COMUNE DI ROTONDA

(Provincia di Potenza)



Prot. n° <u>8805</u> del <u>18/09/2013</u>

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE - "DON BOSCO"-ROTONDA **Prot. 0004289 del 29/09/2023** V-6 (Entrata) ALLA DITTA
CE.RI.SA. S.R.L.
C.DA EPISCOPANI, 4
87050 ROVITO (CS)
cerisasrl@pec.it

AL DIRIGENTE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "DON BOSCO"-ROTONDA pzic828003@pec.istruzione.it

AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

comune.castelluccioinferiore@pec.it

AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI CASTELLUCCIO SUPERIORE

comune.castellucciosup@cert.ruparbasilicata,it

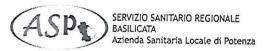
OGGETTO: Trasmissione tabelle dietetiche per il servizio di refezione scolastica anno 2023/2024 dell'Istituto comprensivo "Don Bosco" di Rotonda e per la sezione associata del Comune di Castelluccio Inferiore .

Con la presente in allegato, si trasmettono per le proprie competenze le tabelle dietetiche per il servizio di refezione scolastica da utilizzare per l'anno 2023/2024 nell'Istituto Comprensivo di Rotonda e nella sezione associata dell'Istituto Comprensivo del Comune di Castelluccio Inferiore, redatte dal Servizio Sanitario Regionale di Basilicata, Azienda Sanitaria Locale di Potenza – Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana S.I.A.N. – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Distinti saluti

Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Di Sanzo Giannantonio

Via Roma,56 - 85048 Rotonda, PZ) - Tel. 0973.661005 - P.IVA 00743620767 - C.F. 84002030769 Web: http://www.comune.rotonda.pz.it -- PEC: protocollo@pec.comune.rotonda.pz.it



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. n° 2023.0089804

del 26/09/2023

Al Responsabile del Servizio Rotonda

Oggetto: Tabelle dietetiche per la refezione scolastica.

A seguito della nota acquisita al prot. ASP al nº 85501 in data 13/09/2023 relativa alla elaborazione di tabelle dietetiche da utilizzare per l'A.S. 2023-24 negli Istituti Scolastici del Comune in indirizzo, si invia quanto richiesto.

Comune di

Si precisa che eventuali tabelle dietetiche speciali possono essere richieste alla nostra U.O.C. allegando richiesta del/i genitore/i e certificato medico riportante la diagnosi della patologia (allergia, intolleranze o altre condizioni patologiche permanenti) e gli alimenti da escludere dalla tabella di refezione scolastica.

Con la presente si evidenzia che, come precisato con la circolare del Ministero della Salute n. 0003674 del 06/02/20215, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Infine, tenuto conto che, ai sensi della Legge 4 luglio 2005 n. 123 articoli 4 e 5, il Gestore del servizio mensa è tenuto ad assicurare la formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto, si comunica che la scrivente U.O. organizza gratuitamente corsi di formazione per gli operatori addetti alla ristorazione sull'alimentazione senza glutine.

Si resta a disposizione per ulteriori eventuali chiarimenti e si porgono distinti saluti.

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

Dr.ssa Anna Maria BIANCO



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4 settimane, diversi per il periodo autunnoinverno e primavera-estate, per garantire la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione. Nonostante ciò ciascun Comune ha facoltà di non adottare la versione primaveraestate in base alle condizioni climatiche senza penalizzare la variabilità dei cibi.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

DIETE SPECIALI

- Prima di usare prodotti o semilavorati preconfezionati, <u>leggere attentamente</u> <u>l'etichetta</u> ed escludere quelli in cui l'alimento e/o l'allergene allergenico figurino in etichetta.
- Il bambino a dieta speciale deve essere servito sempre per primo: la distribuzione dei pasti, dopo l'identificazione del bambino, deve iniziare con i soggetti a dieta speciale e proseguire successivamente con gli altri commensali.
- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, evitando la contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli per la dieta speciale che va riposta in appositi contenitori da collocare su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve sempre lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti.



