



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

Potenza, 29 AGO. 2019

Prot. n° 088255

AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ARCH. GIANCARLO GRANO
COMUNE DI POTENZA

Oggetto: Richiesta tabelle dietetiche per servizio di refezione scolastica A.S. 2019/20

In riferimento alla richiesta di revisione dei menù precedentemente in uso, trasmessi tramite posta certificata il 08/08/2019, si inviano le tabelle dietetiche per la refezione scolastica delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Potenza e dei plessi di Giuliano e Avigliano Scalo.

Eventuali diete speciali, destinate ad alunni con allergie e/o intolleranze, potranno essere richieste successivamente alla nostra Unità Operativa.

Si comunica inoltre che la scrivente U.O. organizza gratuitamente corsi di formazione per gli operatori addetti alla ristorazione sull'alimentazione senza glutine; si invita pertanto la S.V. e/o il Gestore del servizio mensa ad assicurare la partecipazione del personale ai suddetti corsi.

Per informazioni sulle attività di formazione dell'U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione è possibile contattare i Dietisti ai numeri 0971/310318 - 0971/310322

Nel rimanere a disposizione per eventuali chiarimenti o approfondimenti, si porgono distinti saluti.

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



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



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 Ciccoffi - 85100 Potenza

Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550

e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec:

Menu Autunno-Inverno COMUNE di POTENZA Anno Scolastico 2019-2020

Il Direttore: Dr A.Caputo

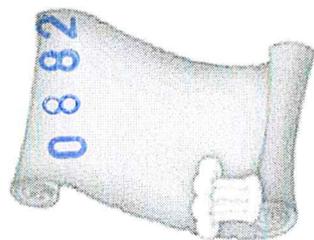
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
I SETTIMANA	Pasta e legumi Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Patate al forno Pane Frutta	Riso al forno Merluzzo con olio e limone Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Mozzarella Patate al forno Pane Frutta
ANAMTTESII	LUNEDI' Pasta con passato di verdura Merluzzo dorato al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pasta con pesto Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta e legumi Timballo di patate Pane Frutta	VENERDI' Pasta con passato di verdure Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta	SABATO Riso al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta
ANAMTTESIII	LUNEDI' Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	MERCOLEDI' Pastina in brodo vegetale Mozzarella Patate al forno Pane Frutta	GIOVEDI' Sformato di riso con macinato Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con legumi Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	SABATO Pastina in brodo vegetale Merluzzo dorato al forno Verdura di stagione Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI' Pasta e legumi Timballo di patate Pane Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Spezzatini di vitello Patate al forno Pane Frutta	MERCOLEDI' Pastina in brodo vegetale Merluzzo olio e limone Verdura di stagione Pane Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	VENERDI' Pasta con passato di verdure Sogliola al forno Patate al forno Pane Frutta	SABATO Riso con crema di verdure Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta

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

Dr. Sabrina ROSA

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

088255





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:

Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n.

088255



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Fesa di tacchino al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Fesa di tacchino
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con passato di verdura
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Spezzatino di vitello
Patate al forno

Pasta di semola
Reale o girello di vitello
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 100	gr 150

VENERDI'

Riso al forno
Merluzzo con olio e limone
Verdura di stagione(*)

Riso
Parmigiano, burro..
Filetti di merluzzo
Limone....
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

SABATO

Pastina in brodo vegetale
Mozzarella
Patate al forno

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Mozzarella o scamorza
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150

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. Sabrina 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

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@aspbasicata.it
pec:

Il Direttore: Dr A.Caputo

088255

Prot. n.



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

*Pasta con passato di verdura
Merluzzo dorato al forno
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di merluzzo
Pangrattato, aromi
Insalata di stagione*

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 30	gr 50	gr 50

MARTEDI'

*Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (fusi, cosce)
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

*Pasta con pesto
Frittata
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Pesto
Uovo
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 5	gr 10	gr 10
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

GIOVEDI'

*Pasta e legumi
Timballo di patate
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Legumi secchi
Patate
Prosciutto cotto
Mozzarella
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
gr 150	gr 150	gr 200
gr 10	gr 20	gr 30
gr 30	gr 40	gr 50
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

*Pasta con crema o passato di verdure
Mozzarella
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola o riso
Verdure di stagione
Mozzarella o scamorza
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 70	gr 100	gr 150

SABATO

*Riso al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)*

*Riso
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Insalata di stagione*

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.
1 ogni sei fette		
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.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
S.I.P. Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina 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



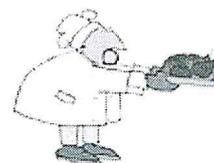
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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@aspbasicata.it
pec:

Il Direttore: Dr A.Caputo

088255

Prot. n.



