

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
 COMUNE DI SAN FELE
 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. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
 1° Settimana

LUNEDI'

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

Verdure 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		
gr30		
gr60		
q.b.		
gr60		
gr100		

INFANZIA		
gr 40		
q.b.		
gr60		
gr70		

INFANZIA		
gr40		
q.b.		
gr80		
q.b.		
gr30		

INFANZIA		
gr 40		
q.b.		
gr 60		
gr100		

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

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.

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano,
 o=Dietista SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it, c=IT
 Data: 2021.10.12 16:53:36 +02'00'



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. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

2° Settimana

LUNEDI'

*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
 Ricotta
 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*

*Pasta di semola
 Pesto
 Vitello
 Burro
 Farina, limone
 Verdura cotta*

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		
gr 30		
gr60		
q.b.		
gr30		
gr100		

INFANZIA		
gr 40		
q.b.		
gr 100		
gr 70		

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

INFANZIA		
gr 40		
gr 5		
gr 60		
gr 5		
q.b.		
gr100		

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

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano, o=Dietista
 SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it
 , c=IT
 Data: 2021.10.12 16:53:58 +02'00'



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. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
3° Settimana

LUNEDI'

*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
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Passata di pomodoro
Uovo
Prezzemolo
Ortaggi*

MERCOLEDI'

*Risotto alle verdure
Persico con pomodorini ed aromi
Verdura di stagione*

*Riso
Verdure di stagione a tocchetti
Filetti di Persico
Pomodorini, origano
Insalata di stagione*

GIOVEDI'

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

*Pasta di semola
Passata di pomodoro, parmigiano...
Maiale magro (lonza, arista)
Rosmarino...
Verdura cotta*

VENERDI'

*Pasta alle zucchine
Bastoncini di merluzzo
Insalata di patate*

*Pasta di semola
Zucchine
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 per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Nicola
Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
Giordano
ND: cn=Nicola Giordano, o=Dietista
SIAN ASP,
email=nicola.giordano@aspbasilica
ta.it, c=IT
Data: 2021.10.12 16:54:22 +02'00'



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
Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

Prot.n. 0096495

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Insalata di riso
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

Riso
Verdure di stagione
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA		
gr 30		
q.b.		
gr 30		
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.		
gr60		
q.b.		
q.b.		
gr 70		

MERCOLEDI'

Pasta con piselli
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Piselli cotti, sgocciolati
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA		
gr 30		
gr60		
gr 60		
gr 30		

GIOVEDI'

Pasta con Ragù vegetale
Ricotta
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro, verdure
Ricotta
Verdura cotta

INFANZIA		
gr 40		
q.b.		
gr 100		
gr 100		

VENERDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Verdura di stagione

Pasta di semola
Pesto
Filetti di sogliola
Ortaggi

INFANZIA		
gr 40		
gr 5		
gr80		
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 per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Nicola
Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
Giordano
ND: cn=Nicola Giordano, o=Dietista
SIAN ASP,
email=nicola.giordano@aspbasilicata.it
, c=IT
Data: 2021.10.12 16:54:44 +02'00'

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
 COMUNE DI SAN FELE
 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@asobasilicata.it
 pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Prot.n. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

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.

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano,
 o=Dietista SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it, c=IT
 Data: 2021.10.12 16:57:47
 +02'00'



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.asobasilicata.it

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

Prot.n. 0096495

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.

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano,
 o=Dietista SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it, c=IT
 Data: 2021.10.12 16:58:10
 +02'00'

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
 COMUNE DI SAN FELE
 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. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

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.		
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 pietanze ai bambini.

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano,
 o=Dietista SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it, c=IT
 Data: 2021.10.12 16:58:34 +02'00'

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
 COMUNE DI SAN FELE
 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. 0096495

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

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		
gr 60		
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.

Nicola
 Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
 Giordano
 ND: cn=Nicola Giordano,
 o=Dietista SIAN ASP,
 email=nicola.giordano@aspbasilicata.it, c=IT
 Data: 2021.10.12 16:59:11 +02'00'

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di

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

Tabelle dietetiche A.S 2021-2022
COMUNE DI SAN FELE

Prot. n. 0096495

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMA VERA-ESTATE

Il Direttore f.f. Dr C. Cufino

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

**Nicola
Giordano**

Firmato digitalmente da Nicola
Giordano
DN: cn=Nicola Giordano, o=Dietista
SIAN ASP,
email=nicola.giordano@aspbasicata.it, c=IT



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di

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

Tabella dietetiche A.S. 2021-2022
COMUNE DI SAN FELE

Prot. n. 0096495

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO - INVERNO

Il Direttore f.f. Dr C.Cufino

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