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it $Direttore\ ff.\ Dr.\ C.\ Cuffino$

COMUNE DI ROTONDA MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO – INVERNO A.S. 2023 - 2024



	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta con pesto	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale
	Scaloppina di vitello	Frittata con patate	Mozzarella o scamorza	Lonza di maiale al forno	Bastoncini di merluzzo
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine	Pasta alla bolognese	Pasta con minestrone
	Prosciutto cotto magro	Fusi di pollo al forno	Frittata	rza	Sogliola con i pomodorini
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane		Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
	Pasta al pomodoro	Pasta e Ienticchie	Riso con zucca	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
	Cotoletta di pollo	Frittata con spinaci	Lonza di maiale al forno		Formaggio spalmabile
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione		Verdura di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
	LUNEDÍ	MARTEDÍ	MERCOLEDÍ	GIOVEDÍ	VENERDÍ
	Pasta e ceci	Riso al pomodoro	Pasta con pesto	Pasta con passato di verdure	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto magro	Roastbeef	Frittata al formaggio	9	Mozzarella o scamorza
-	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Patate al forno	Verdura di stagione	Verdura di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
1					

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione

MARTEDI'

Pasta e fagioli Frittata con patate Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

VENERDÌ

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S. *2023-24*

Ortaggi

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Vitello (noce)	gr.	60	gr.	80
Farina	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Burro	gr.	5	gr.	5

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECO	ONDARIA		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60		
Fagioli secchi	gr.	30	gr.	40	gr.	60		
Aromi (pomodoro, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.		
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60		
Patate	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.		
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200		

gr.

70

gr.

100

0	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Pesto	gr.	10	gr.	15
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Insalate di stagione	gr.	30	gr.	50

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Maiale magro (lonza, arista)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

		INFANZIA		MARIA
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40
Verdure per brodo (carota, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S. 2023-24

LUNEDÌ Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDÌ
Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

MERCOLEDÌ	
Pasta con zucchin	e
Frittata	
Verdura di stagio	ne

GIOVEDÌ Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

VENERDÌ	
Pasta con minestrone o passato	di verdure
Sogliola con pomodorini	
Patate al forno	

OGNI	GIORNO	AGGIUNGERE:

	INF	PRIMARIA		
Riso	gr.	30	gr.	40
Piselli freschi/surgelati	gr.	60	gr.	80
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARI	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Pollo (fusi, coscia disossata)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

Pasta di semola	INF	INFANZIA		
	gr.	40	PRI	50
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60
Prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

	INF	INFANZIA		PRIMARIA		ONDARIA
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Carne bovina macinata	gr.	20	gr.	30	gr.	40
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60	gr.	80
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

Pasta di semola o riso	INF	INFANZIA		
	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Sogliola o platessa	gr.	80	gr.	100
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Patate	gr.	100	gr.	100

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARL	
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione

MARTEDì'

Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Riso con zucca* Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S. 2023-24

Pasta di semola	INF.	PRIMARI		
	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Ortaggi	gr.	70	gr.	100

Pasta di semola	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Lenticchie secche	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Aromi (pomodoro, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60
Spinaci	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

Riso	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Zucca	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Lonza di maiale	gr.	60	gr.	80
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

^{*(}in periodi di non reperibilità la zucca può essere sostituita con altra verdura di stagione)

GIOVEDI'

Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Verdura di stagione

Pasta di semola		INFANZIA		PRIMARIA		NDARIA
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Verdure per brodo (carota, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Filetti di merluzzo	gr.	80	gr.	100	gr.	130
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	gr.	50

VENERDI'

Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Verdura di stagione

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Formaggio spalmabile	gr.	40	gr.	40
Ortaggi	gr.	70	gr.	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARI	
	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDÌ Riso al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione

MERCOLEDÌ Pasta con pesto Frittata al formaggio Patate al forno

GIOVEDI'

Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Ortaggi

VENERDI'

Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

4° Settimana 2023-24

A.S.

