COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

azienda sanitaria locale matera

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

Menù Refezione Scolastica

1°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta tonno e pomodorini	Pasta al pomodoro	Risotto con crema di spinaci	Pasta al pomodoro	Pasta e piselli
Scamorza fresca	Polpette al sugo	Frittata con prosciutto	Arrosto di tacchino fresco	Bastoncini al forno
Insalata mista	Bietola	Insalata di pomodori	Zucchine stufate	Purea di patate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione

2°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e patate	Pasta al pomodoro	Pasta e lenticchie	Riso e minestrone	Lasagna al forno
Polpette di merluzzo	Brasato di vitello	Platessa alla mugnaia	Cotoletta di pollo al forno	Formaggio cremoso spalmabile
Fagiolini	Carote	Crocchette di patate	Insalata di pomodori	Zucchine stufate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione

3°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Pasta al pomodoro	Risotto crema di zucca	Pasta alla bolognese	Pasta e fagioli
Bastoncini al forno	Hamburgher di vitello	Frittata	Prosciutto cotto	Merluzzo gratinato
Fagiolini e pomodori	Patate al forno	Insalata mista	Bietola	Fagiolini e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione

4°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e minestrone	Sartù di riso in bianco	Pasta e ceci	Pasta crema di zucchine e prosciutto cotto	Pasta al pomodoro
Arrosto di tacchino	Polpette di merluzzo	Cotoletta di pollo al forno	Brasato di vitello	Scamorza fresca
Carote	Zucchine stufate	Insalata di pomodori	Spinaci	Patate e carote lesse
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione

La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi Eletto

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

azienda sanitaria locale matera

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

MENÙ 1^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	
	Tonno	20gr	30gr	
	pomodorini	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Scamorza	Scamorza	40gr	60gr	
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Polpette al sugo	Vitello	100gr	130gr	150gr
	pangrattato	q.b	q.b	q.b
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Bieta	---	100g	130gr	150gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto con spinaci	Riso	60gr	80gr	
	Spinaci	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Frittata	prosciutto	20gr	30gr	
	uova	n°1	n°1	
	parmigiano	5gr	5gr	
Pomodori	---	100gr	130gr	

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Arrosto di tacchino fresco	tacchino	100gr	130gr	
	sughetto verdure eortaggi	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Zucchine stufate	---	100gr	130gr	

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e piselli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Piselli	30gr	40gr	40gr
	odori	q.b	q.b	q.b
	passata di pomodori	q.b	q.b	q.b
Bastoncini al forno	n° di bastoncini	3	4	4
Purea (latte q.b.)	---	80gr	100gr	120gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO: Pane fresco: 30gr per l'infanzia, 50gr per primaria e secondaria;
Frutta fresca di stagione;
Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti;
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

azienda sanitaria locale matera

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

MENÙ 2^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e patate	Pasta di semola	40gr	60gr	
	Patate	20gr	30gr	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Polpette di merluzzo	Merluzzo	100gr	130gr	
	pangrattato	q.b	q.b	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Fagiolini	---	100gr	130gr	

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Brasato di vitello	Vitello	100gr	130gr	150gr
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Carote	---	80gr	100gr	120gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e lenticchie	Pasta di semola	50gr	70gr	
	Lenticchie	30gr	40gr	
	odori	q.b	q.b	
	passata di pomodori	q.b	q.b	
Platessa alla mugnaia	Platessa	100gr	130gr	
	Farina	q.b	q.b	
	limone e aromi	q.b	q.b	
Crocchette di patate	n° crocchette	3	4	

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso e minestrone	Riso	50gr	70gr	
	Verdure e ortaggi	q.b	q.b	
	fagioli	10g	20gr	
Cotoletta al forno	Pollo	100gr	130gr	
	uova	q.b	q.b	
	pangrattato	q.b	q.b	
Pomodori	pomodori	100gr	130gr	

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Lasagna al forno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Scamorza	10gr	20gr	20gr
	Carne tritata	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
Formaggio fresco spalmabile	---	60gr	80gr	100gr
Zucchine stufate	---	100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO: Pane fresco: 30gr per l'infanzia, 50gr per primaria e secondaria;
Frutta fresca di stagione;
Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti;
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista

