

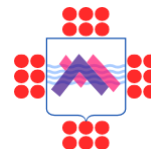
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 1° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e piselli Cotoletta al forno Pomodori	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	piselli	30gr	40gr	40gr
	Pollo	100gr	130gr	150gr
	Pomodori	100gr	130gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese Carne trita Scamorza Fagiolini e carote	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	vitello	20gr	30gr	30gr
		40gr	60gr	70gr
		100gr	130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone Frittata Spinaci	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	verdure	q.b	q.b	q.b
	uovo	1	1	1
		100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro Polpette in umido Purea	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	vitello	100gr	130gr	150gr
	Patate	80gr	100gr	130gr
	latte	q.b	q.b	q.b

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	tonno	20gr	30gr	30gr
	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Merluzzo gratinato	merluzzo	100gr	130gr	150gr
Carote	carote	100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

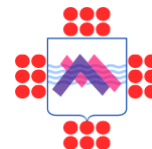
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 2° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Riso	60gr	80gr	100gr
Risotto con zucca	zucca	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	Parmigiano	5gr	5gr	5gr
Scaloppina	Pollo	100gr	130gr	150gr
Fagiolini	fagiolini	100gr	130gr	150gr
MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
Pasta al pomodoro	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
Bastoncini al forno	bastoncini	3	4	4
Zucchine stufate	Zucchine	100gr	130gr	150gr
MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	50gr	70gr	80gr
Pasta e lenticchie	lenticchie	30gr	40gr	40gr
Brasato di vitello	Vitello	100gr	130gr	150gr
Patate al forno	patate	80gr	100gr	120gr
GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al forno	Pasta	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	scamorza	q.b	q.b	q.b
	Tritato	20gr	30g	30gr
Prosciutto cotto		40gr	60gr	70gr
Bieta		100g	130gr	150gr
VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	50gr	70gr	80gr
Pasta e patate	patate	20gr	30gr	30gr
Merluzzo ad insalata	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
Pomodori	pomodori	100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

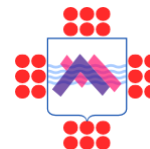
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 3° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e fagioli Merluzzo gratinato patate e carote lesse	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	fagioli	30gr	40gr	40gr
	merluzzo	100gr	130gr	150gr
		80gr	100gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	tonno	20gr	30gr	30gr
	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Frittatina	uova	1	1	1
Spinaci	spinaci	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro Cotoletta Pomodori	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	pollo	100gr	130gr	150gr
	pomodori	100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta pielli e prosciutto	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	piselli	20gr	30gr	30gr
	prosciutto	10	20g	20g
Polpette in umido	vitello	100gr	130gr	150gr
Zucchine stufate	zucchine	100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso al forno	Riso	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	scamorza	q.b	q.b	q.b
Scamorza		40gr	60gr	70gr
Fagiolini e carote		100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

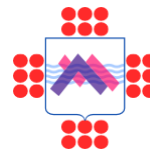
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Montescaglioso-75100 Matera tel: 0835-253602

PEC:asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Direttore f.f.: Dott. Rocco Luigi Eletto**MENU' 4° SETTIMANA**

LUNEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone Brasato di vitello Crocchette di patate	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	verdure	q.b	q.b	q.b
	Vitello	100gr	130gr	150gr
		3	4	4

MARTEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese Carne trita Prosciutto cotto Fagiolini	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	vitello	20gr	30gr	30gr
	fagiolini	40gr	60gr	70gr
		100gr	130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e ceci Formaggio spalmabile Lattuga e pomodori	Pasta di semola	50gr	60gr	80gr
	ceci	30gr	40gr	40gr
		50gr	70gr	80gr
		100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro Scaloppina Bieta	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Pollo	100gr	130gr	150gr
	bieta	100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto e verdure	Riso	30gr	40gr	60gr
	Zucchine	q.b	q.b	q.b
Bastoncini al forno	bastoncini	3	4	4
Carote	carote	100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO:

50gr di pane fresco;

frutta fresca di stagione;

* olio extra vergine di oliva (5g a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè;

Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f
Dott.Rocco Luigi ELETTO