



COMUNE DI ROTONDA
(Provincia di Potenza)



Prot. n° 8805 del 28/09/2023 ;

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



Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Di Sanzo Giannantonio



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**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

Prot. n° 2023.0089804

del 26/09/2023

Al Responsabile del Servizio
Comune di Rotonda

Oggetto: Tabelle dietetiche per la refezione scolastica.

A seguito della nota acquisita al prot. ASP al n° 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.

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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**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

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, per garantire la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione. Nonostante ciò ciascun Comune ha facoltà di non adottare la versione primavera-estate 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, leggere attentamente l'etichetta 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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccoffi - 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. Cuffino

COMUNE DI ROTONDA

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

AUTUNNO – INVERNO A.S. 2023 - 2024

I SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e fagioli Frittata con patate Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta 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	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con zucchini Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con minestrone Sogliola con i pomodorini Patate al forno Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Verdura di stagione Pane Frutta	Riso con zucca Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Frittata al formaggio Patate al forno Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta



COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione

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

MARTEDI'

Pasta e fagioli
Frittata con patate
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Fagioli secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Patate</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60
<i>Insalate di stagione</i>	gr.	30	gr.	50

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione

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

VENERDÌ

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

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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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



COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Riso e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

	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

MERCOLEDÌ

Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
Pasta di semola	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

GIOVEDÌ

Pasta alla bolognese
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	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

VENERDÌ

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

	INFANZIA		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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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



COMUNE DI ROTONDA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

MARTEDI'

Pasta e lenticchie

Frittata con spinaci

Verdura di stagione

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

MERCOLEDÌ

Riso con zucca*

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Zucca</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Lonza di maiale</i>	gr.	60	gr.	80
<i>Insalata di stagione</i>	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

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

VENERDI'

Pasta al pomodoro

Formaggio spalmabile

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Formaggio spalmabile</i>	gr.	40	gr.	40
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

4° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

MARTEDÌ

Riso al pomodoro
Roastbeef
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto
Frittata al formaggio
Patate al forno

	INFANZIA		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

GIOVEDÌ

Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Ortaggi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
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

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

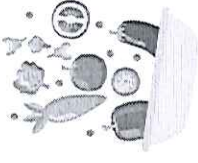
	INFANZIA		PRIMARIA	
Pasta di semola	gr.	40	gr.	50
Passata di pomodoro	gr.	q.b.	gr.	q.b.
Mozzarella o scamorza	gr.	50	gr.	60
Verdura cotta	gr.	100	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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

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



I SETTIMANA	LUNEDI' Pasta con pesto di zucchine Frittata Piselli stufati Pane Frutta	MARTEDI' Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Insalata di riso Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
II SETTIMANA	LUNEDI' Pasta ceci e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta con pomodorini Frittata al formaggio Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDI' Insalata di pasta con piselli e pomodorini Frittata con spinaci Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta alle zucchine Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI' Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta all'ortolana Frittata con patate Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione Pane Frutta



COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta con pesto di zucchine

Frittata

Piselli stufati

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
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

MARTEDÌ

Pasta con pomodorini

Fusi di pollo al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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

MERCOLEDÌ

Insalata di riso

Merluzzo gratinato

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
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

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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

VENERDÌ

Pasta pesto e pomodorini

Mozzarella o scamorza

Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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 PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Petto di pollo al limone
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80
<i>Limone, aromi...</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

MARTEDI'

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

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Ceci secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Prosciutto cotto magro</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	40
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

MERCOLEDÌ

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

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40
<i>Patate</i>	gr.	80	gr.	100
<i>Fagiolini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Formaggio spalmabile</i>	gr.	40	gr.	40
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini
Frittata al formaggio
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200

VENERDÌ

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

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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

La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023

Comune di Rotonda (PZ) - Protocollo N. 0008746 del 26-09-2023



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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 ff. Dr. C. Cufino

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Frittata con spinaci
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
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

MARTEDÌ

Insalata di pasta con piselli e pomodorini
Roastbeef
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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

MERCOLEDÌ

Pasta e zucchine
Sogliola olio e limone
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
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

GIOVEDÌ

Risotto alle verdure
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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

VENERDÌ

Pasta alle zucchine
Bastoncini di merluzzo al forno
Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA	
	gr.		gr.	
Pasta di semola	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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
	gr.		gr.		gr.	
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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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 ff. Dr. C. Cufino

COMUNE DI ROTONDA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S.

2023-24

LUNEDÌ

Insalata di riso con verdure e legumi

Prosciutto cotto magro

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
Riso	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

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro

Bastoncini di merluzzo al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

MERCOLEDÌ

Pasta all'ortolana

Cotoletta di pollo al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		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

GIOVEDÌ

Pasta con pesto

Sogliola al forno gratinata

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

VENERDI

Pasta con pomodorini

Mozzarella o scamorza

Verdura di stagione

	INFANZIA		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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Prot. n° 2023.0089854

del 26/09/2023

Al Responsabile del Servizio
Comune di Castelluccio Inferione

Oggetto: Tabelle dietetiche per la refezione scolastica.

