



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA



MENU' MENSA SCOLASTICA 1^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Minestrone con pasta</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Insalata verde mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì	<i>Pasta e lenticchie</i>	<i>Coscia di pollo al forno</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Pasta al forno</i>	<i>Mozzarelle</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Polpette vitello</i>	<i>Patate al forno o lesse</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e patate</i>	<i>Frittata con prosciutto cotto</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

MENU' MENSA SCOLASTICA 2^ SETTIMANA

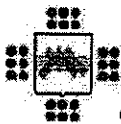
Lunedì-	<i>Pasta e lenticchie</i>	<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì-	<i>Pasta al tonno</i>	<i>Frittata con patate o zucchine</i>	<i>Spinaci</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Minestrina in brodo</i>	<i>Petto di pollo</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Polpette al sugo</i>	<i>Carote</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e piselli</i>	<i>Pesce</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

MENU' MENSA SCOLASTICA 3^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Pasta e patate</i>	<i>Frittata con prezzemolo e formaggio</i>	<i>Carote</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Polpette di vitello al sugo</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Pasta e fagioli</i>	<i>Platessa</i>	<i>Bieta</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al forno</i>	<i>Mozzarella</i>	<i>Pomodoro</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e lenticchie</i>	<i>Petto di pollo</i>	<i>Patate al forno</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

MENU' MENSA SCOLASTICA 4^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Carne alla pizzaiola</i>	<i>Insalata verde</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì	<i>Riso o pasta e lenticchie</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Piselli</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Minestrina in brodo</i>	<i>Polpette di vitello</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Coscette di pollo</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta al tonno</i>	<i>Mozzarella</i>	<i>Carote</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>



**azienda sanitaria locale
matera**

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Ambito Territoriale ex ASL n. 4 - Matera
Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-2535651

Prot. n. 20200014361

Matera, 04.03.2020

del 04 - 03 - 2020

COMUNE DI GRASSANO

Settore Amministrativo Demografico

comune.grassano@pec.comune.grassano.mt.it

Oggetto: Approvazione variazioni tabelle dietetiche per l'anno scolastico 2019-2020

In riferimento alla Vs. nota di pari oggetto del 27-02-2020, si esprime parere favorevole alle variazioni proposte alla tabella dietetica in utilizzo per l'anno scolastico in corso.

Si precisa, altresì, che le stesse potranno, in ogni momento, essere modificate o adeguate, affinché possano rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, secondo le **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** od anche in relazione ad eventuali suggerimenti e proposte delle Commissioni Mense Scolastiche Comunali.

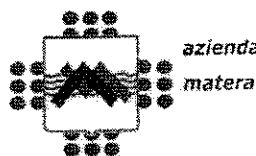
La Dietista

Dr.ssa Loredana D'Amico

Il Dirigente Medico

Dott. Rocco Eletto

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
matera

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680

e-mail: A.Martemucci@asm-basilicata.it PEC: asm-basilicata@cert.rupar-basilicata.it

Prot. n. 22180063750

Matera, 23.10.2018

del 26.10.2018

COMUNE DI GRASSANO

Oggetto: servizio mensa scolastica – anno 2018-19.

In riferimento alla Vs. nota PEC del 19.10.2018 si trasmettono le tabelle dietetiche da utilizzare per l'anno scolastico 2018/19.

Si specifica che il pesce utilizzato deve essere deliscato e senza spine.

Si rappresenta, altresì, che le modalità di cottura delle pietanze dovranno essere le seguenti: vapore, lessso, ai ferri-piastra ed al forno, evitando le frittiture.

Si specifica, inoltre, che questa U.O.C. potrà, in ogni momento, modificare o adeguare la tabella dietetica, affinché possa rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, anche secondo l'elaborazione delle più recenti linee guida in materia.

Si fa presente, altresì, che dovranno essere previsti menù speciali e personalizzati, per soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari o qualora richiesti per motivi etici e religiosi, eventualmente da sottoporre alla validazione di questa U.O.

Si rappresenta che per i soggetti affetti da celiachia, così come indicato dalla Legge 4 luglio 2005, n. 123 e ss.m. e i. deve essere prevista la sostituzione degli alimenti con glutine, con altri, ove possibile della stessa tipologia, privi di glutine inseriti nell'elenco del ministero della salute, (bastoncini di pesce con pesce al forno senza panatura, pane con pane senza glutine, etc.)

Si precisa che, qualora richiesto, la dieta in bianco dovrà essere così composta:

- pasta o riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne di vitello magra o pollo ai ferri
- Patate bollite
- pane
- Frutta fresca: mela

Si rappresenta che questa U.O.C. si rende disponibile a quanto previsto dal punto 2 del DECALOGO della RISTORAZIONE SCOLASTICA delle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" del 16.04.2018.