	INF	PRIMARI		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40
Ceci secchi	gr.	30	gr.	40
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

7.	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Riso	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Vitello (lombata, controfiletto)	gr.	60	gr.	80	gr.	100	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150	

	INFANZIA			MARIA
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Pesto	gr.	10	gr.	15
Uovo	gr.	60	gr.	60
Parmigiano o grana	gr.	5	gr.	5
Patate	gr.	100	gr.	100

	INF	INFANZIA			SECONDARI		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4	
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	000000 10	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	q.b. 150	

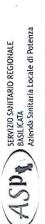
	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARI		
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50	
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150	
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15	

Comune di Rotonda (PZ) -

La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino



PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2023 - 2024

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI ROTONDA

VENERDI	Pasta con pesto e pomodorini	camorza	ate			VENERD!'	ına	nerluzzo	gione				VENERDI'	hine	nerluzzo	ate				VENERDI	0	no gratinata	gione			
VEN	Pasta con pesto	Mozzarella o scamorza	Insalata di patate	Pane	Frutta	VEN	Pasta all'ortolana	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Pane	Frutta		VEN	Pasta alle zucchine	Bastoncini di merluzzo	Insalata di patate	Pane	Frutta		VEN	Pasta con pesto	Sogliola al forno gratinata	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
GIOVEDI	Pasta al pomodoro	Lonza di maiale al forno	Verdura di stagione	Pane	Frutta	GIOVEDI'	Pasta con pomodorini	Frittata al formaggio	Verdura di stagione	Pane	Frutta		GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Lonza di maiale agli aromi	Verdura di stagione	Pane	Frutta		GIOVEDI	Pasta con pomodorini	Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
MERCOLEDI	Insalata di riso	Merluzzo gratinato	Verdura di stagione	Pane	Frutta	MERCOLEDI	Pasta con pesto di fagiolini e Pasta con pomodorini	patate	Formaggio spalmabile	Verdura di stagione	Pane	Frutta	MERCOLEDI	Risotto alle verdure	Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione	Pane	Frutta		MERCOLEDI'	Pasta all'ortolana	Frittata con patate	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
MARTEDI'	Pasta con pomodorini	Fusi di pollo al forno	Verdura di stagione	Pane	Frutta	MARTEDI	Pasta al pomodoro	Petto di pollo al limone	Verdura di stagione	Pane	Frutta		MARTEDI	Pasta al pomodoro	Roastbeef	Verdura di stagione	Pane	Frutta		MARTEDI'	Pasta al pomodoro	Cotoletta di pollo	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
LUNEDI	Pasta con pesto di zucchine	Frittata	Piselli stufati	Pane	Frutta	LUNEDI	Pasta ceci e pomodorini	Prosciutto cotto magro	Werdura di stagione	Pane	Frutta		LUNEDI	Insalata di pasta con piselli e	pomodorini	를 Frittata con spinaci	Verdura di stagione		Frutta	LUNEDI	Insalata di riso con verdure e	legumi	Prosciutto cotto magro		Pane	Frutta



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDİ

Pasta con pesto di zucchine Frittata Piselli stufati

MARTEDÌ

Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Insalata di riso Merluzzo gratinato Verdura di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza Insalata di patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

. .

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S. 2023-24

-	INI	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Aromi	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60
Prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Piselli freschi/surgelati	gr.	60	gr.	80

Pasta di semola	CT I	40				
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Pollo (coscia, fusi)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

Protocollo N.

	INI	PRIMARIA			
Riso	gr.	40	gr.	50	
Verdure miste	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Filetti di merluzzo	gr.	80	gr.	100	
Pangrattato, prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	

	INF	FANZIA	PRI	MARIA	SECONDARI		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Passata di pomodoro	gr	q.b.	gr.	a.b.	gr.	q.b.	
Maiale magro (lonza, arista)	gr.	60	gr.	80	gr.	100	
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200	

	INF	PRIMARIA			
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	
Pesto	gr.	10	gr.	15	
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60	
Patate	gr.	100	gr.	100	

	INF	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione

MARTEDI'

Pasta fredda con ceci e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini Frittata al formaggio Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S. 2023-24

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Limone, aromi	gr.	q,b.	gr.	q.b.
Ortaggi	gr.	70	gr.	100

Pasta di semola	INF	INFANZIA PRI		MARIA	SECONDARIA	
	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Ceci secchi	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

	INF	PRIMARI			
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	
Patate	gr.	80	gr.	100	
Fagiolini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Formaggio spalmabile	gr.	40	gr.	40	
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	

Pasta di semola	INF	INFANZIA PRI		MARIA	SECONDARI	
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60
Parmigiano o grana	gr.	5	gr.	5	gr.	5
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3
Ortaggi	gr.	70	gr.	100



