



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 - 0971/48550  
e.mail: [sian.potenza@aspbasilicata.it](mailto:sian.potenza@aspbasilicata.it)  
pec.: [sian.potenza@pec.aspbasilicata.it](mailto:sian.potenza@pec.aspbasilicata.it)

Il Direttore: Dr. A. Caputo

Prot. n° 006086

Potenza, 16 GEN. 2018

Comune di Episcopia

Il Sindaco

Geom. VECCHIONE Egidio

**Oggetto:** *Tabelle dietetiche per il servizio di refezione scolastica anno 2017/18.*

In riferimento alla vostra richiesta del 05/01/2018, si inviano le tabelle dietetiche.  
Nel rimanere a disposizione per eventuali chiarimenti o approfondimenti, si porgono  
distinti saluti.

**A.S.P. - Potenza**  
**Direttore U.O. C. S.I.A.N.**  
**Dr. Angelo Caputo**



Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Canio CUFINO



SERVIZIO SANITARIO  
REGIONALE  
BASILICATA

Prot.n. 006086

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'**

<i>Insalata di pasta con fagioli</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Frittata</i>	<i>Fagioli cotti, sgocciolati</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>
	<i>Uovo</i>
	<i>Verdura cotta</i>

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr60	gr90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

**MARTEDI'**

<i>Pasta con pomodorini e basilico</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Fuselli di pollo al forno</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Pollo (coscia, fusi)</i>
	<i>Ortaggi</i>

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'**

<i>Insalata di riso</i>	<i>Riso</i>
<i>Cuori di nasello gratinati</i>	<i>Verdure miste</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Filetti di nasello</i>
	<i>Pangrattato, prezzemolo</i>
	<i>Insalata di stagione</i>

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

**GIOVEDI'**

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Lonza di maiale al forno</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>
	<i>Verdura cotta</i>

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

**VENERI'**

<i>Pasta alle melanzane</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Mozzarella o scamorza</i>	<i>Filetti di melanzana, pomodoro</i>
<i>Insalata di patate</i>	<i>Mozzarella o scamorza</i>
	<i>Patate</i>
	<i>Prezzemolo</i>

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 50	gr 60
gr 100	gr 100
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

*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. Nicola GORDANO

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Carlo CUFINO



SERVIZIO SANITARIO  
REGIONALE  
BASILICATA

Prot.n. **006086**

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](mailto:sian.potenza@aspbasilicata.it)  
pec: [sian.potenza@pec.aspbasilicata.it](mailto: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 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
gr 30	gr 40
gr60	gr90
q.b.	q.b.
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

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
gr 30	gr 40
gr60	gr90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 30	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
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 5	gr 10
n.2	n.3
gr 70	gr 100

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.

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

Dietista  
**Dr. Nicola GIORDANO**

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
**Dr. Carlo CUFINO**



SERVIZIO SANITARIO  
REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale  
di Potenza

Prot.n. **006086**

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](mailto:sian.potenza@aspbasilicata.it)  
pec: [sian.potenza@pec.aspbasilicata.it](mailto:sian.potenza@pec.aspbasilicata.it)

Il Direttore: Dr A. Caputo

**MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA**  
**3° Settimana**

**LUNEDI'**

<i>Insalata di pasta con Piselli</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Mozzarella o scamorza</i>	<i>Piselli cotti, sgocciolati</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>
	<i>Mozzarella o scamorza</i>
	<i>Verdura cotta</i>

INFANZIA	PRIMARIA
gr30	gr40
gr60	gr90
q.b.	q.b.
gr50	gr60
gr100	gr150

**MARTEDI'**

<i>Pasta con pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Frittata</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Uovo</i>
	<i>Prezzemolo</i>
	<i>Ortaggi</i>

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'**

<i>Risotto alle verdure</i>	<i>Riso</i>
<i>Persico con pomodorini ed aromi</i>	<i>Verdure di stagione a tocchetti</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Filetti di Persico</i>
	<i>Pomodorini, origano</i>
	<i>Insalata di stagione</i>