Il Dirigente Medico
Dott. Rocco Eletto

Il Direttore U.O.C.
Dott. Antonio Martemucci



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Direttore: Dott. Antonio Martemucci
 Via Montescaoglio - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
 e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA INFANZIA - prima settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestrone con pasta Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta e lenticchie Coscia di pollo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette di vitello Patate Pane Frutta Acqua	Pasta e patate Frittata Insalata mista Pane Frutta Acqua
Pasta verdure miste Parmigiano/Grana olio EVO	60 200 q.b. 10 olio EVO	gr. 60 q.b. 60 q.b. 5 Mozzarella	gr. 50 q.b. 5 olio e.v. di oliva 40 Parmigiano/Grana 60	gr. 50 patate q.b. 5 parmigiano/grana q.b. olio EVO
Bastoncini di merluzzo	120 Coscia di pollo aromi	60 Pomodori olio EVO aromi	Carne di vitello mac. pane/aromi/uovo olio EVO Patate olio EVO Aromi	80 uova q.b. parmigiano/grana 5 olio EVO 100 aromi 5 Insalata mista q.b. olio EVO
Insalata mista olio limone	70 olio EVO 5 Carote q.b. olio EVO limone	q.b. 5 olio EVO 50 aromi q.b.	q.b. pane olio EVO Aromi	n. 2 q.b. parmigiano/grana 5 olio EVO q.b. aromi 70 Insalata mista 5 olio EVO
pane frutta fresca di stagione Acqua	40 pane 100 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	40 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	40 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	40 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua
Proteine 21 (14%) Lipidi 20 g (30%) Glucidi 84 g (56%) Kcal 597	Proteine 26 (19%) Lipidi 15 g (24%) Glucidi 80 g (57%) Kcal 559	Proteine 24 g (16%) Lipidi 21 g (38%) Glucidi 71 g (46%) Kcal 570	Proteine 21 g (15%) Lipidi 18 g (29%) Glucidi 78 g (56%) Kcal 555	Proteine 19 g (14%) Lipidi 18 g (29%) Glucidi 78 g (57%) Kcal 550

Il Dirigente Medico
 Dott. Paolo Eletto

La Dietista
 Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
 Dott. Antonio Martemucci

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA INFANZIA - seconda settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con verdure Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta con il tonno frittata Spinaci Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Petto di pollo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette al sugo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta e piselli Plattessa Insalata mista Pane Frutta Acqua
riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana	70 pasta 70 pomodori pelati 10 grana/parmigiano Olio EVO tonno in scatola al nat	gr. 60 pasta 70 brodo vegetale 5 grana/parmigiano 5 olio EVO	gr. 40 pasta q.b. pomodori pelati q.b. olio e.v. di oliva q.b. grana/parmigiano	gr. 60 pasta q.b. pomodori pelati 5 grana/parmigiano 10 olio EVO
prosciutto cotto pomodori aromi olio EVO	50 120 Spinaci q.b. Olio EVO q.b. limone 5 Uova	100 150 petto di pollo olio EVO 5 aromi q.b. insalata mista olio EVO limone	60 q.b. carne di vitello magro 5 pomodori pelati 3 uova Carote olio EVO aromi	20 120 piselli 60 Plattessa q.b. olio EVO q.b. Limone 150
pane frutta fresca di stagione Acqua	40 150 pane frutta fresca di stagione 50cl Acqua	q.b. 60 pane 40 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	q.b. 40 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	q.b. 150 aromi/limone q.b. pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua
Proteine 17 g (13%) Lipidi 18 g (30%) Glucidi 78 g (57%) Kcal 542	Proteine 23 g (18%) Lipidi 20 g (36%) Glucidi 60 g (46%) Kcal 516	Proteine 21 g (16%) Lipidi 16 g (27%) Glucidi 78 g (57%) Kcal 542	Proteine 25 g (18%) Lipidi 15,7 g (26%) Glucidi 77,3 g (56%) Kcal 550	Proteine 22 g (16%) Lipidi 16 g (26%) Glucidi 81 g (58%) Kcal 554

Il Direttore Medico
Dott. Roberto Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Direttore: Dott. Antonio Martenucci
 Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
 e-mail: AMartenucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA INFANZIA - terza settimana -anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
Pasta e patate Merluzzo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpetta di vitello al sugo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta e fagioli Frittata al forno Bietta Pane Frutta Acqua	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta e lenticchie Petto di pollo Patate al forno Pane Frutta Acqua
Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO patate	Pasta pomodori pelati q.b. parmigiano/grana q.b. olio EVO 50	gr. 50 50 80 fagioli grana/parmigiano olio EVO	gr. 40 60 5 5 60 5	Pasta lenticchie pomodori pelati olio EVO 5
Merluzzo olio EVO aromi Carote Olio EVO limone pane frutta fresca di stagione Acqua	Carne di vitello macinata parmigiano/grana mollica/aromi Insalata mista olio EVO limone pane frutta fresca di stagione Acqua	uova olio EVO Bietta olio EVO limone pane frutta fresca di stagione Acqua	Petto di pollo patate olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta lenticchie pomodori pelati olio EVO Petto di pollo patate olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 23 g (17%) Lipidi 17g (29%) Glucidi 72g (54%) Kcal 533	Proteine 23 g (16%) Lipidi 18 g (30%) Glucidi 74 g (54%) Kcal 553	Proteine 25,7 g (18%) Lipidi 18,3 g (28%) Glucidi 79,4 (54%) Kcal 585	Proteine 22,4 g (17%) Lipidi 18,9 g (31%) Glucidi 70,4 (52%) Kcal 541	Proteine 26,9g (19%) Lipidi 13 g (21%) Glucidi 83,6g (60%) Kcal 560

Il Direttore Medico
 Dott. Antonio Martenucci

La Dietista
 Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
 Dott. Antonio Martenucci