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Verdura di stagione

MARTEDÌ

Insalata di pasta con piselli e pomodorini Roastbeef Verdura di stagione

MERCOLEDI

Pasta e zucchine Sogliola olio e limone Verdura di stagione

GIOVEDI'

Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta alle zucchine Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S. 2023-24

D	INFANZIA		PRIMARL	
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60
Spinaci	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

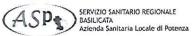
P	INI	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Piselli freschi/surgelati	gr.	60	gr.	80	gr.	120	
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Vitello (lombata, controfiletto)	gr.	60	gr.	80	gr.	100	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150	

	INI	PRIMARI			
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	
Zucchine	gr.	q.b.	gr.		
Sogliola	gr.	80	gr.	q.b. 100	
Limone, prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Riso	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Verdure di stagione a tocchetti	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60	gr.	80
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	gr.	50

Pasta di semola	INF	PRIMARIA					
	gr.	40	gr.	50			
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.			
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3			
Patate	gr.	100	gr.	100			

Design	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15



DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA **DELLA SALUTE UMANA** Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo al forno Verdura di stagione

GIOVEDI'

Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione

VENERDI

Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 50 50 Pane gr. 50 gr. gr. Frutta di stagione gr. 100 gr. 150 gr. 150 15 Olio extravergine di oliva 15 gr. gr.

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S. 2023-24

Riso	INF	PRIMARIA		
	gr.	30	gr.	40
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Legumi secchi (ceci, piselli)	gr.	30	gr.	40
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

Pasta di semola	INF	PRI	MARIA	SECONDARI		
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n.2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Uovo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Pesto	gr.	10	gr.	15	gr.	20	
Filetti di sogliola o platessa	gr.	80	gr.	100	gr.	130	
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150	

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

Prot. n° 2023.0089854

del _{26/09/2023}

Comune di

Al Responsabile del Servizio Castelluccio Inferione

Oggetto: Tabelle dietetiche per la refezione scolastica.

A seguito della nota acquisita al prot. ASP al nº 85501 in data 13/09/2023 relativa alla elaborazione di tabelle dietetiche da utilizzare per l'A.S. 2023-24 negli Istituti Scolastici del Comune in indirizzo, si invia quanto richiesto.

Si precisa che eventuali tabelle dietetiche speciali possono essere richieste alla nostra U.O.C. allegando richiesta del/i genitore/i e certificato medico riportante la diagnosi della patologia (allergia, intolleranze o altre condizioni patologiche permanenti) e gli alimenti da escludere dalla tabella di refezione scolastica.

Con la presente si evidenzia che, come precisato con la circolare del Ministero della Salute n. 0003674 del 06/02/20215, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Infine, tenuto conto che, ai sensi della Legge 4 luglio 2005 n. 123 articoli 4 e 5, il Gestore del servizio mensa è tenuto ad assicurare la formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto, si comunica che la scrivente U.O. organizza gratuitamente corsi di formazione per gli operatori addetti alla ristorazione sull'alimentazione senza glutine.

Si resta a disposizione per ulteriori eventuali chiarimenti e si porgono distinti saluti.



Il Direttore f.f. UOC SIAN Dr. Canio CUMNO



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4 settimane, diversi per il periodo autunnoinverno e primavera-estate, per garantire la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione. Nonostante ciò ciascun Comune ha facoltà di non adottare la versione primaveraestate in base alle condizioni climatiche senza penalizzare la variabilità dei cibi.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

DIETE SPECIALI

- Prima di usare prodotti o semilavorati preconfezionati, <u>leggere attentamente</u> <u>l'etichetta</u> ed escludere quelli in cui l'alimento e/o l'allergene allergenico figurino in etichetta.
- Il bambino a dieta speciale deve essere servito sempre per primo: la distribuzione dei pasti, dopo l'identificazione del bambino, deve iniziare con i soggetti a dieta speciale e proseguire successivamente con gli altri commensali.
- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, evitando la contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli per la dieta speciale che va riposta in appositi contenitori da collocare su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve sempre lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti.