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

**GIOVEDI'**

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Lonza di maiale agli aromi</i>	<i>Passata di pomodoro, parmigiano...</i>
<i>Verdura di stagione</i>	<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>
	<i>Rosmarino...</i>
	<i>Verdura cotta</i>

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'**

<i>Pasta alle zucchini</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Zucchini</i>
<i>Insalata di patate</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>
	<i>Patate</i>

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 100	gr 100

**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.



SERVIZIO SANITARIO  
REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale

Prot.n. 006086

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**  
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
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

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
gr 30	gr 40
gr 60	gr 90
gr 60	gr 60
gr 30	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
gr 40	gr 50
gr 5	gr 10
gr 80	gr 100
gr 70	gr 100

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

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
P. - Dipartimento Prevenzione  
C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Dietista  
Dr. Micaela GIORDANO

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Carlo GUFINO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. **006086**

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](mailto:sian.potenza@aspbasilicata.it)  
pec: [sian.potenza@pec.aspbasilicata.it](mailto: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 cotti, sgocciolati*  
*Aromi (pomodoro, sedano...)*  
*Uovo*  
*Parmigiano o grana*  
*Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr60	gr90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 5	gr 5
gr 100	gr 150

#### 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
gr 40	gr 50
gr 15	gr 20
gr 50	gr 60
gr 100	gr 100
q.b.	q.b.
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
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 30	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.



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: Dr A.Caputo

Prot. n.

006086

**MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA**

**2° Settimana**

**LUNEDI'**

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

*Pasta di semola*  
*Piselli cotti, sgocciolati*  
*Prosciutto cotto magro*  
*Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 60	gr 90
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

**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
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 5	gr 5
gr 30	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	gr30	gr40
gr 100	gr 100	gr 120
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*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 100	gr 100

**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.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 006086

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'**

*Pasta e lenticchie*  
*Frittata*  
*Verdura di stagione*

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

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 60	gr 90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 5	gr 5
gr 100	gr 150

**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
gr 40	gr 50
gr 15	gr 20
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 100	gr 100

**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
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 30	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.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. **006086**

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

4° Settimana

## LUNEDI'

Pasta e ceci  
Prosciutto cotto magro  
Verdura di stagione

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

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr60	gr90
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

## 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
gr 50	gr 60
gr 30	gr 40
gr 5	gr 5
gr 5	gr 5
gr 5	gr 5
gr 60	gr 60
gr 5	gr 5
gr 30	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
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 100	gr 100

## 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.

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

Dietista  
Dr. Nicola GIORDANO

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Carlo CUFINO

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI EPISCOPIA



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. 006086

**PIATTI UNICI SOSTITUTIVI**

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

**LASAGNA DI MARE**

realizzata con:

Pasta all'uovo  
Filetti di merluzzo o nasello  
Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr50	gr60	gr90
gr80	gr100	gr120
q.b.	q.b.	q.b.



**PASTA ALL'ISOLANA**

realizzata con:

Pasta di semola  
Tonno al naturale  
Passata di pomodoro  
Prezzemolo

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr50	gr80	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5



**INSALATA DI RISO**

realizzata con:

Riso  
Mozzarella o scamorza \*  
Verdure di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr50	gr60	gr80
q.b.	q.b.	q.b.



\*La mozzarella può essere sostituita da 1 uovo sodo piccolo o da una scatoletta piccola di tonno al naturale.

**PASTA CAPRESE**

realizzata con:

Pasta di semola  
Mozzarella  
Pomodori  
Basilico

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr50	gr60	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.



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

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Carlo CUFINO

## MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO - INVERNO

Il Direttore: Dr A.Caputo

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 zucchini 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



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 Cicciotti- 85100 Potenza  
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550  
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it  
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Tabella dietetica A.S. 2017-2018  
COMUNE DI EPISCOPIA

006086

Prot.n.

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 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 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

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

Dietista  
Dr. Nicola GORDANO

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

Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Carlo CUFINO