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Direttore: Dott. Antonio Martemucci
 Via Montescaleglio - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell. 3295832680
 e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA INFANZIA - quarta settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro Carne alla pizzaiola Insalata verde Pane Frutta Acqua	Risotto con verdure Bastoncini di pesce Piselli Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Polpette di vitello cavolfiori Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Coscia di pollo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al tonno Mozzarella carote Pane Frutta Acqua
gr. 60 30 q.b. 10 80 40 5 40 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 60 30 q.b. 10 80 40 5 40 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 60 40 100 5 q.b. 100 40 40 150 50cl	gr. 60 40 q.b. 5 80 5 q.b. 70 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 40 60 q.b. 10 40 5 100 5 q.b. 40 150 50cl
Pasta pomodori pelati grana/parmigiano olio EVO	riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana	Pasta parmigiano/grana olio EVO	Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO	Pasta ceci grana/parmigiano olio EVO
Carne di vitello pomodori pelati olio EVO	bastoncini piselli olio EVO aromi	Vitello magro brodo vegetale olio EVO	Coscia di pollo olio EVO aromi	mozzarella olio EVO
Insalata verde olio EVO Limone	pane frutta fresca di stagione	cavolfiori olio EVO aromi	insalata mista olio EVO	carote olio EVO limone
pane frutta fresca di stagione Acqua	pane frutta fresca di stagione Acqua	pane frutta fresca di stagione Acqua	pane frutta fresca di stagione Acqua	pane frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 21 g (16%) Lipidi 17 g (30%) Glucidi 69 g (54%) Kcal 516	Proteine 16 g (12%) Lipidi 18 g (29 %) Glucidi 81 g (59 %) Kcal 550	Proteine 25,9 g (19%) Lipidi 15,8 g (26%) Glucidi 73,8 g (55%) Kcal 540	Proteine 22 g (17%) Lipidi 16 g (28 %) Glucidi 69 g (55%) Kcal 506	Proteine 24,2 g (17%) Lipidi 16,2 g (21%) Glucidi 72,3 g (62%) Kcal 532

Il Dirigente Medico
 Dott. Roberto Eletto

La Dietista
 Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
 Dott. Antonio Martemucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montescaleglio - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.

3295832680

e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

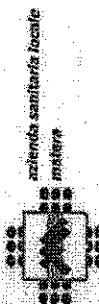
COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA PRIMARIA - prima settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestrone con pasta	Pasta e fanticchie	Pasta al forno	Pasta al pomodoro	Pasta e patate
Bastoncini di merluzzo	Coscia di pollo	Mozzarella	Polpette di vitello	Frittata
Insalata mista	Carote	Pomodori	Patate	Insalata mista
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Acqua	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua
Pasta 60 200 q.b. 10 120	Pasta 60 200 q.b. 10 120	pasta 60 q.b. 60 q.b. 5 60	pasta 50 q.b. 5 40 60	Pasta 50 q.b. 5 q.b. 80
verdure miste	pomodori pelati	pomodori pelati	pomodori pelati	patate
Parmigiano/Grana	fanticchie secche	olio e.v. di oliva	olio e.v. di oliva	parmigiano/grana
olio EVO	parmigiano/grana	mozzarella	Parmigiano/Grana	olio EVO
Bastoncini di merluzzo	olio EVO	Mozzarella	Carne di vitello mac.	uova
Insalata mista	Coscia di pollo	Pomodori	pane/aromi/uovo	parmigiano/grana
olio	aromi	olio EVO	olio EVO	olio EVO
limone	Carote	aromi	Patate	aromi
	q.b. olio EVO	5	olio EVO	Insalata mista
	limone	q.b.	Aromi	olio EVO
pane	40 pane	40 pane	40 pane	pane
frutta fresca di stagione	100 frutta fresca di stagione	150 frutta fresca di stagione	150 frutta fresca di stagione	150 frutta fresca di stagione
Acqua	50cl Acqua	50cl Acqua	50cl Acqua	50cl Acqua
Proteine 27 (14%) Lipidi 24 g (28%) Glucidi 114 g (58%) Kcal 778	Proteine 40 (20%) Lipidi 20 g (22%) Glucidi 119 g (58%) Kcal 815	Proteine 30 g (16%) Lipidi 31 g (38%) Glucidi 86 g (46%) Kcal 743	Proteine 30 g (17%) Lipidi 22 g (27%) Glucidi 101 g (56%) Kcal 715	Proteine 26 g (15%) Lipidi 26 g (33%) Glucidi 93 g (52%) Kcal 714

Il Dirigente Medico
Dott. Paolo Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.

