SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4/5 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, sottolineando la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

Prot. n. 9108 del 01/08/2023 (A) 1

DIETE SPECIALI

- Prima di usare prodotti o semilavorati preconfezionati, leggere attentamente l'etichetta ed escludere quelli in cui l'alimento allergenico o i suoi derivati figurino in etichetta. Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.
- Il bambino a dieta speciale deve essere servito sempre per primo: la distribuzione dei pasti, dopo l'identificazione del bambino, deve iniziare con i soggetti a dieta speciale e proseguire successivamente con gli altri commensali.
- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, evitando la contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli per la dieta speciale che va riposta in appositi contenitori da collocare su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve sempre lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI PATERNO

Si1 - MENU REFEZIONE SCOLASTICA
AUTUNNO – INVERNO A.S. 2023 - 2024

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 A SETTIMANA	Pasta e fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Patate al forno Pane Frutta	Pastina in brodo Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2 A SETTIAMA	Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con minestrone Sogliola gratinata al forno Patate al forno Pane Frutta
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 A SETTIMANA	Pasta e lenticchie Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alla zucca Formaggio spalmabile Insalata di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo Merluzzo al forno gratinato Verdura di stagione Pane Frutta
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4 A SETTIMANA	Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Insalata di patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta

31/07/2023 12:07 - La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

Si1 - MENU REFEZIONE SCOLASTICA
PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2023 - 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 A SETTIMANA	Pasta con pesto di zucchine Frittata Piselli stufati Pane Frutta	Pasta pomodorini e basilico Fuselli di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di riso Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2 A SETTIMANA	Pasta fredda con ceci e pomodorini Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo al forno Verdure di stagione Pane Frutta
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3 A SETTIMANA	Insalata di pasta con piselli e pomodorini Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza 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
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4 A SETTIMANA	Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta all'ortolana Frittatine al formaggio Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione Pane Frutta

31/07/2023 12:07 - La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI PATERNO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S. 2023 -24

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

LUNEDÌ
Pasta e fagioli
Frittata
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Fagioli secchi	*gr.*	30
Aromi (pomodoro, sedano...)	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	60
Parmigiano o grana	*gr.*	5
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ
Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Vitello (noce)	*gr.*	60
Farina	*gr.*	q.b.
Burro	*gr.*	5
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ
Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pesto di basilico	*gr.*	10
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Insalata di stagione	*gr.*	30

GIOVEDÌ
Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Patate al forno

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Maiale magro (lonza, arista)	*gr.*	60
Patate	*gr.*	100

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

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Verdure per brodo (carota, sedano..)	*gr.*	q.b.
Bastoncini di merluzzo	*gr.*	n. 2
Insalata di stagione	*gr.*	30

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S. 2023 -24

LUNEDÌ
Riso e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

		INFANZIA
Riso	*gr.*	30
Piselli freschi/surgelati	*gr.*	60
Prosciutto cotto magro	*gr.*	30
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ
Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Pollo (fusi, coscia disossata)	*gr.*	60
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ
Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Zucchine	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	60
Parmigiano o grana	*gr.*	5
Insalata di stagione	*gr.*	30

GIOVEDÌ
Pasta alla bolognese
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Carne bovina macinata	*gr.*	20
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Verdura cotta	*gr.*	100

VENERDÌ
Pasta con minestrone o passato di verdure
Sogliola gratinata al forno
Patate al forno

		INFANZIA
Pasta di semola o riso	*gr.*	40
Verdure di stagione	*gr.*	q.b.
Sogliola o platessa, filetti	*gr.*	80
Pangrattato, aromi	*gr.*	q.b.
Patate	*gr.*	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S. 2023 -24

LUNEDÌ

			INFANZIA
Pasta e lenticchie	*Pasta di semola*	*gr.*	30
Frittata	*Lenticchie secche*	*gr.*	30
Verdura di stagione	*Aromi (pomodoro, sedano...)*	*gr.*	q.b.
	Uovo	*gr.*	60
	Parmigiano o grana	*gr.*	5
	Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ

			INFANZIA
Pasta al pomodoro	*Pasta di semola*	*gr.*	40
Cotoletta di pollo	*Passata di pomodoro*	*gr.*	q.b.
Verdura di stagione	*Petto di pollo*	*gr.*	60
	Pangrattato	*gr.*	q.b.
	Uovo	*gr.*	q.b.
	Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ

			INFANZIA
Risotto alla zucca*	*Riso*	*gr.*	40
Formaggio spalmabile	*Zucca*	*gr.*	q.b.
Verdura di stagione	*Formaggio spalmabile*	*gr.*	40
	Insalata di stagione	*gr.*	30

*** in periodi di non reperibilità della zucca può essere sostituita con altra verdura di stagione**

GIOVEDÌ

			INFANZIA
Pasta al pomodoro	*Pasta di semola*	*gr.*	40
Lonza di maiale al forno	*Passata di pomodoro*	*gr.*	q.b.
Verdura di stagione	*Maiale magro (lonza, arista)*	*gr.*	60
	Ortaggi	*gr.*	70

VENERDÌ

			INFANZIA
Pastina in brodo vegetale	*Pasta di semola*	*gr.*	30
Merluzzo al forno gratinato	*Verdure per brodo (carota, sedano..)*	*gr.*	q.b.
Verdura di stagione	*Filetti di merluzzo*	*gr.*	80
	Pangrattato, aromi	*gr.*	q.b.
	Insalata di stagione	*gr.*	30

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa

31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI PATERNO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

