



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 Cicotti - 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. 2021-2022 COMUNE DI MELFI



Il Menu della Scuola

Prot.n. **055821**

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO - INVERNO

Il Direttore ff: 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 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

Azienda Sanitaria Locale di P

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

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

Dr. Gabriella VIGNOLA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI MELFI
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 ff: Dr C. Cufino

Prot. n.

055821

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione

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

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

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Purè di patate

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
gr 15	gr 15	gr 20	gr 30
gr 30	gr 50	gr 60	gr 80
gr 80	gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 3	gr 3	gr 3	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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 80	gr 80	gr 100	gr 160
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 40	gr 60	gr 80	gr 100
gr 100	gr 100	gr 150	gr 200

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

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

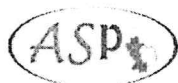
Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta

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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI MELFI
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 Ciccozzi- 85100 Potenza

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

e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

Prot. n.

055821

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

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

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

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

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

MERCOLEDI'

Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Zucchine
Uovo
Parmigiano o grana
Insalata di stagione

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

GIOVEDI'

Lasagna alla bolognese
Ricotta
Verdura di stagione

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

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

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI MELFI
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.

055821

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Lenticchie cotte, sgocciolate
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Parmigiano o grana
Verdura cotta

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	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

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
gr 15	gr 15	gr 20	gr 30
gr 60	gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Mozzarella
Ortaggi

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 60	gr 80
gr 70	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

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
COMUNE DI MELFI
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.

055821

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

Pasta di semola
Ceci cotti, sgocciolati
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

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

MARTEDI'

Riso al pomodoro
Scaloppina al limone
Verdura di stagione

Riso
Passata di pomodoro
Burro
Farina, limone
Vitello magro
Ortaggi

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

MERCOLEDI'

Lasagna alle verdure
Frittata
Verdura di stagione

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 60	gr 90
q.b.	gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 5	gr 5	gr 5
gr 5	gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 60	gr 60	gr 60
gr 5	gr 5	gr 5	gr 5
gr 30	gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Gnocchi pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione

Gnocchi
Passata di pomodoro
Ricotta
Verdura cotta

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 80	gr 80	gr 100	gr 160
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 50	gr 100	gr 100	gr 120
gr 100	gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

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

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di Nasello
Pangrattato
Patate

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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



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 ff: Dr C. CUFINO

Tabella dietetica A.S. 2021-2022
COMUNE DI MELFI



055821

Prot.n. _____

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

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

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

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

Dr. Gabriella VIGNOLA

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



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA

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

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

Prot.n.

055821

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 60	gr 60	gr 60
gr100	gr 100	gr 150	gr 200
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr 60	gr 80	gr 100
gr70	gr 70	gr 100	gr 150
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr 80	gr 100	gr 130
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 30	gr 50	gr 50
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr40	gr 60	gr 80	gr 100
gr100	gr 100	gr 150	gr 200
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 50	gr 60	gr 80
gr80	gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 50	gr 50	gr 50
gr100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
COMUNE DI MELFI
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 ff: Dr C. Cufino

Prot.n.

055821

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

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

MARTEDI'

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

MERCOLEDI'

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

GIOVEDI'

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

VENERDI'

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 30	gr 40	gr 40
gr100	gr 100	gr 150	gr 200

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr50	gr 100	gr 100	gr 120
gr 70	gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 30	gr 50	gr 50

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 5	gr 10	gr 10
gr40	Gr 60	Gr 80	gr 100
gr 5	gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr100	gr 100	gr 150	gr 200

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 10	gr 10
n.2	n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 70	gr 100	gr 150

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 50	gr 50	gr 50
gr100	gr 100	gr 150	gr 150
gr10	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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
COMUNE DI MELFI
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.

055821

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

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

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr30	gr40	gr60
gr40	gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr50	gr60	gr80
gr100	gr100	gr150	gr200
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr60	gr60	gr60
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr70	gr 70	gr 100	gr 150
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr80	gr100	gr130
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr30	gr50	gr50
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr40	gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr100	gr 100	gr 150	gr 200
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.2	n.3	n.4
gr100	gr 100	gr 100	gr 150
S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
COMUNE DI MELFI
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.

055821

Il Direttore ff: Dr C. Cufino

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

<i>Insalata di riso</i>	<i>Riso</i>
<i>Prosciutto cotto magro</i>	<i>Verdure di stagione</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Prosciutto cotto magro</i>
	<i>Verdura cotta</i>

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 30	gr 40	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Cotoletta di pollo</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Petto di pollo</i>
	<i>Pangrattato</i>
	<i>Uovo</i>
	<i>Ortaggi</i>

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr40	gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr70	gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

<i>Pasta con piselli</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Frittata</i>	<i>Piselli cotti, sgocciolati</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Uovo</i>
	<i>Insalata di stagione</i>

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 30	gr 40	gr 60
gr40	gr60	gr90	gr120
gr30	gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

<i>Pasta con Ragù vegetale</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Ricotta</i>	<i>Passata di pomodoro, verdure</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Ricotta</i>
	<i>Verdura cotta</i>

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
gr50	gr 100	gr 100	gr 120
gr100	gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

<i>Pasta con pesto</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Sogliola al forno</i>	<i>Pesto</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Filetti di sogliola</i>
	<i>Ortaggi</i>

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr 40	gr 50	gr 80
gr15	gr 5	gr 10	gr 10
gr60	gr80	gr 100	gr 130
gr 70	gr 70	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

S. PRIMAVERA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr 50	gr 50	gr 50
gr100	gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	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.

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