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

MARTEDI'

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

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Insalata di stagione

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

MERCOLEDI'

Pastina in brodo vegetale
Mozzarella
Patate al forno

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Mozzarella o scamorza
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Sformato di riso con macinato
Verdura di stagione(*)

Riso
Macinato magro di vitello
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 70	gr 90	gr 100
gr 30	gr 30	gr 30
gr 30	gr 50	gr 50

VENERDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

SABATO

Pastina in brodo vegetale
Merluzzo dorato al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Filetti di merluzzo
Pangrattato, aromi
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

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. Sabrina ROSA

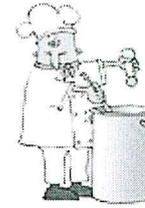
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Canio CUFINO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccozzi - 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec:

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Timballo di patate
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Patate
Prosciutto cotto
Mozzarella
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
gr 150	gr 150	gr 200
gr 10	gr 10	gr 10
gr 20	gr 30	gr 30
gr 30	gr 50	gr 50

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Spezzatino di vitello
Patate al forno

Pasta di semola
Reale o girello di vitello
Pomodoro, aromi
Patate

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

MERCOLEDI'

Pastina in brodo vegetale
Merluzzo al limone
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Filetti di merluzzo
Limone....
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina di pollo
Verdura di stagione(*)

Riso
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Farina, limone....
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

VENERDI'

Pasta con crema o passato di verdure
Sogliola al forno con patate

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di sogliola
Patate

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

SABATO

Riso con crema o passato di verdure
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Riso
Verdure di stagione passate
Mozzarella o scamorza
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 70	gr 100	gr 150

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.

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

PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

LASAGNA AL FORNO

realizzata con:

Pasta all'uovo

Macinato magro di vitello

Passata di pomodoro

Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 70	gr 90	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

PASTA AL FORNO

realizzata con:

Pasta di semola

Mozzarella o scamorza

Passata di pomodoro

Parmigiano

Pangrattato

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI RISO E VERDURE

realizzata con:

Riso

Mozzarella o scamorza

Verdure di stagione

Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

LASAGNA DI MARE

realizzata con:

Pasta all'uovo

Filetti di merluzzo

Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

Azienda Sanitaria Locale di Potenz.
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina ROSA

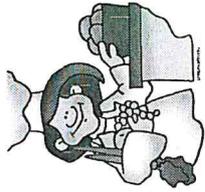
Azienda Sanitaria Locale di Potenz.
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Canio CUFINO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccozzi - 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

Menu Primavera-Estate COMUNE di POTENZA Anno Scolastico 2019-2020

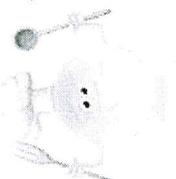


088255

pec:

Il Direttore: Dr. A.Caputo

I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Pasta e legumi Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Insalata di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con legumi Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta	Riso con zucchine Petto di pollo ai ferri Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina con pesto Mozzarella Patate al forno Pane Frutta	
II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Insalata di riso Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Merluzzo dorato al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Sformato di riso con macinato Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e piselli Timballo di patate Verdura di stagione Pane Frutta	
ANAMTTES III	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Pasta con passato di verdura Merluzzo olio e limone Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con legumi Crocchette di patate al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al forno con melanzane e mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta	
IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Pasta e legumi Frittata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Arrosti di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al forno (con polpettine e scamorza) Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdure Sogliola al forno Patate al forno Pane Frutta	Insalata di riso Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane Frutta	



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

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



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@aspsbasilicata.it
pec:

Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n.

088255



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Insalata di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (petto, cosce dissossate)
Sedano, carota...
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Verdure di stagione a pezzi
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta con legumi
Prosciutto cotto
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Legumi secchi
Pomodoro
Prosciutto cotto
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 20	gr 30	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Risotto con zucchine
Petto di pollo ferri
Verdura di stagione()*

Riso
Zucchine
Petto di pollo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

SABATO

Pasta con pesto
Mozzarella
Patate al forno

Pasta di semola
Pesto
Mozzarella o scamorza
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 5	gr 10	gr 10
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150

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. Sabrina 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

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:

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Insalata di riso Riso
Mozzarella Verdure di stagione a pezzi
Verdura di stagione(*) Olive denocciolate
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 10	gr 10
gr 60	gr 80	gr 80
gr 30	gr 50	gr 50

MARTEDI'

Pasta al pomodoro Riso
Cotoletta di pollo Passata di pomodoro
Verdura di stagione(*) Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Verdura cotta

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.
1 ogni sei fette		
gr 100	gr 150	gr 200

MERCOLEDI'

