
	<i>Ortaggi</i>

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 100
gr 70

MERCOLEDI'

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

INFANZIA
gr 30
gr60
q.b.
gr 60
q.b.
gr 30

GIOVEDI'

<i>Pasta al pesto</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Scaloppina al limone</i>	<i>Pesto</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Vitello</i>
	<i>Burro</i>
	<i>Farina, limone</i>
	<i>Verdura cotta</i>

INFANZIA
gr 40
gr 5
Gr 60
gr 5
q.b.
gr 100

VENERDI'

<i>Riso con verdure al forno</i>	<i>Riso</i>
<i>Bastoncini di merluzzo al forno</i>	<i>Verdure di stagione</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Parmigiano o grana</i>
	<i>Bastoncini di merluzzo</i>
	<i>Ortaggi</i>

INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 5
n.2
gr 70

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
 COMUNE DI PATERNO
 A.S. 2021 - 2022



SERVIZIO SANITARIO
 REGIONALE
 BASILICATA
 Azienda Sanitaria Locale

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. 083945
 del 25.08.2021

Il Direttore f.f. : Dr. C. Cufino

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
3° Settimana

LUNEDI'

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

MARTEDI'

Pasta con pomodoro Pasta di semola
Frittata 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 Passata di pomodoro, parmigiano...
Verdura di stagione 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
gr30
gr60
q.b.
gr50
gr100
INFANZIA
gr40
q.b.
gr60
q.b.
gr 70
INFANZIA
gr40
q.b.
gr80
q.b.
gr30
INFANZIA
gr 40
q.b.
gr60
q.b.
gr 100
INFANZIA
gr 40
q.b.
n.2
gr 100
INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

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

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



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale

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. 083945
del 25.08.2021

Il Direttore f.f. : Dr. C. Cufino

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
gr 30
q.b.
gr 30
gr 100
INFANZIA
gr 40
q.b.
gr60
q.b.
q.b.
gr 70
INFANZIA
gr 30
gr60
gr 60
gr 30
INFANZIA
gr 40
q.b.
gr 100
gr 100
INFANZIA
gr 40
gr 5
gr80
gr 70
INFANZIA
gr 50
gr 100
gr 10

*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. Daniela DI ROSA