

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. 112485

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

Il Dirigente Medico
Dott. Canio Cufino

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

La Dietista
Dott. Gabriella Vignola

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 112485

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

1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e fagioli
Frittata
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Fagioli secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Parmigiano o grana
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 20	gr 30	gr 40
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
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Vitello (noce)
Farina
Burro
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.
gr 5	gr 5	gr 5
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

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 80	gr 100	gr 160
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	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

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

(*) *Verdura di Stagione*

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) *Verdure per i primi piatti.*

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.



Il Dirigente Medico
Dott. CUFINO

La Dietista
Dott.ssa VIGNOLA

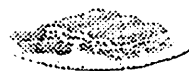
MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 112485

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 - 0973/48530
e.mail: sian.potenza@asphasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.asphasilicata.it
Il Direttore: Dr A. Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

*Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione (*)*

*Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta*

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

MARTEDI'

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

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

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

MERCOLEDI'

*Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione (*)*

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

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

GIOVEDI'

*Lasagna alla bolognese
Ricotta
Verdura di stagione(*)*

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

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

VENERDI'

*Pasta con minestrone o passato d
Persico con i pomodorini
Patate al forno*

*Pasta di semola o riso
Verdure di stagione
Filetti di Persico
Aromi (pomodoro, sedano...)
Patate*

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

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

(*) Verdura di Stagione

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) Verdure per i primi piatti.

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.

Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

Prot. n. 112485

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 - 0973/48530
e.mail: sian.potenza@asphasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.asphasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Frittata
Verdura di stagione(*)

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 20	gr 30	gr 40
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

VENEDI'

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

(*) Verdura di Stagione

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) Verdure per i primi piatti.

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.



Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



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. 112485



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Ceci secchi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 20	gr 30	gr 40
gr 30	gr 40	gr 40
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

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

MERCOLEDI'

Lasagna alle verdure
Frittata
Verdura di stagione()*

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

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

GIOVEDI'

Gnocchi pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione()*

Gnocchi
Passata di pomodoro
Ricotta
Verdura cotta

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

VENERI'

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

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di Nasello
Pangrattato
Patate

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

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

(*) Verdura di Stagione

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) Verdure per i primi piatti.

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.

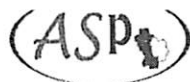
Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.



Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFINO

La Dietista
Dott.ssa 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

*Tabelle dietetiche A.A 2017-2018
Comune di SENISE*



il Menu della Scuola

Prot.n. 112485

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

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 alle 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 zucchine 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

*Il Dirigente Medico
Dott. Canio Cufino*

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

*La Dietista
Dott. Gabriella Vignola*

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 112485

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Cicciotti - 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48350
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Insalata di pasta con fagioli
Frittata
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Fagioli secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
Gr 20	Gr 30	gr 40
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

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

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (coscia, fusi)
Ortaggi

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

MERCOLEDI'

Insalata di riso
Cuori di nasello gratinati
Verdura di stagione (*)

Riso
Verdure miste
Filetti di nasello
Pangrattato, prezzemolo
Insalata di stagione

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 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Pasta alle melanzane
Mozzarella o scamorza
Insalata di patate

Pasta di semola
Filetti di melanzana, pomodoro
Mozzarella o scamorza
Patate
Prezzemolo

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.

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

(*) Verdura di Stagione

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) Verdure per i primi piatti.

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.



Il Dirigente Medico
Dott. Canio GUFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2017-2018
Comune di SENISE



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 112485

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccoti - 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
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta con piselli e pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Piselli freschi
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 secchi
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 al forno
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Riso
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Pesto
Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

(*) *Verdura di Stagione*

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) *Verdure per i primi piatti.*

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.

Il Dirigente Medico
Dott. Carlo CUFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
Gr 60	Gr 90	gr 120
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 100	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
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.
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 10	gr 10	gr 10
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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 112485

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@asphasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.asphasilicata.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 freschi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Mozzarella o scamorza
Verdura cotta

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

MARTEDI'

Pasta con pomodoro
Frittata
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Uovo
Prezzemolo
Ortaggi

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

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

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

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

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

VENERDI'

Pasta alle zucchine
Bastoncini di merluzzo
*Insalata di patate (**)*

Pasta di semola
Zucchine
Bastoncini di merluzzo
Patate

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

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

(*) *Verdura di Stagione*

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) *Verdure per i primi piatti.*

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.

Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 112485

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

Il Direttore: Dr. A. Caputo

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 freschi
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.
1 ogni 6 fette		
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

(*) Verdura di Stagione

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**) Verdure per i primi piatti.

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.

Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFFINO

La Dietista
Dott.ssa Gabriella VIGNOLA