Pasta con passato di verdure Pasta di semola
Merluzzo dorato al forno Verdure di stagione a pezzi
Verdura di stagione(*) Filetti di merluzzo
Pangrattato, aromi
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Sfornato di riso con macinato Riso
Verdura di stagione(*) Macinato magro di vitello
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione
Riso

gr 30	gr 40	gr 60
gr 70	gr 90	gr 100
gr 30	gr 30	gr 30
gr 30	gr 50	gr 50
gr 30	gr 40	gr 60

VENERDI'

Pasta con pesto Pasta di semola
Bastoncini di merluzzo al forno Pesto
Verdura di stagione(*) Bastoncini di merluzzo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 5	gr 10	gr 10
n.2	n.3	n.4
gr 100	gr 150	gr 200

SABATO

Pasta e piselli Pasta di semola
Timballo di patate Legumi freschi
Verdura di stagione(*) Patate
Prosciutto cotto
Mozzarella
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 90	gr 120	gr 150
gr 150	gr 150	gr 200
gr 10	gr 20	gr 30
gr 30	gr 40	gr 50
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 porre una verdura per volta.

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

Dietista
Dr. Sabina ROSA

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



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:

Il Direttore: Dr A.Caputo

Prot. n.

088255



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta con passato di verdure
Filetti di merluzzo olio e limone
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di merluzzo
Pomodoro, origano...
Ortaggi

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 70	gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (fusi, cosce dissossate)
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
Gr 100	Gr 120	Gr 140
gr 30	gr 50	gr 50

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Pesto
Bastoncini di merluzzo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 5	gr 10	gr 10
n.2	n.3	n.4
gr 100	gr 150	gr 200

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Fusi di pollo al forno
Verdura di stagione(*)

Riso
Passata di pomodoro
Fusi o cosce di pollo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 120	gr 140	gr 160
gr 30	gr 50	gr 50

VENERDI'

Pasta e legumi
Crocchette di patate al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Patate
Prosciutto cotto
Mozzarella
Pangrattato
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
gr 150	gr 200	gr 200
gr 10	gr 20	gr 30
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

SABATO

Pasta al forno con melanzane e mozzarella
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Melanzane
Mozzarella
Pangrattato, aromi
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

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. Sabrina 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
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@aspbasicata.it
pec:

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi Pasta di semola
Frittata Legumi secchi
Verdura di stagione(*) Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro Pasta di semola
Arrosti di vitello Vitello (noce)
Verdura di stagione(*) Aromi
Verdura cotta

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

MERCOLEDI'

Pasta al pesto di zucchini Pasta di semola
Bastoncini di merluzzo al forno Zucchini, pinoli, parmigiano
Verdura di stagione(*) Bastoncini di merluzzo
Pomodoro, origano...
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

GIOVEDI'

Riso al forno Riso
(polpettine e scamorza) Passata di pomodoro
Verdura di stagione(*) Macinato magro
Scamorza
Insalata di stagione

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

VENERDI'

Pasta con passato di verdure Pasta di semola
Sogliola al forno con patate Verdure di stagione
Filetti di sogliola
Patate

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

SABATO

Insalata di riso Riso
Prosciutto cotto Scamorza o mozzarella
Verdura di stagione(*) Verdure di stagione a pezzi
Prosciutto cotto
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 30	gr 30	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 20	gr 30	gr 40
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.

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

PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

LASAGNA AL FORNO

realizzata con:

Pasta all'uovo

Macinato magro di vitello

Passata di pomodoro

Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 70	gr 90	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

PASTA AL FORNO

realizzata con:

Pasta di semola

Mozzarella o scamorza

Passata di pomodoro

Parmigiano

Pangrattato

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI RISO E VERDURE

realizzata con:

Riso

Mozzarella o scamorza

Verdure di stagione

Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

LASAGNA DI MARE

realizzata con:

Pasta all'uovo

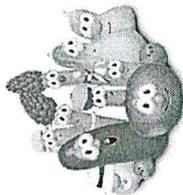
Filetti di merluzzo

Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina 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



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA 2019-2020

PRIMAVERA-ESTATE

Comuni di Giuliano e Avigliano Scalo

1 settimana	PASTA E LEGUMI FRITTATA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON POMODORO FRESCO BASTONCINI DI MERLUZZO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	RISO CON ZUCCHINE MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
2 settimana	INSALATA DI RISO MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON PASSATO DI VERDURE ARROSTO DI VITELLO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON PESTO BASTONCINI DI MERLUZZO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
3 settimana	PASTA CON PASSATO DI MERDURE MERLUZZO OLIO E LIMONE VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON PESTO POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA E PISELLI FRITTATA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
4 settimana	RISO AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA AL PESTO COTOLETTA DI POLLO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON LEGUMI SOGLIOLA AL FORNO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA

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

Dr. Sabring 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

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.

