



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.L.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Ciccotti - 85100 Potenza

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

e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A. Caputo

Prot. n. 00/5039

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 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.

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
q.b.	q.b.	q.b.
gr 20	gr 30	gr 40
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	Gr 15

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canto Cufino



BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Il Direttore: Dr A. Caputo

Prot. n. 0015039

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	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
1 ogni sei fette		
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Insalata di patate

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 15	gr 20	gr 30
gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Mozzarella
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 50	gr 60	gr 80
gr 70	gr 100	gr 150

VENERDI'

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

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano..)
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRETTE MEDICO

Dr. Canio Cufino

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI AVIGLIANO CENTRO-FRAZIONI (Possidente, S. Angelo, Lagopesole)
A.S. 2020-2021



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n. 0015039

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

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Scaloppina al limone
Verdura di stagione

Riso
Passata di pomodoro
Burro
Farina, limone
Vitello magro
Ortaggi

MERCOLEDI'

Lasagna alle verdure
Frittata
Verdura di stagione

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

GIOVEDI'

Gnocchi pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione

Gnocchi
Passata di pomodoro
Ricotta
Verdura cotta

VENERDI'

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

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di Nasello
Pangrattato
Patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 30	gr 40	gr 50
gr 5	gr 5	gr 5
gr 5	gr 5	gr 5
gr 5	gr 5	gr 5
gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canio Cufino



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Ciccotti- 85100 Potenza

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

e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot.n. 0015039

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	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr40	gr60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr60	gr60
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr 80	gr100
gr70	gr100	gr150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr80	gr100	gr130
q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr50	gr50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 50	gr 60	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	Gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canio Cufino



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: Dr A.Caputo

Prot.n. 0015039

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	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr40	gr 40
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
gr 60	gr 80	gr 100
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 10	gr 10
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canio Cufino



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Via Ciccotti- 85100 Potenza

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

e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

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

Prot.n. 0015039

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr40	gr60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr50	gr60	gr80
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr60	gr60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr80	gr100	gr130
q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr50	gr50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 100	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canio Cufino



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: Dr A. Caputo

Prot.n. 0015039

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	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
gr 80	gr 100	gr 130
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la 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.

DIETISTA

Dr.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dr. Canio Cufino



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Tabelle dietetiche A.S. 2020-2021

COMUNE DI AVIGLIANO CENTRO-FRAZIONI (Possidente, S. Angelo, Lagopesole)

Prot.n. 0015039

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO - INVERNO

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 Persico con i 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

DIETISTA

Dott.ssa Nicola Giordano

DIRIGENTE MEDICO

Dott. Camio Cufino

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

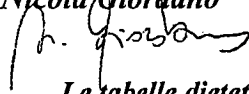
Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta con melanzane Crocchette di ricotta e patate Verdura di stagione Frutta	Pasta al pomodorini e basilico Hamburger di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Riso e lenticchie Frittata al prezzemolo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto di basilico fresco Cuore di nasello gratinati Verdura di stagione Pane Frutta
II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pizza Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al latte Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto al parmigiano Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e lenticchie Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Risotto con zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Roast beef Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto di basilico fresco Sogliola con pomodorini Verdura di stagione Frutta	Lasagna al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e ceci Crocchette di ricotta e patate Verdura di stagione Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta e lenticchie Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta all'ortolana Polpettine di vitello alla pizzaiola Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Nasello gratinato al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto con zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con crema di legumi Scamorza Verdura di stagione Frutta

DIETISTA

Dott.ssa Nicola Giordano



DIRIGENTE MEDICO

Dott. Carlo Cufino



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