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550

tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48: e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE Menu refezione scolastica autunno – inverno a.s. 2023 - 2024



						_	Т	_					_			
VENERDÍ	Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione	Frutta	VENERDÍ	Pasta con minestrone Sogliola con i pomodorini	Patate al forno Pane	Frutta	VENERDÍ	Pasta al pomodoro	Formaggio spalmabile Verdura di ctagione	Pane	Frutta	VENERDÍ	Pasta al pomodoro	Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione	Pane Frutta
GIOVEDÍ Pasta al pomodoro	Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane	Frutta	GIOVEDÍ	Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione Pane Frutta		GIOVEDI	Pastina in brodo vegetale	Verdura di stagione	Pane Frutta		GIOVEDI		Verdura di etagione		
MERCOLEDÍ Pasta con pesto	Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane	Frutta	Pasta con zucching	Frittata Verdura di stagione		MEDCOLEDÍ	Dice con	Lonza di maiale al forno	ıra di stagione	rane Frutta	MEDCOLENÍ	JEDI	Frittata al formaggio			
MARTEDÍ Pasta e fagioli	Verdura di stagione Pane.	MARTEDÍ	Pasta al pomodoro	Fusi di pollo al forno Verdura di stagione	Pane Frutta	MARTEDÍ	Pasta e lenticchie	Frittata con spinaci	Verdura di stagione Pane	Frutta	MARTEDÍ	Riso al pomodoro	Roastbeef	Verdura di stagione		Frutta
LUNEDI Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello	Verdura di stagione Pane Frutta	LUNEDÍ	Riso e piselli	Prosciutto cotto magro Verdura di stagione	Pane Frutta	LUNEDÍ	Pasta al pomodoro	Cotoletta di pollo	verdura di stagione Pane	Frutta	LUNEDÍ	Pasta e ceci	Prosciutto cotto magro	Verdura di stagione	במונב	lulia
ANAN	I SETTIN			WILL					ZEL		A		רוא, רוא,			

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione

MARTEDI' Pasta e fagioli Frittata con patate

Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

VENERDÌ

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S. 2023-24

	INF	PRIMARIA			
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Vitello (noce)	gr.	60	gr.	80	
Farina	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Burro	gr.	5	gr.	5	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	

	INFANZIA		PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60	
Fagioli secchi	gr.	30	gr.	40	gr.	60	
Aromi (pomodoro, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60	
Patate	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200	

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Pesto	gr.	10	gr.	15
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Insalate di stagione	gr.	30	gr.	50

Pasta di semola	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA	
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Maiale magro (lonza, arista)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

		ANZIA	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	
Verdure per brodo (carota, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3	
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	

Pane	INFANZIA		PRI	MARIA	SECONDARIA	
	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S. 2023-24

LUNEDÌ Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDI
Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

GIOVEDÌ Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

VENERDÌ Pasta con minestrone o passato di verdure Sogliola con pomodorini Patate al forno

OGNI GIORNO AGGIUNGERE	:

Riso	INF	PRIMARIA		
	gr.	30	gr.	40
Piselli freschi/surgelati	gr.	60	gr.	80
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Pollo (fusi, coscia disossata)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

Pasta di semola	INF	INFANZIA		MARIA
	gr.	40	gr.	50
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60
Prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Carne bovina macinata	gr.	20	gr.	30	gr.	40
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60	gr.	80
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

	INF.	PRIMARIA		
Pasta di semola o riso	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Sogliola o platessa	gr.	80	gr.	100
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Patate	gr.	100	gr.	100

Pane	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARL	
	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione

MARTEDì'

Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Riso con zucca* Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S. 2023-24

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Ortaggi	gr.	70	gr.	100

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Lenticchie secche	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Aromi (pomodoro, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60
Spinaci	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

	INF.	PRI	MARIA	
Riso	gr.	40	gr.	50
Zucca	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Lonza di maiale	gr.	60	gr.	80
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

^{*(}in periodi di non reperibilità la zucca può essere sostituita con altra verdura di stagione)

GIOVEDI'

Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Verdura di stagione

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARL		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60	
Verdure per brodo (carota, sedano)	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Filetti di merluzzo	gr.	80	gr.	100	gr.	130	
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	gr.	50	

VENERDI'

Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Verdura di stagione

	INF	INFANZIA					
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50			
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.			
Formaggio spalmabile	gr.	40	gr.	40			
Ortaggi	gr.	70	gr.	100			

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INF.	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50	
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150	
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15	

La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA - 10971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDÌ

Riso al pomodoro Roastbeef

Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto Frittata al formaggio Patate al forno

GIOVEDI'

Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Ortaggi

VENERDI'

Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

4° Settimana 2023-24

A.S.

