

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	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al pomodoro	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Formaggio spalmab.		50gr	70gr	80gr
Lattuga e mais		100gr	130gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	40gr	60gr	70gr
Pasta e lenticchie	Lenticchie	30gr	40gr	40gr
prosciutto cotto		40gr	50g	60g
Bieta		100gr	130gr	150gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	50gr	60gr	80gr
Pasta in brodo vegetale	brodo	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto		40gr	50gr	60gr
Insalata mista		100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso	Riso	60gr	80gr	100gr
Sartù di riso	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
Cotoletta	Pollo	100gr	130gr	150gr
Spinaci		100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al tonno	Tonno	20gr	30gr	40gr
Merluzzo		100gr	130gr	150gr
Patate lesse		60gr	80gr	100gr

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

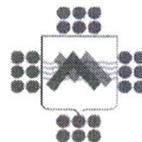
Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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
	pasta	40gr	60gr	70gr
Pasta e piselli	piselli	30gr	40gr	40gr
Frittata	uova	1	1	1
Carote		80gr	100gr	150gr

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al pomodoro	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Tacchino		100gr	130gr	150gr
Patate al forno		60gr	80gr	100gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Riso	60gr	80gr	100gr
Risotto con zucca	zucca	q.b	q.b	q.b
Ricotta		50gr	60gr	80gr
Fagiolini e carote		80gr	100gr	130gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al forno	mozzarella	q.b	q.b	q.b
Polpette di vitello		80gr	100gr	150gr
Sughetto di pomodoro		q.b	q.b	q.b
Spinaci		100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	50gr	60gr	80gr
Pasta e minestrone	minestrone	30gr	40gr	50gr
Bastoncini	Merluzzo	3	4	4
Insalata mista		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

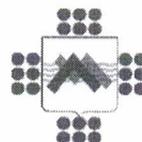
Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al pomodoro	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto		40gr	50gr	60gr
Purea di patate		80gr	100gr	120gr
Latte		q.b	q.b	q.b

MARTEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	40gr	60gr	70gr
pasta e fagioli	Fagioli	30gr	40gr	40gr
Straccetti	Pollo	80gr	100gr	150gr
Carote lesse	carote	80gr	100gr	120gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	40gr	60gr	80gr
Pasta e patate	Patate	30gr	40gr	40gr
Bastoncini al forno		3	4	4
Insalata Mista		100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
Pasta alla bolognese	carne trita	20gr	30gr	40gr
	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Polpette	Vitello	80gr	100gr	150gr
Zucchine		100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al tonno	Tonno	20gr	30gr	40gr
Frittata	uova	1	1	1
Insalata Mista		100gr	130gr	150gr
		50gr	70gr	100gr

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

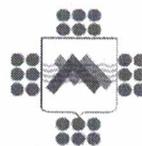
Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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	40gr	60gr	70gr
Pasta e ceci	ceci	30gr	40gr	40gr
Ricotta fresca		50gr	60gr	80gr
Crocchette	patate	80gr	100gr	130gr

MARTEDI'		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	60gr	80gr	100gr
Pasta al pomodoro	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto		40gr	50gr	60gr
Fagiolini e carote		80gr	100gr	130gr

MERCOLEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	pasta	50gr	60gr	80gr
pasta e minestrone	minestrone	30gr	40gr	50gr
petto di pollo		80gr	100gr	150gr
lattuga e pomodori		100gr	130gr	150gr

GIOVEDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Riso	60gr	80gr	100gr
Riso al pomodoro	pomodoro	q.b	q.b	q.b
Vitello	Vitello	80gr	100gr	150gr
Bieta		100gr	130gr	150gr

VENERDI		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta	50gr	60gr	80gr
Pasta in brodo vegetale	brodo	q.b	q.b	q.b
Merluzzo al forno	merluzzo	100gr	130gr	150gr
Zucchine lesse		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