



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° 0020347

Potenza
19.02.2021

Al Responsabile del Settore 1 A.A.G.G.
Personale Demografici Stato Civile Elettorale
Dott.ssa Gaetana BUONANSEGNA
Comune di TITO

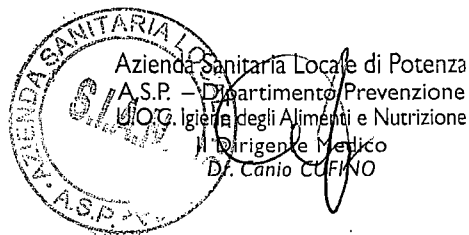
Oggetto: Trasmissione menu' mensa scolastica

In riferimento alla vs nota Prot. n. 0002269/2021 del 10.02.2021 si trasmettono in allegato le tabelle dietetiche per la mensa scolastica anno 2020/2021

Le tabelle sono state formulate rispettando la vostra richiesta e calcolate per le classi infanzia, primaria e secondaria in modo da garantire il giusto apporto nutritivo per fasce d'età.

E' stata quindi rimodulata la scelta di alcune pietanze, anche per una gestione migliore del servizio mensa.

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





MENU' REFEZIONE SCOLASTICA 2020 - 2021

Comune di Tito

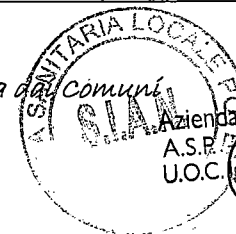
PROT. N. 0020377
del 19 FEB 2021

1 settimana	Pasta e lenticchie Mozzarella o scamorza Spinaci o bieta Pane Frutta	Risotto con zucchine Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta e ceci Frittata al prezzemolo Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote lesse Pane Frutta	Pasta all' ortolana Cuori di nasello gratinati Insalata Pane Frutta
2 settimana	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Spinaci o bieta Pane Frutta	Pasta e ceci Mozzarella o scamorza Insalata Pane Frutta	Riso al pomodoro Polpettone di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Bastoncini di merluzzo Carote lesse Pane Frutta
3 settimana	Pasta e lenticchie Mozzarella o scamorza Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di petto di pollo Carote lesse Pane Frutta	Timballo di patate Bastoncini di merluzzo Zucchine Pane Frutta	Pasta all'ortolana Frittata al prosciutto Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta con crema di verdure Filetto di platessa panato al forno Fagiolini lessi Pane Frutta
4 settimana	Pasta e piselli Mozzarella o scamorza Spinaci o bieta Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpettone di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta e ceci Filetti di nasello in umido Insalata Pane Frutta	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Carote lesse Pane Frutta	Riso con passato di verdure Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Frutta

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

Dr. Daniela DELLA ROSA

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



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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2020 - 2021

Comune di Tito

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: angelo.caputo@aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr. A. Caputo



Prot. n° 0020377
del 19 FEB. 2021

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Lenticchie cotte, sgocciolate
Mozzarella o scamorza
Verdura cotta (spinaci, bietta)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 50	gr 60	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Risotto con zucchine
Fuselli di pollo al forno
Patate al forno

Riso
Zucchine
Pollo (coscia, fusi)
Patate

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

MERCOLEDI'

Pasta e ceci
Frittata al prezzemolo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Ceci cotti, sgocciolati
Uovo
Prezzemolo
Ortaggi (pomodori)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

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

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Lonza di maiale
Carote

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

VENERDI'

Pasta all'ortolana
Filetti di nasello gratinati
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure (melanzane, pomod, zucchine)
Filetti di nasello
Pangrattato
Insalata

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

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

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

(**) VERDURA PER 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.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

A.S.P. - Dipartimento Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista

Dr. Daniela DELLA ROSA



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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2020 - 2021

Comune di Tito

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: angelo.caputo@aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr. A. Caputo

