

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

Il Direttore f.f. Dr. C. Cufno

Prot.n. 0096495

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 porre 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'

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
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 zucchini
Bastoncini di merluzzo
Insalata di patate*

*Pasta di semola
Zucchini
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'

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
COMUNE DI SAN FELE
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

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

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione

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

MERCOLEDI'

Pasta con piselli
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Piselli cotti, sgocciolati
Uovo
Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta con Ragù vegetale
Ricotta
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro, verdure
Ricotta
Verdura cotta

VENERDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Verdura di stagione

Pasta di semola
Pesto
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. | | |
| gr 60 | | |
| q.b. | | |
| q.b. | | |
| gr 70 | | |

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 30 | | |
| gr 60 | | |
| gr 60 | | |
| gr 30 | | |

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 40 | | |
| q.b. | | |
| gr 100 | | |
| gr 100 | | |

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 40 | | |
| gr 5 | | |
| gr 80 | | |
| 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 16:54:44 +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 | | |
| gr 60 | | |
| 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'

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Ciccotti – 85100 Potenza

Tel. 0971/310323 – 0971/310387 - 0973/48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore 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*

MARTEDI'

*Riso al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione*

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

MERCOLEDI'

*Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione*

*Pasta di semola
Zucchine
Uovo
Parmigiano o grana
Insalata di stagione*

GIOVEDI'

*Lasagna alla bolognese
Ricotta
Verdura di stagione*

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

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*

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva*

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 porre 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.

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 30 | | |
| gr 60 | | |
| gr 30 | | |
| gr 100 | | |

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 40 | | |
| q.b. | | |
| gr 60 | | |
| gr 70 | | |

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

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

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

| | | |
|----------|--|--|
| INFANZIA | | |
| gr 50 | | |
| gr 100 | | |
| gr 10 | | |

Nicola
Giordano

Firmato digitalmente da Nicola
Giordano
ND: cn=Nicola Giordano,
o=Dietista SIAN ASP,
email=nicola.giordano@aspbasil
icata.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 | | |
| gr 60 | | |
| 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 | | |

VENERI'

*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 porre 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 PRIMAVERA-ESTATE

Il Direttore f.f. Dr C. Cufino

| I SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|---------------|---|--|--|--|---|
| | 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 | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 zucchini Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta |
| IV SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 |



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 AUTUNNO - INVERNO

Il Direttore f.f. Dr C.Cufino

| I SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|---------------|--|---|--|--|---|
| | 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 | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 Nasello con pomodorini Patate al forno Pane Frutta |
| III SETTIMANA | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| | 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 |