3295832880

e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA PRIMARIA - seconda settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con verdure Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta con il tonno frittata Spinaci Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Petto di pollo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette al sugo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta e piselli Platessa insalata mista Pane Frutta Acqua
riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana	70 pasta 70 pomodori pelati 10 grana/parmigiano Olio EVO tonno in scatola al nat	gr. 60 pasta 70 brodo vegetale 5 grana/parmigiano 5 olio EVO	gr. 50 pasta q.b. pomodori pelati q.b. olio e.v. di oliva 5 grana/parmigiano	gr. 60 pasta q.b. pomodori pelati 10 grana/parmigiano q.b. olio EVO
prosciutto cotto	50	petto di pollo olio EVO aromi	100 carne di vitello magro 5 pomodori pelati 3 uovo Carote	piselli Platessa olio EVO Limone
pomodori aromi olio EVO	120 Spinaci q.b. Olio EVO 5 limone	q.b. 60 insalata mista olio EVO limone	100 q.b. 70 olio EVO 5 aromi	150 insalata mista 5 olio EVO aromi/limone
pane frutta fresca di stagione Acqua	40 uova 150 pane 50cl frutta fresca di stagione Acqua	q.b. 40 pane 150 frutta fresca di stagione Acqua	q.b. 40 pane 150 frutta fresca di stagione Acqua	q.b. 40 pane 150 frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 23 g (13%) Lipidi 23 g (28%) Glucidi 108 g (59%) Kcal 728	Proteine 33 g (21%) Lipidi 26 g (36%) Glucidi 71 g (43%) Kcal 650	Proteine 30,5 g (15%) Lipidi 29,2 g (33%) Glucidi 100,9 g (52%) Kcal 788	Proteine 31,7 g (18%) Lipidi 20,5 g (26%) Glucidi 102,2 g (56%) Kcal 721	Proteine 31 g (19%) Lipidi 22 g (30%) Glucidi 87g (51%) Kcal 672

Il Dirigente Medico
Dott. Roberto Zefetto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.

3995632680

e-mail: AMartemucci@asmbsilicata.it PEC: asmbsilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA PRIMARIA - terza settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e patate Merluzzo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette di vitello al sugo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta e fagioli Frittata al forno Bieta Pane Frutta Acqua	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta e lenticchie Petto di pollo Patate al forno Pane Frutta Acqua
Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO patate	40 Pasta 30 pomodori pelati q.b. parmigiano/grana q.b. olio EVO 50	gr. 50 Pasta 80 fagioli 5 grana/parmigiano 5 Olio EVO	gr. 40 pasta 60 pomodori pelati 5 olio e.v. di oliva 5 mozzarella grana/parmigiano	gr. 30 Pasta 20 lenticchie q.b. pomodori pelati 5 olio EVO
Merluzzo olio EVO aromi Carote Olio EVO limone pane	120 Carne di vitello macinata parmigiano/grana 5 mollica/aromi q.b. Insalata mista 150 olio EVO 5 limone q.b. pane	80 uova q.b. Olio EVO q.b. 100 Bieta 5 Olio EVO limone 40 pane	60 mozzarella pomodori olio EVO aromi q.b. pane	40 Petto di pollo 5 patate olio EVO aromi q.b. pane
frutta fresca di stagione Acqua	150 frutta fresca di stagione Acqua	150 frutta fresca di stagione Acqua	150 frutta fresca di stagione Acqua	150 frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 33 g (21%) Lipidi 18 g (25%) Glucidi 84 g (54%) Kcal 626	Proteine 26 g (17%) Lipidi 20 g (29%) Glucidi 82 g (54%) Kcal 640	Proteine 34,7 g (18%) Lipidi 20,4 g (24%) Glucidi 111,8(58%) Kcal 770	Proteine 33,6 g (18%) Lipidi 26,8 g (32%) Glucidi 96,7 (50%) Kcal 762	Proteine 38,3g (20%) Lipidi 19 g (22%) Glucidi 113g (58%) Kcal 777

Il Dirigente Medico
Dott. Paolo Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montecapiglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.
3295832680

e-mail: AMartemucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA PRIMARIA - quarta settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta al pomodoro Carne alla pizzaiola Insalata verde Pane Frutta Acqua	Risotto con verdure Bastoncini di pesce Piselli Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Polpette di vitello cavolfiori Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Coscia di pollo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al tonno Frittata al forno carote Pane Frutta Acqua
gr. 60 30 q.b. 10 80 40 5 40 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 60 30 q.b. 10 80 40 5 40 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 80 40 100 5 q.b. Vitello magro brodo vegetale olio EVO cavolfiori olio EVO aromi pane 150 50cl	gr. 60 40 q.b. 5 80 5 q.b. 70 5 q.b. 40 150 50cl	gr. 40 60 q.b. 10 n.2. 5 100 5 q.b. 40 150 50cl
Pasta pomodori pelati grana/parmigiano olio EVO Carne di vitello pomodori pelati olio EVO Insalata verde olio EVO Limone pane frutta fresca di stagione Acqua	riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana bastoncini piselli olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta parmigiano/grana olio EVO Vitello magro brodo vegetale olio EVO cavolfiori olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO Coscia di pollo olio EVO aromi insalata mista olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta ceci grana/parmigiano olio EVO uova olio EVO carote olio EVO limone pane frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 34,7 g (19%) Lipidi 23,4 g (27%) Glucidi 104,6 g (54%) Kcal 768	Proteine 27,7 g (15%) Lipidi 23,1 g (28 %) Glucidi 107,1 g (57 %) Kcal 747	Proteine 34,4g(18%) Lipidi 22,7 g (27%) Glucidi 102,8 g (55%) Kcal 753	Proteine 26 g(17%) Lipidi 21 g (29%) Glucidi 84g (54%) Kcal 628	Proteine 31 g (18%) Lipidi 22,8 g (27%) Glucidi 109,3 g (57%) Kcal 766

Il Dirigente Medico
Dott. Rocco Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore UO
Dott. Antonio Martemucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martenucci

Via Montesapio - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.