Prot. n° 0020347

del 19 FEB 2021



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

2° Settimana

LUNEDI'	Pasta di semola Piselli cotti, sgocciolati Prosciutto cotto magro Verdura di stagione (*)
MARTEDI'	Pasta di semola Passata di pomodoro Pollo, petto Pangrattato Uovo Verdura cotta (spinaci, bietta)
MERCOLEDI	Pasta di semola Fagioli cotti, sgocciolati Mozzarella o scamorza Insalata
GIOVEDI'	Riso Passata di pomodoro Macinato di vitello uovo, formaggio Patate
VENERDI'	Pasta di semola Passato di verdure Bastoncini di merluzzo Parmigiano Carote
OGNI GIORNO AGGIUNGERE:	Pane Frutta di stagione Olio extravergine di oliva

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
1 ogni 6 fette		
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 50	gr 60	gr 80
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 80	gr 100	gr 120
gr 60	gr 80	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n. 2	n. 3	n. 4
gr 5	gr 5	gr 5
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilita e la stagionalita delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

(**) VERDURA PER 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.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

A.S.P. - Dipartimento Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista

Dr. Daniela DELLA ROSA



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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2020 - 2021
Comune di Tito

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: angelo.caputo@aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr. A. Caputo



Prot. n° 0020377
del 19 FEB. 2021

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Lenticchie cotte, sgocciolate
Mozzarella o scamorza
Insalata

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 50	gr 60	gr 80
gr 30	gr 50	gr 50

MARTEDI'

Pasta con pomodoro e basilico
Cotoletta di petto di pollo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro, basilico
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Carote

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 30	gr 50	gr 50
1 ogni sei fette		
gr 100	gr 150	gr 200

MERCOLEDI'

Timballo di patate
Bastoncini di merluzzo
Verdura di stagione(*)

Patate lesse schiacciate
Prosciutto cotto
Mozzarella
Bastoncini di merluzzo
Verdura cotta (zucchine)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 100	gr 120	gr 150
gr 5	gr 10	gr 10
gr 10	gr 15	gr 20
n. 2	n. 3	n. 4
gr 100	gr 150	gr 200

GIOVEDI'

Pasta all'ortolana
Frittata al prosciutto
Ortaggi

Pasta di semola
Verdure (melanzane, peperoni)
Uovo
Prosciutto cotto
Ortaggi (pomodori)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 70	gr 90	gr 100
q.b.	q.b.	gr 160
gr 5	gr 10	gr 15
gr 70	gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta con crema di verdure
Filetto di platessa
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passato di verdure
Filetto di platessa
Pangrattato, aromi
Verdura cotta (fagiolini)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

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

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

(**) VERDURA PER 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.

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

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2020 - 2021

Comune di Tito

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: angelo.caputo@aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr. A. Caputo

Prot. n° 0020377

del 19 FEB 2021



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli

Mozzarella

Verdura di stagione(*)

Pasta di semola

Piselli cotti, sgocciolati

Mozzarella o scamorza

Verdura cotta (spinaci, bietta)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 60	gr 90	gr 120
gr 50	gr 60	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro

Polpettone di vitello

Verdura di stagione(*)

Patate al forno

Pasta di semola

Peperoni, melanzane

Macinato di vitello

uovo, formaggio

Patate

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

MERCOLEDI'

Pasta e ceci

Filetti di nasello in umido

Verdura di stagione(*)

Pasta di semola

Ceci cotti, sgocciolati

Filetti di nasello

pomodoro, aromi

Insalata

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 60	gr 90	gr 120
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta alla bolognese

Prosciutto cotto

Verdura di stagione(*)

Lasagna

Pomodoro

Macinato di vitello

Prosciutto cotto

mozzarella

Carote

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 10	gr 15	gr 15
gr 30	gr 40	gr 40
gr 10	gr 15	gr 20
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Riso con passato di verdure

Bastoncini di merluzzo

Verdura di stagione(*)

Riso

Passato di verdure

Bastoncini di merluzzo

Ortaggi (fagiolini)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n. 3	n. 4
gr 100	gr 150	gr 200

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

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

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

(**) VERDURA PER 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.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

A.S.P. - Dipartimento Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista

Dr. Daniela DELLA ROSA



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