088255

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con pomodoro fresco
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Pomodoro fresco, basilico
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 30	gr 50

VENERDI'

Riso con zucchine
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Riso
Zucchine
Mozzarella o scamorza
Pomodoro, origano...
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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. Sabrina 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

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

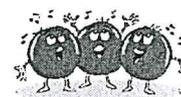
Il Direttore: Dr. A. Caputo

Prot. N.

088255

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



2° Settimana

LUNEDI'

Insalata di riso
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Riso
Verdure di stagione a pezzi
Olive denocciolate
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 5	gr 10
gr 60	gr 80
gr 30	gr 50

MERCOLEDI'

Pasta con passato di verdure
Arrostito di vitello
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Vitello (noce)
Aromi
Verdura cotta

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

VENERDI'

Pasta con pesto
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Pesto di basilico
Bastoncini di merluzzo
Pomodoro, origano...
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 5	gr 10
N 2	N 3
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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. Sabrina 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

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

088255

Prot. N.

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



3° Settimana

LUNEDI'

Pasta con passato di verdure
Filetti di merluzzo olio e limone
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di merluzzo
Limone
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Pollo al forno
Patate al forno

Pasta di semola
Pesto
Pollo (fusi, coscia)
Patate

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 5	gr 10
gr 80	gr 100
gr 100	gr 100

VENERDI'

Pasta e piselli
Frittata
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Piselli freschi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 80	gr 90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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. Sabrina ROSA

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



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.

088255

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



4° Settimana

LUNEDI'

Riso al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Riso
Pomodoro fresco
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 30	gr 50

MERCOLEDI'

Pasta al pesto
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Pesto
Vitello (1 taglio)
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 5	gr 10
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
1 ogni sei fette	
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Pasta con legumi
Sogliola al forno
Patate al forno

Pasta di semola
Legumi secchi
Sogliola al forno
Patate al forno

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
gr 80	gr 100
gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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.

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

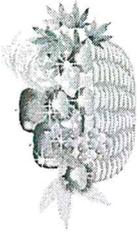
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Canio CUFINO

0885 E-

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA 2016-2017

AUTUNNO-INVERNO

Comuni di Giuliano e Avigliano Scalo



1 settimana	PASTA E LEGUMI FRITTATA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA CON PASSATO DI VERDURA BASTONCINI DI MERLUZZO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	RISO AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
2 settimana	PASTA CON PASSATO DI VERDURA SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	RISO CON LEGUMI MOZZARELLA PATATE AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI POLLO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
3 settimana	RISOTTO AL PARMIGIANO BASTONCINI DI MERLUZZO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	LASAGNA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA E PISELLI FRITTATA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA
4 settimana	PASTA E LEGUMI TIMBALLO DI PATATE VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI POLLO VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA	PASTA E LEGUMI MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE PANE FRUTTA

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina 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

MENU AUTUNNO-INVERNO 2019-2020
Comuni di Giuliano e Avigliano Scalo



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.

088255

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana



LUNEDI'

Risotto al parmigiano
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Riso
Parmigiano
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 5	gr 5
n.2	n.3
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Lasagne al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta all'uovo
Macinato magro di vitello
Passata di pomodoro
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 60
gr 70	gr 90
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

VENERDI'

Pasta e piselli
Frittata
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Piselli freschi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 80	gr 90
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

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

(*) VERDURA DI STAGIONE

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 con:

() 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
Dra. Sabrina 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

MENU AUTUNNO-INVERNO 2019-2020
Comuni di Giuliano e Avigliano Scalo



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

088255

Prot. N.

del



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4^a Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Timballo di patate
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Patate
Prosciutto cotto
Scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
gr 150	gr 150
gr 10	gr 10
gr 20	gr 30
gr 30	gr 50

MERCOLEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
1 ogni sei fette	
gr 30	gr 50

MERCOLEDI'

Pasta con passato di verdure
Mozzarella
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Mozzarella o scamorza
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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.

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

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



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

088255

Prot. N.

del

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA



1° Settimana

LUNEDI'

*Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

*Pasta con passato di verdura
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Verdure di stagione a pezzi
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 30	gr 50

VENERDI'

*Riso al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione(*)*

*Riso
Passata di pomodoro
Mozzarella o scamorza
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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. Sabrina 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

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

088255

Prot. N.

del



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

2° Settimana

LUNEDI'

Pasta con passato di verdura
Sogliola al forno
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Verdure di stagione
Filetti di sogliola
Pomodoro, origano...
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Riso con legumi
Mozzarella
Patate al forno

Pasta di semola
Pesto di basilico
Mozzarella o scamorza
Patate

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 5	gr 10
gr 60	gr 60
gr 100	gr 100

VENEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
1 ogni sei fette	
gr 30	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	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
Il Dirigente Medico
Dr. **Luigi CUFINO**

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. **Sabrina ROSA**