A seguito della nota acquisita al prot. ASP al n° 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. Cario CUFINO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, per garantire la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione. Nonostante ciò ciascun Comune ha facoltà di non adottare la versione primavera-estate 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, leggere attentamente l'etichetta 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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccoffi - 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. Cuffino*

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

AUTUNNO - INVERNO A.S. 2023 - 2024

I SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e fagioli Frittata con patate Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta 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	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con zucchine Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con minestrone Sogliola con i pomodorini Patate al forno Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Verdura di stagione Pane Frutta	Riso con zucca Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta e ceci Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Frittata al formaggio Patate al forno Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta

Comune di Rotonda (PZ) - Protocollo N. 0008753 del 27-09-2023

21/09/23 - La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina



COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

MARTEDI'

Pasta e fagioli
Frittata con patate
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione

	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

VENERDÌ

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

	INFANZIA		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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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



COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

2° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Riso e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione

	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

MERCOLEDÌ

Pasta con zucchine
Frittata
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
Pasta di semola	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

GIOVEDÌ

Pasta alla bolognese
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	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

VENERDÌ

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

	INFANZIA		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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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



COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

3° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

MARTEDI'

Pasta e lenticchie

Frittata con spinaci

Verdura di stagione

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

MERCOLEDÌ

Riso con zucca*

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Zucca</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Lonza di maiale</i>	gr.	60	gr.	80
<i>Insalata di stagione</i>	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

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

VENERDI'

Pasta al pomodoro

Formaggio spalmabile

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Formaggio spalmabile</i>	gr.	40	gr.	40
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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 ff. Dr. C. Cufino

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

4° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta e ceci

Prosciutto cotto magro

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	30	gr.	40
<i>Ceci secchi</i>	gr.	30	gr.	40
<i>Prosciutto cotto magro</i>	gr.	30	gr.	40
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150

MARTEDÌ

Riso al pomodoro

Roastbeef

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (lombata, controfiletto)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

MERCOLEDÌ

Pasta con pesto

Frittata al formaggio

Patate al forno

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano o grana</i>	gr.	5	gr.	5
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100

GIOVEDÌ

Pasta con passato di verdure

Bastoncini di merluzzo al forno

Ortaggi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Verdure di stagione</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	n. 2	gr.	n. 3	gr.	n. 4
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

VENERDÌ

Pasta al pomodoro

Mozzarella o scamorza

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60
<i>Verdura cotta</i>	gr.	100	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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

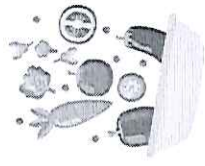
La Dietista Dr.ssa ROSA Sabrina

21 settembre 2023

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2023 - 2024



I SETTIMANA	LUNEDI' Pasta con pesto di zucchine Frittata Piselli stufati Pane Frutta	MARTEDI' Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Insalata di riso Merluzzo gratinato Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con pesto e pomodorini Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
II SETTIMANA	LUNEDI' Pasta ceci e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta con pesto di fagiolini e patate Formaggio spalmabile Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta con pomodorini Frittata al formaggio Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDI' Insalata di pasta con piselli e pomodorini Frittata con spinaci Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Risotto alle verdure Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta alle zucchine Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI' Insalata di riso con verdure e legumi Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta all'ortolana Frittata con patate Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta con pomodorini Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con pesto Sogliola al forno gratinata Verdura di stagione Pane Frutta



COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

1° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta con pesto di zucchine

Frittata

Piselli stufati

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Aromi</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60
<i>Prezzemolo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	gr.	60	gr.	80

MARTEDÌ

Pasta con pomodorini

Fusi di pollo al forno

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pollo (coscia, fusi)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ortaggi</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150

MERCOLEDÌ

Insalata di riso

Merluzzo gratinato

Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Verdure miste</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di merluzzo</i>	gr.	80	gr.	100
<i>Pangrattato, prezzemolo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	30	gr.	50

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione

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

VENERDÌ

Pasta pesto e pomodorini

Mozzarella o scamorza

Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50
<i>Pesto</i>	gr.	10	gr.	15
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Mozzarella o scamorza</i>	gr.	50	gr.	60
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

2° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDI'

Pasta al pomodoro
Petto di pollo al limone
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

MARTEDI'

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

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
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

MERCOLEDÌ

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

	INFANZIA		PRIMARIA	
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

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini
Frittata al formaggio
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

VENERDÌ

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

	INFANZIA		PRIMARIA	
Pasta di semola	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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

3° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Frittata con spinaci
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA	
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

MARTEDÌ

Insalata di pasta con piselli e pomodorini
Roastbeef
Verdura di stagione

	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

MERCOLEDÌ

Pasta e zucchine
Sogliola olio e limone
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

GIOVEDÌ

Risotto alle verdure
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	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

VENERDÌ

Pasta alle zucchine
Bastoncini di merluzzo al forno
Insalata di patate

	INFANZIA		PRIMARIA	
Pasta di semola	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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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 SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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 ff. Dr. C. Cufino

COMUNE DI CASTELLUCCIO INFERIORE

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

4° Settimana A.S.
2023-24

LUNEDÌ

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

	INFANZIA		PRIMARIA	
Riso	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

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

MERCOLEDÌ

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

	INFANZIA		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

GIOVEDÌ

Pasta con pesto
Sogliola al forno gratinata
Verdura di stagione

	INFANZIA		PRIMARIA		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

VENERDÌ

Pasta con pomodorini
Mozzarella o scamorza
Verdura di stagione

	INFANZIA		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

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	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