

Menù Refezione Scolastica a.s 2023-2024 Pisticci

1°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e piselli	Pasta alla bolognese	Pasta e minestrone	Pasta al pomodoro	Pasta al tonno
Cotoletta di pollo al forno	Scamorza	Frittatina al forno	Polpette in umido	Merluzzo gratinato
Pomodori	Fagiolini e carote	Spinaci	Purea di patate	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

2°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto con crema di zucca	Pasta al pomodoro	Pasta e lenticchie	Pasta al forno	Pasta e patate
Scaloppina di pollo	Bastoncini al forno	Brasato di vitello	Prosciutto cotto	Merluzzo a insalata
Fagiolini	Zucchine stufate	Patate al forno	Bieta	Pomodori
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 e fagioli	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro	Pasta piselli e prosciutto	Risotto al forno
Merluzzo gratinato	Frittatina al forno	Cotoletta al forno	Polpette in umido	Scamorza
Patate e carote lesse	Spinaci	Pomodori	Zucchine stufate	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	Pasta alla bolognese	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Risotto e verdure
Brasato di vitello	Prosciutto cotto	Formaggio fresco spalmab.	Scaloppina di pollo	Bastoncini al forno
Crocchette di patate	Fagiolini	Lattuga e pomodori	Bieta	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

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 1^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e piselli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Piselli	30gr	40gr	40gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Cotoletta al forno	Pollo con pangrattato q.b	100gr	130gr	150gr
Pomodori	---	100gr	130gr	150gr

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Vitello tritato	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Scamorza	Scamorza	40gr	60gr	70gr
Fagiolini e carote	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Verdure	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Frittata	n° di uova	1	1	1
Spinaci	---	100gr	130gr	150gr

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Polpette in umido	Vitello	100gr	130gr	150gr
Purea (latte q.b.)	---	80gr	100gr	120gr

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Tonno	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Merluzzo gratinato	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
Carote	---	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

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 2^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto con zucca	Riso	60gr	80gr	100gr
	Zucca	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Scaloppina di pollo	Pollo	100gr	130gr	150gr
Fagiolini	---	100gr	130gr	150gr

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Bastoncini al forno	n° di bastoncini	3	4	4
Zucchine stufate	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e lenticchie	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Lenticchie	30gr	40gr	40gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Brasato di vitello	Vitello	100gr	130gr	150gr
Patate al forno	---	80gr	100gr	120gr

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al forno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Scamorza	10gr	20gr	20gr
	Carne tritata	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto	Prosciutto	40gr	50gr	60gr
Bieta	---	100g	130gr	150gr

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e patate	Pasta di semola	40gr	60gr	80gr
	Patate	20gr	30gr	30gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Merluzzo insalata	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
Pomodori	---	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

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 3^a SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e fagioli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Fagioli	30gr	40gr	40gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Merluzzo gratinato	Merluzzo	100gr	130gr	150gr
Patate e carote lesse	---	80gr	100gr	120gr

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Tonno	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Frittata	n° di uova	1	1	1
Spinaci	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Cotoletta al forno	Pollo con pangrattato q.b	100gr	130gr	150gr
Pomodori	---	100gr	130gr	150gr

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta piselli e prosciutto	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Piselli	20gr	30gr	30gr
	Prosciutto	10gr	20gr	20gr
	---	---	---	---
Polpette in umido	Vitello	100gr	130gr	150gr
Zucchine stufate	---	100gr	130gr	150gr

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso al forno	Riso	60gr	80gr	100gr
	Scamorza	10gr	20gr	20gr
	Carne tritata	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
Scamorza	Scamorza	40gr	60gr	70gr
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

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 4^a SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Verdure	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Brasato di vitello	Vitello	100gr	130gr	150gr
Crocchette di patate	n° crocchette	3	4	4

MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta alla bolognese	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Vitello tritato	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Prosciutto cotto	Prosciutto	40gr	50gr	60gr
Fagiolini	---	100gr	130gr	150gr

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

GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Scaloppina di pollo	Pollo	100gr	130gr	150gr
Bieta	---	100g	130gr	150gr

VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto e verdure	Riso	60gr	80gr	100gr
	Verdure	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Bastoncini al forno	n° di bastoncini	3	4	4
Carote	---	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