3295832680

e-mail: AMartenucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

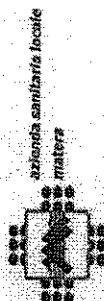
COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA SECONDARIA - prima settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
Minestrone con pasta Bastoncini di merluzzo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta e lenticchie Coscia di pollo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette di vitello Patate Pane Frutta Acqua	Pasta e patate Frittata Insalata mista Pane Frutta Acqua
Pasta verdure miste Parmigiano/Grana olio EVO	70 Pasta 200 pomodori pelati q.b. lenticchie secche 5 parmigiano/grana olio EVO	gr. 50 q.b. pomodori pelati q.b. olio e.v. di oliva q.b. mozzarella 10 olio EVO	gr. 60 60 pomodori pelati 40 olio e.v. di oliva 40 Parmigiano/Grana 10	gr. 70 100 patate q.b. parmigiano/grana 10 olio EVO
Bastoncini di merluzzo	150 Coscia di pollo aromi	70 q.b. Mozzarella	Carne di vitello mac. pane/aromi/uovo	100 uova
Insalata mista olio limone	100 olio EVO 5 Carote q.b. olio EVO limone	q.b. 5 150 10 Pomodori q.b. Olio EVO aromi	q.b. parmigiano/grana 10 olio EVO 100 aromi 10 Insalata mista q.b. olio EVO	q.b. 10 q.b. 100 5
pane frutta fresca di stagione Acqua	50 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	q.b. 50 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	q.b. 50 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	50 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua
Proteine 33 (14%) Lipidi 27 g (26%) Glucidi 140 g (60%) Kcal 936	Proteine 44 (20%) Lipidi 27 g (25%) Glucidi 137 g (57%) Kcal 971	Proteine 35 g (16%) Lipidi 33 g (34%) Glucidi 110 g (50%) Kcal 881	Proteine 37 g (17%) Lipidi 29 g (30%) Glucidi 115 g (53%) Kcal 871	Proteine 30 g (14%) Lipidi 27 g (29%) Glucidi 119 g (57%) Kcal 836

Il Dirigente Medico
Dott. Roberto Zefetto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martenucci



U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martenucci
Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.
3295832680
e-mail: AMartenucci@asmbsilicata.it PEC: asmbsilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA SECONDARIA - seconda settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con verdure Prosciutto cotto Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta con il tonno fritata Spinaci Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Petto di pollo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette al sugo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta e piselli Platessa insalata mista Pane Frutta Acqua
riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana	80 pasta 70 pomodori pelati 10 grana/parmigiano 5 Olio EVO tonno in scatola al nat	gr. 60 q.b. q.b. 10 30 pasta brodo vegetale grana/parmigiano olio EVO	gr. 120 100 10 10 120 5 q.b. Carote olio EVO aromi q.b. 50 pane frutta fresca di stagione Acqua	gr. 70 q.b. q.b. 10 30 150 5 q.b. 100 5 q.b. 150 50cl
prosciutto cotto pomodori aromi olio EVO	70 150 q.b. 10 Spinaci Olio EVO limone uova	petto di pollo olio EVO aromi insalata mista olio EVO limone	carne di vitello magro pomodori pelati uovo Carote olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	piselli Platessa olio EVO Limone insalata mista olio EVO aromi/limone pane frutta fresca di stagione Acqua
pane frutta fresca di stagione Acqua	50 150 50cl pane frutta fresca di stagione Acqua	50 150 50cl pane frutta fresca di stagione Acqua	50 150 50cl pane frutta fresca di stagione Acqua	q.b. 50 150 50cl
Proteine 30 g (14%) Lipidi 27 g (29%) Glucidi 124 g (59%) Kcal 845	Proteine 48,2 g (20%) Lipidi 27,4 g (25%) Glucidi 135,8g (55%) Kcal 983	Proteine 46,3 g (20%) Lipidi 27,3 g (25%) Glucidi 142,7 g (55%) Kcal 1007	Proteine 43,2 g (18%) Lipidi 23,3 g (22%) Glucidi 178 g (60%) Kcal 856	Proteine 40 g (20%) Lipidi 23 g (25%) Glucidi 112g (55%) Kcal 816

Il Dirigente Medico
Dott. Rocco Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martenucci



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

Direttore: Dott. Antonio Martemucci

Via Montescaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.