Il Direttore f.f.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

azienda sanitaria locale matera

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

MENÙ 3^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	
	Tonno	20gr	30gr	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	---	---	
Bastoncini al forno	n° di bastoncini	3	4	
Fagiolini e pomodori	---	100gr	130gr	

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	---	---	---
Hamburgher	vitello	100gr	130gr	150gr
	pangrattato	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Patate al forno	---	80gr	100gr	120gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto con zucca	Riso	60gr	80gr	
	Zucca	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Frittata	n° di uova	n°1	n°1	
	parmigiano	5g	5g	
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese	Pasta di semola	60gr	80gr	
	Vitello tritato	20gr	30gr	
	Pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Prosciutto cotto	Prosciutto	40gr	50gr	
Bieta	---	100g	130gr	

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e fagioli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Fagioli	30gr	40gr	40gr
	odori	q.b	q.b	q.b
	passata di pomodori	q.b	q.b	q.b
Merluzzo gratinato	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
	pangrattato	q.b	q.b	q.b
	aromi	q.b	q.b	q.b
Fagiolini e carote	---	100gr	130gr	150gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO: Pane fresco: 30gr per l'infanzia, 50gr per primaria e secondaria;
Frutta fresca di stagione;
Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti;
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

azienda sanitaria locale matera

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

MENÙ 4^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone	Pasta di semola	50gr	70gr	
	Verdure e ortaggi	q.b	q.b	
	Fagioli	10gr	20gr	
Arrosto di tacchino fresco	tacchino	100gr	130gr	
	sughetto verdure e ortaggi	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Carote	---	80gr	100gr	

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Sartu' di riso	Riso	60gr	80gr	100gr
	Scamorza	10gr	20gr	20gr
	Prosciutto	10gr	20gr	20gr
	pangrattato	q.b	q.b	q.b
Polpette di merluzzo	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
	pangrattato	q.b	q.b	q.b
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	q.b	q.b	q.b
Zucchine stufate	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e ceci	Pasta di semola	50gr	70gr	
	Ceci	30gr	40gr	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Cotoletta al forno	Pollo	100gr	130gr	
	uova	q.b	q.b	
	pangrattato	q.b	q.b	
Pomodori	---	100gr	130gr	

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta zucchine prosciutto	Pasta di semola	50gr	70gr	
	Zucchine	20gr	30gr	
	Prosciutto	10gr	20gr	
	odori			
Brasato di vitello	Vitello	100gr	130gr	
	passata di pomodoro	q.b	q.b	
	odori	q.b	q.b	
Spinaci	---	100gr	130gr	

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	odori	---	---	---
Scamorza	Scamorza	40gr	60gr	70gr
Patate e carote lesse	---	80gr	100gr	120gr

AGGIUNGERE AD OGNI PASTO: Pane fresco: 30gr per l'infanzia, 50gr per primaria e secondaria;
Frutta fresca di stagione;
Parmigiano o grana se desiderato in aggiunta ai primi piatti;
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Direttore f.f.
Dott. Rocco Luigi ELETTO

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0008560 - Ingresso - 17/09/2024 - 16:50

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA

azienda sanitaria locale matera

Dipartimento Prevenzione Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto
Via Montescaglioso – 75100 Matera
Tel.: 0835- 253602
mail: *rocco.eletto@asmbasilicata.it*

Il numero e la data di protocollo sono generati automaticamente dal sistema (DPCM 3.12.2013, art. 20)

Matera, 17.09.2024

Comune di Stigliano (MT)
Area Amministrativa

Oggetto: TABELLE DIETETICHE anno scolastico 2024-2025

In riferimento alla Vs. richiesta del 05.09.2024, acquisita al n. prot. 00035346 ASM, si trasmettono, in allegato, le tabelle dietetiche da utilizzare per l'anno scolastico 2024/2025.

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.

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 fritture.

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.).

Il Direttore f.f.
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Luigi Eletto

ELETTO ROCCO LUIGI
2024.09.17 15:20:07
CN=ELETTO ROCCO LUIGI
C=IT
2.5.4.4=ELETTO
2.5.4.42=ROCCO LUIGI
RSA/2048 bits

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, , predisposto e conservato presso questa amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 del CAD, D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita all'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).