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40
Ceci secchi	gr.	30	gr.	40
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARI						
Riso	gr.	40	gr.	50	gr.	80					
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.					
Vitello (lombata, controfiletto)	gr.	60	gr.	80	gr.	100					
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150					

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Pesto	gr.	10	gr.	15
Uovo	gr.	60	gr.	60
Parmigiano o grana	gr.	5	gr.	5
Patate	gr.	100	gr.	100

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDAR		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4	
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150	

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

2.	INF.	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50	
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150	
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15	



DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccotti - POTENZA
tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore f.f. Dr. C. Cufino

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2023 - 2024



	_											E.,				10										
VENERDI	Pasta con pesto e pomodorini	Mozzarella o scamorza	Insalata di patate	Pane	Frutta	VENERDI	Pasta all'ortolana	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Pane	Frutta		VENERDI	Pasta alle zucchine	Bastoncini di merluzzo	Insalata di patate	Pane	Frutta		VENERDI	Pasta con pesto	Sogliola al forno gratinata	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Lonza di maiale al forno	Verdura di stagione	Pane	Frutta	GIOVEDI	Pasta con pomodorini	Frittata al formaggio	Verdura di stagione	Pane	Frutta		GIOVEDI	Pasta al pomodoro	Lonza di maiale agli aromi	Verdura di stagione	Pane	Frutta		GIOVEDI	Pasta con pomodorini	Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione	Pane	Frutta	
MERCOLEDI'	Insalata di riso	Merluzzo gratinato	Verdura di stagione	Pane	Frutta	MERCOLEDI	Pasta con pesto di fagiolini e Pasta con pomodorini	patate	Formaggio spalmabile	Verdura di stagione	Pane	Frutta	MERCOLEDI'	Risotto alle verdure	Mozzarella o scamorza	Verdura di stagione	Pane	Frutta		MERCOLEDI'	Pasta all'ortolana	Frittata con patate	Verdura di stagione		Frutta	
MARTEDI	-=	0	Verdura di stagione		Frutta	MARTED!'		ione	Verdura di stagione		Frutta		MARTEDI	modoro	Roastbeef	stagione	Pane	Frutta		MARTEDI	Pasta al pomodoro		Verdura di stagione	Pane	Frutta	
LUNEDI	Pasta con pesto di zucchine		Piselli stufati	Pane	Frutta	LUNEDI			Verdura di stagione		Frutta		LUNEDI'	asta con piselli e		Frittata con spinaci	Verdura di stagione	Pane	Frutta	LUNEDI	Insalata di riso con verdure e	legumi	Prosciutto cotto magro	Verdura di stagione	Pane	Frutta



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Pasta con pesto di zucchine Frittata

· Piselli stufati

MARTEDÌ

Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione

MERCOLEDÌ Insalata di riso Merluzzo gratinato

Verdura di stagione

· GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza · Insalata di patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S. 2023-24

INF	PRIMARIA								
gr.	40	gr.	50						
gr.	q.b.	gr.	q.b.						
gr.	q.b.	gr.	q.b.						
gr.	60	gr.	60						
gr.	q.b.	gr.	q.b.						
gr.	60	gr.	80						
	gr. gr. gr. gr. gr.	gr. q.b. gr. q.b. gr. 60 gr. q.b.	gr. 40 gr. gr. q.b. gr. gr. q.b. gr. gr. 60 gr. gr. q.b. gr.						

	INI	FANZIA	PRI	MARIA	SECONDARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Pollo (coscia, fusi)	gr.	60	gr.	80	gr.	100	
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150	
	INF	ANZIA	PRI	MARIA	1		
	INF	FANZIA	PRI	MARIA			
Riso	gr.	40	gr.	50			
Verdure miste	gr.	q.b.	gr.	q.b.			
Filetti di merluzzo	gr.	80	gr. 100		1		
Pangrattato, prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.	1		
Insalata di stagione	gr	30	ar	50	1		

	INF	ANZIA	PRI	MARIA	
Riso	gr.	40	gr.	50	
Verdure miste	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Filetti di merluzzo	gr.	80	gr.	100	
Pangrattato, prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	