3295832680

e-mail: AMartemucci@asmbsilicata.it PEC: asmbsilicata@cert.ruparbasilicata.it

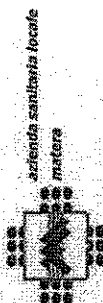
COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA SECONDARIA - terza settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e patate Merluzzo Carote Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Polpette di vitello al sugo Insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta e fagioli Frittata al forno Bietta Pane Frutta Acqua	Pasta al forno Mozzarella Pomodori Pane Frutta Acqua	Pasta e lenticchie Petto di pollo Patate al forno Pane Frutta Acqua
Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO patate	40 Pasta q.b. pomodori pelati q.b. parmigiano/grana 10 olio EVO 50	gr. 50 Pasta 80 fagioli q.b. grana/parmigiano 10 Olio EVO	gr. 50 pasta 40 pomodori pelati 5 olio e.v. di oliva 5 mozzarella grana/parmigiano	gr. 40 Pasta 30 lenticchie q.b. pomodori pelati 5 olio EVO
Merluzzo olio EVO aromi Carote Olio EVO limone pane frutta fresca di stagione Acqua	120 Carne di vitello macinata parmigiano/grana 5 mollica/aromi q.b. Insalata mista 150 olio EVO 10 limone q.b. pane 50 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	100 uova q.b. Olio EVO q.b. 100 Bietta 10 Olio EVO q.b. limone 50 pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	250 patate 5 olio EVO q.b. aromi q.b. pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua	100 patate 5 olio EVO q.b. aromi q.b. pane 150 frutta fresca di stagione 50cl Acqua
Proteine 33 g (21%) Lipidi 18 g (25%) Glucidi 84 g (54%) Kcal 628	Proteine 26 g (17%) Lipidi 20 g (29%) Glucidi 82 g (54%) Kcal 610	Proteine 49,6 g (19%) Lipidi 30,4 g (26%) Glucidi 144,5 (55%) Kcal 1050	Proteine 40,3 g (16%) Lipidi 34,9 g (31%) Glucidi 136,6 (53%) Kcal 1022	Proteine 48,5g (19%) Lipidi 145,1 g (29%) Glucidi 145,1 g (57%) Kcal 1019

Dirigente Medico
Dott. Roberto Fietto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

IL Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci



U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martenucci
Via Montecaglioso - 75100 Matera Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-253651 cell.
3295832690
e-mail: AMartenucci@asmbasilicata.it PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

COMUNE DI GRASSANO - SCUOLA SECONDARIA - quarta settimana - anno scolastico 2018/19

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta al pomodoro Carne alla pizzaiola Insalata verde Pane Frutta Acqua	Risotto con verdure Bastoncini di pesce Piselli Pane Frutta Acqua	Minestrina in brodo Polpette di vitello cavolfiori Pane Frutta Acqua	Pasta al pomodoro Coscia di pollo insalata mista Pane Frutta Acqua	Pasta al tonno Mozzarella carote Pane Frutta Acqua
gr. 70 110 q.b. 10 110 80 5 100 q.b. 50 150 50cl	gr. 70 110 q.b. 10 110 80 5 100 q.b. 50 150 50cl	gr. 100 60 150 10 q.b. 150 70 90 q.b. 50 150 50cl	gr. 70 120 q.b. 10 120 5 q.b. 60 5 q.b. 50 150 50cl	gr. 100 40 q.b. 10 70 5 180 5 q.b. 50 150 50cl
Pasta pomodori pelati grana/parmigiano olio EVO Carne di vitello pomodori pelati olio EVO Insalata verde olio EVO Limoncino pane frutta fresca di stagione Acqua	riso verdure miste olio EVO parmigiano/grana bastoncini piselli olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta parmigiano/grana olio EVO vitello magro brodo vegetale olio EVO cavolfiori olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta pomodori pelati parmigiano/grana olio EVO Coscia di pollo olio EVO aromi insalata mista olio EVO aromi pane frutta fresca di stagione Acqua	Pasta tonno al naturale grana/parmigiano olio EVO mozzarella olio EVO carote olio EVO limoncino pane frutta fresca di stagione Acqua
Proteine 34,7 g (15%) Lipidi 23,4 g (28%) Glucidi 104,6 g (57%) Kcal 768	Proteine 27,7 g (15%) Lipidi 23,1 g (28%) Glucidi 107,1 g (57%) Kcal 747	Proteine 42,2 g (17%) Lipidi 29,5 g (27%) Glucidi 135 g (56%) Kcal 974	Proteine 36 g (17%) Lipidi 29 g (32%) Glucidi 103 g (51%) Kcal 820	Proteine 42,3 g (17%) Lipidi 27,4 g (24%) Glucidi 152,4 g (59%) Kcal 1025

Il Direttore Medico
Dott. Riccardo Eletto

La Dietista
Dott.ssa Daniela Della Rosa

Il Direttore U.O.
Dott. Antonio Martenucci



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA

Settore Amministrativo Demografico

Stanza 1051

Prot. Com. n°-----/2019

Rif. prot. Com. n°-----2019

Rif. protocollo esterno n

ASST - Matera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
C.A. Dott. Martemucci
75100 Matera
PI: Ccasinbusilicatu@cert.ruparbasilicata.it

Oggetto: Servizio Mensa Scolastica AA.SS. 2019/2020 2020/2021 - 2021/2022 -
Conferma tabelle dietetiche approvare per l'anno scolastico 2018/2019.

Con la presente si chiede di confermare per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 -
2021/2022, le tabelle dietetiche utilizzate per il servizio di mensa scolastica, approvate per l'anno
scolastico 2018/2019 con Vs nota prot. 20180063750 del 26/10/2018.

In attesa di riscontro, distinti saluti.

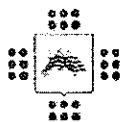
Grassano, li 08/11/2019



Il Resp. del Sett. Amm.vo/Demog.

