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

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 92894
del 28 AGOSTO 2017

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Insalata di pasta con fagioli	*Pasta di semola*	gr 30	gr 40	gr 60
Frittata	*Fagioli secchi*	Gr 20	Gr 30	gr 40
Verdura di stagione (*)	*Aromi (pomodoro, sedano...)*	q.b.	q.b.	q.b.
	Uovo	gr 60	gr 60	gr 60
	Verdura cotta	gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta con pomodorini e basilico	*Pasta di semola*	gr 40	gr 50	gr 80
Fuselli di pollo al forno	*Passata di pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione (*)	*Pollo (coscia, fusi)*	gr 60	gr 80	gr 100
	Ortaggi	gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Insalata di riso	*Riso*	gr 40	gr 50	gr 80
Filetti di platessa gratinati	*Verdure miste*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione (*)	*Filetti di platessa*	gr 80	gr 100	gr 130
	Pangrattato, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata di stagione	gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

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

VENERDI'

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alle melanzane	*Pasta di semola*	gr 40	gr 50	gr 80
Mozzarella o scamorza	*Filetti di melanzana, pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di patate	*Mozzarella o scamorza*	gr 50	gr 60	gr 80
	Patate	gr 100	gr 100	gr 150
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

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

(*) Verdura di Stagione
E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.
(**)Verdure per i primi piatti.
Le verdure proposte per la prepazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.
Per testare il gradimento è consigliabile poporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

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

Il Dirigente Medico
Dott.Canio CUFINO

La Dietista
Dott.essa Sabrina ROSA

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

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 92894
del 28 AGOSTO 2017

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

2° Settimana

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'				
Pasta con piselli e pomodorini	*Pasta di semola*	gr 30	gr 40	gr 60
Prosciutto cotto magro	*Piselli freschi*	Gr 60	Gr 90	gr 120
Verdura di stagione(*)	*Pomodorini*	q.b.	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto magro	gr 30	gr 40	gr 40
	Verdura cotta	gr 100	gr 150	gr 200
MARTEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	*Pasta di semola*	gr 40	gr 50	gr 80
Ricotta	*Passata di pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione(*)	*Ricotta*	gr 100	gr 100	gr 120
	Ortaggi	gr 70	gr 100	gr 150
MERCOLEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Insalata di pasta con ceci	*Pasta di semola*	gr 30	gr 40	gr 60
Frittata alle verdure	*Ceci secchi*	gr 30	gr 40	gr 50
Verdura di stagione(*)	*Aromi (pomodoro, sedano...)*	q.b.	q.b.	q.b.
	Uovo	gr 60	gr 60	gr 60
	Verdure di stagione (es.spinaci)	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata di stagione	gr 30	gr 50	gr 50
GIOVEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pesto	*Pasta di semola*	gr 40	gr 50	gr 80
Scaloppina al limone	*Pesto*	gr 5	gr 10	gr 10
Verdura di stagione(*)	*Vitello*	Gr 60	Gr 80	gr 100
	Burro	gr 5	gr 5	gr 5
	Farina,limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Verdura cotta	gr 100	gr 150	gr 200
VENERDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso al forno	*Riso*	gr 40	gr 50	gr 80
Bastoncini di merluzzo al forno	*Verdure di stagione*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione(*)	*Bastoncini di merluzzo*	n.2	n.3	n.4
	Pesto	gr 10	gr 10	gr 10
	Ortaggi	gr 70	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

(*) Verdura di Stagione
E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**)Verdure per i primi piatti.
Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.
Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.
Si consiglia di utilizzare sale iodato.
E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni dove lo richiedono per rendere più appetibili le pietanze ai bambini.

Il Dirigente Medico
Dott.Carlo CUFINO

La Dietista
Dott.essa Sabrina ROSA

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

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

Prot. n. 92894
del 28 AGOSTO 2017

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Frittata
Verdura di stagione(*)

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	gr 30	gr 40	gr 60
Lenticchie secche	gr 20	gr 30	gr 40
Aromi (pomodoro, sedano...)	q.b.	q.b.	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

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	gr 40	gr 50	gr 80
Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Petto di pollo	gr 60	gr 80	gr 100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo	1 ogni sei fette		
Ortaggi	gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Insalata di patate

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	gr 40	gr 50	gr 80
Pesto	gr 15	gr 20	gr 30
Filetti di sogliola	gr 80	gr 100	gr 130
Pangrattato, aromi...	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	gr 100	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	gr 40	gr 50	gr 80
Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella	gr 50	gr 60	gr 80
Ortaggi	gr 70	gr 100	gr 150

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione (*)

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	gr 30	gr 40	gr 70
Verdure per brodo (carota, sedano..)	q.b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	n.2	n.3	n.4
Insalata di stagione	gr 30	gr 50	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

(*) Verdura di Stagione
E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

(**)Verdure per i primi piatti.
Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.
Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

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

Il Dirigente Medico
Dott.Carlo CUFINO

La Dietista
Dott.essa Sabrina ROSA

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

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n. 92894
del 28 AGOSTO 2017

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'				
Pasta e ceci	*Pasta di semola*	gr 30	gr 40	gr 60
Prosciutto cotto magro	*Ceci secchi*	gr 20	gr 30	gr 40
Verdura di stagione(*)	*Prosciutto cotto magro*	gr 30	gr 40	gr 40
	Verdura cotta	gr 100	gr 150	gr 200
MARTEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso al pomodoro	Riso	gr 40	gr 50	gr 80
Scaloppina al limone	*Passata di pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione(*)	*Burro*	gr 5	gr 5	gr 5
	Farina, limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Vitello magro	gr 60	gr 80	gr 100
	Ortaggi	gr 70	gr 100	gr 150
MERCOLEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Lasagna alle verdure	*Sfoglie per lasagna*	gr 50	gr 60	gr 90
Frittata	*Zucchine, melanzane, ...*	gr 30	gr 40	gr 50
Verdura di stagione(*)	*Burro*	gr 5	gr 5	gr 5
	Farina	gr 5	gr 5	gr 5
	Latte	gr 5	gr 5	gr 5
	Uovo	gr 60	gr 60	gr 60
	Parmigiano o grana	gr 5	gr 5	gr 5
	Insalata di stagione	gr 30	gr 50	gr 50
GIOVEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Gnocchi pomodoro	*Gnocchi*	gr 40	gr 50	gr 80
Ricotta	*Passata di pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura di stagione(*)	*Ricotta*	gr 100	gr 100	gr 120
	Verdura cotta	gr 100	gr 150	gr 200
VENERDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta con passato di verdure	*Pasta di semola*	gr 40	gr 50	gr 80
Nasello al forno gratinato	*Verdure di stagione*	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno	*Filetti di Nasello*	gr 80	gr 100	gr 130
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate	gr 100	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

(*) Verdura di Stagione
E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.
Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.
(**)Verdure per i primi piatti.

Il Dirigente Medico
Dott.Carlo CUFINO

La Dietista
Dott.essa Sabrina ROSA