	INF	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80	
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.	
Maiale magro (lonza, arista)	gr.	60	gr.	80	gr.	100	
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200	

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Pesto	gr.	10	gr.	15
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Patate	gr.	100	gr.	100

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDI'

Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione

MARTEDI'

Pasta fredda con ceci e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini Frittata al formaggio Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA Pane 50 gr. 50 50 gr. gr. Frutta di stagione 100 gr. 150 150 gr. gr. Olio extravergine di oliva gr. 15

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S. 2023-24

	INFANZIA		PRIMARL	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Limone, aromi	gr.	q,b.	gr.	q.b.
Ortaggi	gr.	70	gr.	100

	INF	INFANZIA		PRIMARIA		NDARIA
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Ceci secchi	gr.	30	gr.	40	gr.	60
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

	INFANZIA		PRIMARI	
Pasta di semola	gr.	30	gr.	40
Patate	gr.	80	gr.	100
Fagiolini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Formaggio spalmabile	gr.	40	gr.	40
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

	INF	INFANZIA PRI		MARIA	SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60	gr.	60
Parmigiano o grana	gr.	5	gr.	5	gr.	5
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150	gr.	200

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3
Ortaggi	gr.	70	gr.	100



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro Frittata con spinaci Verdura di stagione

MARTEDÌ

Insalata di pasta con piselli e pomodorini Roastbeef Verdura di stagione

MERCOLEDI

Pasta e zucchine Sogliola olio e limone Verdura di stagione

GIOVEDI'

Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

VENERDÌ

Pasta alle zucchine

· Bastoncini di merluzzo al forno
Insalata di patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S. 2023-24

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	30	gr.	40
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Uovo	gr.	60	gr.	60
Spinaci	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INF	ANZIA	PRIMARIA		SECONDARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Piselli freschi/surgelati	gr.	60	gr.	80	gr.	120
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Vitello (lombata, controfiletto)	gr.	60	gr.	80	gr.	100
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

	INF	PRIMARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Sogliola	gr.	80	gr.	100
Limone, prezzemolo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

Riso	INF	ANZIA	PRI	MARIA	SECONDARI	
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Verdure di stagione a tocchetti	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60	gr.	80
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50	gr.	50

Pasta di semola	INF	INFANZIA		
	gr.	40	gr.	50
Zucchine	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n. 2	gr.	n. 3
Patate	gr.	100	gr.	100

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
Pane	gr.	50	gr.	50	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	100	gr.	150	gr.	150
Olio extravergine di oliva	gr.	10	gr.	15	gr.	15



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Ciccotti - POTENZA tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550 e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it Direttore f.f. Dr. C. Cufino

LUNEDÌ

Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione

MERCOLEDI

Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo al forno Verdura di stagione

GIOVEDI'

Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione

VENERDI

Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

INFANZIA **PRIMARIA** SECONDARIA Pane 50 50 gr. gr. gr. 50 Frutta di stagione 100 gr. gr. 150 gr. 150 Olio extravergine di oliva 10 15 15

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S. 2023-24

Riso	INF	PRIMARIA		
	gr.	30	gr.	40
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Legumi secchi (ceci, piselli)	gr.	30	gr.	40
Prosciutto cotto magro	gr.	30	gr.	40
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

	INFANZIA PRIMARIA		SECO	SECONDARIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	gr.	n.2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50	1	
	INFANZIA PRIMARIA		MARIA	1		
Verdure di stagione	8	- 10	5'.			
reraire at stagione	gr.	q.b.	gr.		1	
Petto di pollo	gr.	q.b. 60	gr.	q.b. 80		
Petto di pollo	gr. gr.	60	gr.	q.b. 80		
	gr.			q.b.		

	INF	INFANZIA		
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Verdure di stagione	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Petto di pollo	gr.	60	gr.	80
Uovo	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Insalata di stagione	gr.	30	gr.	50

Pasta di semola	INI	FANZIA	PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.	40	gr.	50	gr.	80
Pesto	gr.	10	gr.	15	gr.	20
Filetti di sogliola o platessa	gr.	80	gr.	100	gr.	130
Pangrattato	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Ortaggi	gr.	70	gr.	100	gr.	150

Pasta di semola	INF	PRIMARIA		
	gr.	40	gr.	50
Pomodorini	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150