Dott.ssa Giovanna Cornacchia

COMUNE DI GRASSANO PROT. N. 12468 DEL 18-11-2019 arrivo CAT. 7
COMUNE DI GRASSANO PROT. N. 12142 DEL 11-11-2019 partenza CAT. 7



azienda sanitaria locale materata

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Ambito Territoriale ex ASL n. 4 - Matera
Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-2535651

Prot. n. 20190061772

Matera, 14.11.2019

del 14-11-2019

COMUNE DI GRASSANO
Settore Amministrativo Demografico
comune.grassano@pec.comune.grassano.mt.it

Oggetto: Servizio mensa scolastica AA SS 2019/20 - 2020/21 - 2021/22. Conferma tabelle dietetiche approvate per l'anno scolastico 2018/19

In riferimento alla Vs. richiesta di pari oggetto del 11.11.2019 prot 12142, si comunica che nulla osta all'utilizzo delle tabelle dietetiche già in uso ed approvate per l'anno scolastico 2018/19 per i successivi anni scolastici 2019/20 - 2020/21 - 2021/22

Si precisa, altresì, che le stesse potranno, in ogni momento, essere modificate o adeguate, affinché possano rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, secondo le **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** od anche in relazione ad eventuali suggerimenti e proposte delle Commissioni Mensa Scolastiche Comunali.

Si specifica che il pesce utilizzato dovrà essere deliscato e senza spine.

Si rappresenta, altresì, che le modalità di cottura delle pietanze dovranno essere le seguenti: vapore, lessato, ai ferri-piastra ed al forno, evitando le frittture.

Si fa presente, altresì, che dovranno essere previsti menù speciali e personalizzati per gli utenti che per motivi etici o religiosi ne facciano apposita richiesta.

Per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari dovranno essere utilizzati, quando possibile, gli stessi alimenti previsti nella tabella dietetica ma privi degli allergeni indicati nella specifica certificazione medica (es. prodotti delattosati, senza uova),

Si precisa che, qualora richiesto, la dieta in bianco dovrà essere così composta:

- pasta o riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne di vitello magra o pollo ai ferri
- Patate bollite
- pane
- Frutta fresca: mela

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, in sostituzione degli alimenti con glutine presenti nei menù, così come previsto dalla Legge 4 luglio 2005, n. 123 e ss.m. e i., dovranno essere utilizzati gli alimenti senza glutine disponibili in commercio inseriti nell'elenco del Ministero della Salute. Pertanto, per tali utenti, dovranno essere obbligatoriamente utilizzati i prodotti gluten-free in sostituzione di quelli presenti nelle tabelle dietetiche in uso (ad es. pasta senza glutine, bastoncini senza glutine, pane senza glutine etc.).

La Dietista

Dr.ssa Lorenzana D'Amico

Il Dirigente Medico

Dott. Rocco Eletto



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA

Settore Amministrativo/Demografico

Stanza 1051

Prot. Com. n°-----/2020

Rif. prot. Com. n°-----2020

Rif. protocollo esterno n

ASM - Matera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
75100 Matera
PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Oggetto: Mensa Scolastica - Proposta variazioni.

Con la presente si comunica che al menu utilizzato nella mensa scolastica, approvato da codesta ASM con nota prot. n. 20180063750/2018 e confermato con nota prot. n. 20190061772/2019, si intendono apportare le variazioni di seguito indicate, e pertanto si chiede la prescritta autorizzazione:

PRIMA SETTIMANA:

Mercoledì variare contorno "pomodori" con "insalata mista"
Giovedì specificare contorno "patate" con "patate al forno o lesse"
Venerdì specificare secondo "frittata" con "frittata con prosciutto cotto"

SECONDA SETTIMANA

Lunedì variare primo "risotto con verdure" con "pasta e lenticchie"
Venerdì Variare il contorno "pomodori" con "insalata mista"
Martedì specificare secondo "frittata" con "frittata con patate o zucchine"

TERZA SETTIMANA

Lunedì sostituzione secondo "Merluzzo" con "frittata con prezzemolo e formaggio"
Mercoledì sostituzione secondo "Frittata al forno" con "platessa"

QUARTA SETTIMANA

Martedì sostituzione primo "risotto con verdure" con "riso o pasta e lenticchie"
Mercoledì sostituzione secondo "cavolfiori" con "insalata mista"

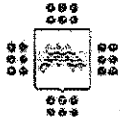
In attesa di riscontro, distinti saluti.

Grassano, li 27/02/2020



Il Resp. del Sett. Amm.vo/Demog.

Dott.ssa Giovanna Cornacchia



**azienda sanitaria locale
materata**

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Ambito Territoriale ex ASL n. 4 - Matera
Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-2535651

Prot. n. 20200014361

Matera, 04.03.2020

del 04 - 03 - 2020

COMUNE DI GRASSANO
Settore Amministrativo Demografico
comune.grassano@pec.comune.grassano.mt.it

Oggetto: Approvazione variazioni tabelle dietetiche per l'anno scolastico 2019-2020

In riferimento alla Vs. nota di pari oggetto del 27-02-2020, si esprime parere favorevole alle variazioni proposte alla tabella dietetica in utilizzo per l'anno scolastico in corso.

Si precisa, altresì, che le stesse potranno, in ogni momento, essere modificate o adeguate, affinché possano rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, secondo le **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** od anche in relazione ad eventuali suggerimenti e proposte delle Commissioni Mense Scolastiche Comunali.

La Dietista

Dr.ssa Loredana D'Amico

Il Dirigente Medico

Dott. Rocco Eletto



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA

Settore Amministrativo Demografico

Stanza 1051

Prot. Com. n° _____ /2019

Rif. prot. Com. n° _____ 2019

Rif. protocollo esterno n

ASM - Matera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
C.A. Dott. Martemucci
75100 Matera
PR: Ciasmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

Oggetto: Servizio Mensa Scolastica A.A.SS. 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 -
Conferma tabelle dietetiche approvare per l'anno scolastico 2018/2019.