4° Settimana A.S. 2023 -24

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

LUNEDÌ
Pasta e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Ceci secchi	*gr.*	30
Prosciutto cotto magro	*gr.*	30
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ
Riso al pomodoro
Roastbeef
Verdura di stagione

		INFANZIA
Riso	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Burro	*gr.*	5
Farina, limone	*gr.*	q.b.
Vitello (lombata, controfiltto)	*gr.*	60
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ
Pasta al pesto
Frittata
Insalata di patate

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pesto di basilico	*gr.*	10
Uovo	*gr.*	60
Parmigiano/Grana	*gr.*	5
Patate	*gr.*	100

GIOVEDÌ
Pasta al pomodoro
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Verdura cotta	*gr.*	100

VENERDÌ
Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Ortaggi

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Verdure di stagione	*gr.*	q.b.
Bastoncini di merluzzo	*n.*	2
Ortaggi	*gr.*	70

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S. 2023 - 24

LUNEDÌ

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pesto di zucchine	*gr.*	q.b.
Aromi (pomodoro, sedano...)	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	60
Verdura cotta	*gr.*	100

Pasta con pesto di zucchine
Frittata
Verdura di stagione

MARTEDÌ

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pomodorini, basilico	*gr.*	q.b.
Pollo (coscia, fusi)	*gr.*	60
Ortaggi	*gr.*	70

Pasta con pomodorini e basilico
Fuselli di pollo al forno
Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

		INFANZIA
Riso	*gr.*	40
Verdure miste	*gr.*	q.b.
Filetti di merluzzo	*gr.*	80
Pangrattato, prezzemolo	*gr.*	q.b.
Insalata di stagione	*gr.*	30

Insalata di riso
Merluzzo gratinato
Verdura di stagione

GIOVEDÌ

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Maiale magro (lonza, arista)	*gr.*	60
Verdura cotta	*gr.*	100

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione

VENERDÌ

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pesto di basilico	*gr.*	10
Pomodorini	*gr.*	q.b.
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Patate	*gr.*	100

Pasta pesto e pomodorini
Mozzarella o scamorza
Insalata di patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S. 2023 - 24

LUNEDÌ
Pasta fredda con ceci e pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Ceci secchi	*gr.*	30
Pomodorini	*gr.*	q.b
Prosciutto cotto magro	*gr.*	30
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ
Pasta al pomodoro
Petto di pollo al limone
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Petto di pollo	*gr.*	60
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ
Pasta con pesto di fagiolini e patate
Formaggio spalmabile
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Patate	*gr.*	80
Fagiolini	*gr.*	q.b.
Formaggio spalmabile	*gr.*	40
Insalata di stagione	*gr.*	30

GIOVEDÌ
Pasta con pomodorini
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pomodorini	*gr.*	q.b.
Vitello	*gr.*	60
Burro	*gr.*	5
Farina	*gr.*	q.b.
Verdura cotta	*gr.*	100

VENERDÌ
Pasta all'ortolana
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Verdure di stagione	*gr.*	q.b.
Bastoncini di merluzzo	*n.*	2
Ortaggi	*gr.*	70

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI PATERNO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S. 2023 - 24

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

LUNEDÌ
Insalata di pasta con piselli e pomodorini
Frittata
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Piselli freschi/surgelati	*gr.*	60
Pomodorini	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	60
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ
Pasta con pomodoro
Roastbeef
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	60
Vitello (lombata , controfiletto)	*gr.*	60
Prezzemolo	*gr.*	q.b.
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ
Risotto alle verdure
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

		INFANZIA
Riso	*gr.*	40
Verdure di stagione a tocchetti	*gr.*	q.b.
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Insalata di stagione	*gr.*	30

GIOVEDÌ
Pasta al pomodoro
Lonza di maiale agli aromi
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro, parmigiano…	*gr.*	q.b.
Maiale magro (lonza, arista)	*gr.*	60
Verdura cotta	*gr.*	100

VENERDÌ
Pasta alle zucchine
Bastoncini di merluzzo al forno
Insalata di patate

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Zucchine	*gr.*	q.b.
Bastoncini di merluzzo	*gr.*	n. 2
Patate	*gr.*	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. nr. 2023-0073060 del 31/07/2023

COMUNE DI PATERNO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S. 2023 - 24

LUNEDÌ

Insalata di riso con verdure e legumi
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

		INFANZIA
Riso	*gr.*	30
Verdure di stagione	*gr.*	q.b.
Legumi secchi (ceci, piselli)	*gr.*	30
Prosciutto cotto magro	*gr.*	30
Verdura cotta	*gr.*	100

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Passata di pomodoro	*gr.*	q.b.
Petto di pollo	*gr.*	60
Pangrattato	*gr.*	q.b.
Uovo	*gr.*	q.b.
Ortaggi	*gr.*	70

MERCOLEDÌ

Pasta all'ortolana
Frittatine al formaggio
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	30
Verdure di stagione	*gr.*	60
Uovo	*gr.*	60
Parmigiano/Grana	*gr.*	5
Insalata di stagione	*gr.*	30

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pomodorini	*gr.*	q.b.
Mozzarella o scamorza	*gr.*	50
Verdura cotta	*gr.*	100

VENERDÌ

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Verdura di stagione

		INFANZIA
Pasta di semola	*gr.*	40
Pestodi basilico	*gr.*	10
Filetti di sogliola	*gr.*	80
Pangrattato	*gr.*	q.b.
Ortaggi	*gr.*	70

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

		INFANZIA
Pane	*gr.*	50
Frutta di stagione	*gr.*	100
Olio extravergine di oliva	*gr.*	10

La Dietista Dr.ssa Daniela Della Rosa
31/07/2023 12:05