

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 : Dott. Rocco Luigi Eletto

Menù Refezione Scolastica

1°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta tonno e zucchine	Lasagna/Pasta al forno	Riso e minestrone	Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro
Croccole di merluzzo	Formaggio spalmabile	Brasato di vitello	Platessa impanata	Frittata al forno
Carote	Insalata mista	Patate al forno	Spinaci	Zucchine
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 alla bolognese	Pasta e patate	Pasta al pomodoro	Risotto con crema di zucchine	Pasta e piselli
Scamorza fresca	Arrosto di tacchino al forno	Prosciutto cotto	Cotoletta di pollo al forno	Croccole di merluzzo
Insalata mista	Bieta	Zucchine	Insalata di patate	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

3°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e minestrone	Pasta al tonno	Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto con crema di zucca
Prosciutto cotto	Platessa impanata	Frittata al forno	Hamburger/polpettone	Arrosto di tacchino al forno
Insalata mista	Spinaci	Insalata mista	Patate al forno	Zucchine
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

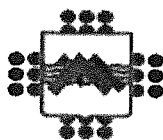
4°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Riso alla bolognese	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci
Merluzzo gratinato	Formaggio spalmabile	Cotoletta di pollo al forno	Frittata al forno	Brasato di vitello
Insalata mista	Fagiolini e carote	Purea di patate	Bieta	Zucchine
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 Dirigente Medico
Dott. Francesco Dell'Aglio

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
materata

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: Dott. Rocco Luigi Eletto

MENÙ 1^ SETTIMANA

LUNEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta tonno zucchine	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Zucchine	q.b	q.b	q.b
	Tonno	20gr	30gr	30gr
	0	20gr	30gr	30gr
Croccole	merluzzo	1	2	2
		0	0	0
		0	0	0
		0	0	0
Carote	---	80gr	100gr	120gr
MARTEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Lasagna al forno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Scamorza	10gr	20gr	20gr
	Carne tritata	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	20gr	30gr	30gr
Formaggio fresco spalmabile	---	60gr	80gr	100gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	150gr
MERCOLEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso e minestrone	Riso	50gr	70gr	80gr
	Fagioli	10gr	20gr	20gr
	Verdure/ortaggi	q.b	q.b	q.b
	---	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
	---	---	---	---
Patate al forno	---	80gr	100gr	120gr
GIOVEDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso e lenticchie	Riso	50gr	70gr	80gr
	Lenticchie	30gr	40gr	40gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Platessa impanata	Platessa	100gr	130gr	150gr
	Pangrattato	q.b	q.b	q.b
	Aromi	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Spinaci	---	100gr	130gr	150gr
VENERDÌ		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Frittata	n° di uova	1	1	1
	Parmigiano	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Zucchine	---	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;

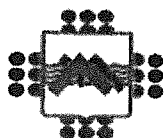
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Dirigente medico
Dott. Francesco Dell' Aglio

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
materà

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Montescaglioso - 75100 Matera tel: 0835-253602
PEC: usmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it
Direttore : Dott. Rocco Luigi Eletto

MENÙ 2^a SETTIMANA

LUNEDÌ

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

MARTEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e patate	Pasta di semola	40gr	60gr	80gr
	Patate	20gr	30gr	30gr
	Passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
Arrosto di tacchino fresco	Tacchino	100gr	130gr	150gr
	Sughetto verdure-ortaggi	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Bieta	---	100g	130gr	150gr

MERCOLEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto	---	40gr	50gr	60gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	150gr

GIOVEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto e zucchine	Riso	60gr	80gr	100gr
	Zucchine	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Cotoletta al forno	Pollo	100gr	130gr	150gr
	Pangrattato	q.b	q.b	q.b
	Uova	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Patate lesse	---	80gr	100gr	120gr

VEDERDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e piselli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Piselli	30gr	40gr	40gr
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Crocche	merluzzo	1	2	2
	---	0	0	0
	---	0	0	0
	---	0	0	0
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;

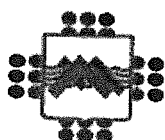
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa D'Amico Loredana

Il Dirigente medico
Dott. Francesco Dell' Aglio

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
materà

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 : Dott. Rocco Luigi Eletto

MENÙ 3ª SETTIMANA

LUNEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e minestrone	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Fagioli	10gr	20gr	20gr
	Verdure/ortaggi	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Prosciutto cotto	---	40gr	50gr	60gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	150gr

MARTEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Tonno	20gr	30gr	30gr
	Passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
Platessa impanata	Platessa	100gr	130gr	150gr
	Pangrattato	q.b	q.b	q.b
	Aromi	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e fagioli	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Fagioli	30gr	40gr	40gr
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Frittata	n° di uova	1	1	1
	Parmigiano	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Spinaci	---	100gr	130gr	150gr

GIOVEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Hamburger	Vitello	100gr	130gr	150gr
	Pangrattato	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Patate al forno	---	80gr	100gr	120gr

VENEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Risotto con zucca	Riso	60gr	80gr	100gr
	Zucca	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Arrosto di tacchino fresco	Tacchino	100gr	130gr	150gr
	Sughetto verdure-ortaggi	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Zucchine	---	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;

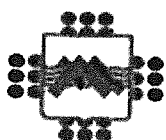
* olio extra vergine di oliva (5gr a porzione) pari ad un cucchiaino da caffè.

SI CONSIGLIA L'UTILIZZO DI SALE IODATO

La Dietista
Dott.ssa *Amico Loredana*

Il Dirigente medico
Dott. Francesco Dell' Aglio

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA



azienda sanitaria locale
materà

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: Dott. Rocco Luigi Eletto

MENÙ 4ª SETTIMANA

LUNEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al tonno	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Tonno	20gr	30gr	30gr
	Passata di pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	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
	---	---	---	---
Lattuga e pomodori	---	100gr	130gr	150gr

MARTEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso alla bolognese	Riso	60gr	80gr	100gr
	Vitello tritato	20gr	30gr	30gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Formaggio fresco spalmabile	---	60gr	80gr	100gr
	---	---	---	---
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Fagiolini e carote	---	100gr	130gr	150gr

MERCOLEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pastina in brodo vegetale	Pasta di semola	50gr	70gr	80gr
	Verdure e ortaggi	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Cotoletta al forno	Pollo	100gr	130gr	150gr
	Pangrattato	q.b	q.b	q.b
	Uova	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
Purea (latte q.b.)	---	80gr	100gr	120gr

GIOVEDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60gr	80gr	100gr
	Pomodoro	q.b	q.b	q.b
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	q.b	q.b	q.b
Frittata	n° di uova	1	1	1
	Parmigiano	q.b	q.b	q.b
	---	---	---	---
	---	---	---	---
Bieta	---	100g	130gr	150gr

VENERDÌ

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta e ceci	Pasta di semola	50gr	70gr	
	Ceci	30gr	40gr	40gr
	Odori	q.b	q.b	q.b
	---	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
	---	---	---	---
Zucchine	---	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 Dirigente medico
Dott. Francesco Dell' Aglio

UNITONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT. 0000727 DEL 20-07-2026 TIPO arrivo