Con la presente si chiede di confermare per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 -
2021/2022, le tabelle dietetiche utilizzate per il servizio di mensa scolastica, approvate per l'anno
scolastico 2018/2019 con Vs nota prot. 20180063750 del 26/10/2018.

In attesa di riscontro, distinti saluti.

Grassano, lì 08/11/2019



Il Resp. del Sett. Amm. e Demog.

Dott.ssa Giovanna Cornacchio

COMUNE DI GRASSANO PROT. N. 12468 DEL 18-11-2019 arrivo CAT. 7
COMUNE DI GRASSANO PROT. N. 12142 DEL 11-11-2019 partenza CAT. 7



azienda sanitaria locale materata

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
Ambito Territoriale ex ASL n. 4 - Matera
Tel.: 0835-253602 Fax: 0835-2535651

Prot. n. 20190061772

Matera, 14.11.2019

del 14-11-2019

COMUNE DI GRASSANO

Settore Amministrativo Demografico

comune.grassano@pec.comune.grassano.mt.it

Oggetto: Servizio mensa scolastica AA SS 2019/20 - 2020/21 - 2021/22. Conferma tabelle dietetiche approvate per l'anno scolastico 2018/19

In riferimento alla Vs. richiesta di pari oggetto del 11.11.2019 prot 12142, si comunica che nulla osta all'utilizzo delle tabelle dietetiche già in uso ed approvate per l'anno scolastico 2018/19 per i successivi anni scolastici 2019/20 - 2020/21 - 2021/22.

Si precisa, altresì, che le stesse potranno, in ogni momento, essere modificate o adeguate, affinché possano rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, secondo le **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** od anche in relazione ad eventuali suggerimenti e proposte delle Commissioni Mensa Scolastiche Comunali.

Si specifica che il pesce utilizzato dovrà essere deliscato e senza spine.

Si rappresenta, altresì, che le modalità di cottura delle pietanze dovranno essere le seguenti: vapore, lesso, ai ferri-piastra ed al forno, evitando le frittute.

Si fa presente, altresì, che dovranno essere previsti menù speciali e personalizzati per gli utenti che per motivi etici o religiosi ne facciano apposita richiesta.

Per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari dovranno essere utilizzati, quando possibile, gli stessi alimenti previsti nella tabella dietetica ma privi degli allergeni indicati nella specifica certificazione medica (es. prodotti delattosati, senza uova).

Si precisa che, qualora richiesto, la dieta in bianco dovrà essere così composta:

- pasta o riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne di vitello magra o pollo ai ferri
- Patate bollite
- pane
- Frutta fresca: mela

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, in sostituzione degli alimenti con glutine presenti nei menù, così come previsto dalla Legge 4 luglio 2005, n. 123 e ss.m. e i., dovranno essere utilizzati gli alimenti senza glutine disponibili in commercio inseriti nell'elenco del Ministero della Salute. Pertanto, per tali utenti, dovranno essere obbligatoriamente utilizzati i prodotti gluten-free in sostituzione di quelli presenti nelle tabelle dietetiche in uso (ad es. pasta senza glutine, bastoncini senza glutine, pane senza glutine etc.).

La Dietista

Dr.ssa Lorelana D'Amico

Il Dirigente Medico

Dott. Rocco Eletto



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA

Settore Amministrativo / Demografico

Stanza 1051

Prot. Com. n° _____ /2020

Rif. prot. Com. n° _____ 2020

Rif. protocollo esterno n

ASM - Matera
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
75100 Matera
PEC: asmbasilicata@cert.niparbasilicata.it

Oggetto: Mensa Scolastica - Proposta variazioni.

Con la presente si comunica che al menu utilizzato nella mensa scolastica, approvato da codesta ASM con nota prot. n. 20180063750/2018 e confermato con nota prot. n. 20190061772/2019, si intendono apportare le variazioni di seguito indicate, e pertanto si chiede la prescritta autorizzazione:

PRIMA SETTIMANA:

Mercoledì variare contorno "pomodori" con "insalata mista"
Giovedì specificare contorno "patate" con "patate al forno o lesse"
Venerdì specificare secondo "frittata" con "frittata con prosciutto cotto"

SECONDA SETTIMANA

Lunedì variare primo "risotto con verdure" con "pasta e lenticchie"
Variare il contorno "pomodori" con "insalata mista"
Martedì specificare secondo "frittata" con "frittata con patate o zucchine"

TERZA SETTIMANA

Lunedì sostituzione secondo "Merluzzo" con "frittata con prezzemolo e formaggio"
Mercoledì sostituzione secondo "Frittata al forno" con "platessa"

QUARTA SETTIMANA

Martedì sostituzione primo "risotto con verdure" con "riso o pasta e lenticchie"
Mercoledì sostituzione secondo "cavolfiori" con "insalata mista"

In attesa di riscontro, distinti saluti.

Grassano, li 27/02/2020



Il Resp. del Sett. Amm.vo/Demog.

Dott.ssa Giovanna Corradichia

Legge Comunale n. 1/2019 del 12/02/2019 - ASM n. 1/2019 del 12/02/2019 - 1001/1