

SI PREGA DI PRENDERE VISIONE DEGLI ALLEGATI.

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore 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)

COMUNE di MONTESCAGLIOSO

protocollo@pec.comune.montescaglioso.mt.it

e p.c.

Vivenda S.p.A.
vivendaspa@pec.it

Oggetto: TABELLE DIETETICHE ristorazione scolastica anno scolastico 2025-26. Aggiornamento

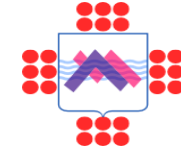
In allegato alla presente si trasmettono le tabelle dietetiche aggiornate da utilizzare per la ristorazione scolastica durante l'anno scolastico 2025/2026.

Il Dirigente Medico
Dott. Francesco Dell'Aglio

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).

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto
PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
1° SETTIMANA INFANZIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta con lenticchie		Pasta al pomodoro		Pastina in brodo		Pasta al forno		Risotto alle zucchini	
In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.		
Pasta di semola, cruda	50	Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola cruda	60	Riso parboiled, crudo	60
Lenticchie secche crude	30	Pomodori Pelati, in scatola	60	Patate crude	10	Pomodori Pelati, in scatola	30	Zucchini crude	40
Pomodori Pelati, in scatola	30	Parmigiano	5	Zucchini crude	10	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	10	Pomodori pelati in scatola	30
Olio EVO	5	Olio EVO	5	Cipolle crude	5	Mozzarella di vacca	5	Olio EVO	5
Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Sedano crudo	5	Farina di frumento tipo 0	10	Sale iodato	0,2
				Carote crude	10	Latte di vacca UHT, intero	5		
				Pomodori Pelati, in scatola	10	Parmigiano	5		
				Parmigiano	5	Olio EVO	5		
				Olio EVO	5	Sale iodato	0,2		
				Sale iodato	0,2				
Robiola		Pollo al gratin		Merluzzo gratinato		Prosciutto cotto		Frittata al Forno	
In ingredienti	Gr.			In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.
Robiola	50	Pollo, petto crudo	100	Merluzzo o nasello	100	Prosciutto cotto	40	Uova di gallina, intero	60
		Pangrattato	Olio 5	Merluzzo surgelato				Mozzarella di vacca	15
		EVO	Sale 5	Pangrattato	10			Prosciutto Cotto	15
		iodato	0,2	Parmigiano	2			Pangrattato	10
				Prezzemolo	1			Latte di vacca UHT, intero	Sale 5
				Sale iodato	0,2			iodato	0,2
Insalata di pomodori		Carote all'olio		Zucchini all'olio		Insalata verde		Spinaci all'olio	
In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.	In ingredienti	Gr.
Pomodori da insalata	80	Carote crude	80	Zucchini surgelate	80	Lattuga	Olio 80	Spinaci, surgelati	80
Olio EVO	Sale 5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	EVO	Sale 5	Olio EVO	5
iodato	0,2	Olio EVO	5	Olio di oliva EVO	5	iodato	0,2	Sale iodato	0,2
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl
La Dietista		La Dietista		La Dietista		La Dietista		La Dietista	
Dott.ssa Loredana D'AMICO		Dott.ssa Loredana D'AMICO		Dott.ssa Loredana D'AMICO		Dott.ssa Loredana D'AMICO		Dott.ssa Loredana D'AMICO	
								Il Dirigente Medico	
								Dott. Francesco DELL'AGLIO	

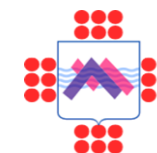
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
2° SETTIMANA INFANZIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta al tonno		Risotto al parmigiano		Pasta con fagioli		Pasta alla bolognese		Pasta con rape	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	60	Riso parboiled, crudo	60	Pasta di semola cruda	50	Pasta di semola, cruda	60	Pasta di semola, cruda	60
Tonno, sott'olio	20	Latte di vacca UHT, intero	10	Fagioli borlotti secchi crudi	30	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	15	Rape	40
Pomodori pelati, in scatola	30	Farina di frumento tipo 0	10	Pomodori pelati, in scatola	30	Pomodori pelati, in scatola	30	Olio EVO	5
Olio EVO	5	Parmigiano	5	Olio EVO	5	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2
Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2		
Croccole di Merluzzo		Fesa di tacchino		Frittata al forno		Mozzarella/Formaggio spalmabile		Arista di maiale	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Merluzzo surgelato, filetti, impanato	100	Tacchino, fesa, cruda	40	Uova di gallina, intero	60	Formaggio spalmabile	50	Maiale, leggero, lombo	100
				Mozzarella di vacca	15			Olio EVO	5
				Prosciutto cotto	15			Sale iodato	Farina 0,2
				Pangrattato	10			di frumento	0,5
				Latte di vacca UHT intero	5				
				Sale iodato	0,2				
Carote all'Olio		Insalata mista		Spinaci all'olio		Insalata di pomodori		Purea di patate	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti		Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Carote crude	80	Lattuga	60	Spinaci, surgelati	80	Pomodori da insalata	80	Patate	Latte 80
Olio EVO	5	Carote crude	30	Olio EVO	5	Olio EVO	5	di vacca UHT intero	Parmigiano 50
Sale iodato	0,2	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Olio EVO	10
		Sale iodato	0,2					Sale iodato	5
									0,2
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
	50		50		50				50
Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.	
	100		100		100		100		100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl

 La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

 Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
3° SETTIMANA INFANZIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pastina in brodo		Pasta con lenticchie		Risotto Arancione		Pasta al pomodoro		Pasta con broccoli	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola, cruda	50	Riso parboiled crudo	60	Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola cruda	60
Patate crude	10	Lenticchie secche crude	30	Latte di vacca UHT intero	10	Pomodori Pelati, in scatola	60	Broccoli	40
Zucchine crude	10	Pomodori Pelati, in scatola	30	Farina di frumento tipo 0	10	Parmigiano	5	Pomodori pelati	30
Cipolle crude	5	Olio EVO	5	Carote surgelate	40	Olio EVO	5	Olio EVO	5
Sedano crudo	5	Sale Iodato	0,2	Parmigiano	5	Sale Iodato	0,2	sale iodato	0,2
Carote crude	10			Olio EVO	5				
Pomodori Pelati, in scatola	10			Sale Iodato	0,2				
Parmigiano	5								
Olio EVO	5								
Sale iodato	0,2								
Formaggio spalmabile		Pollo al gratin		Merluzzo gratinato		Fesa di tacchino		Frittata al Forno	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Formaggio Spalmabile	50	Petto di pollo, crudo	100	Merluzzo o nasello surgelato	100	Tacchino, fesa cruda	40	Uova di gallina, intero	60
		Pangrattato	5					Mozzarella di vacca	15
		Olio EVO	5	Pangrattato	10			Prosciutto Cotto	15
		Sale iodato	0,2	Parmigiano	2			Pangrattato	10
				Prezzemolo	1			Latte di vacca UHT, intero	Sale 5
				Sale iodato	0,2			iodato	0,2
				Zucchine all'olio				Carote all'Olio	
Insalata verde		Bieta all'olio				Insalata mista		Carote all'Olio	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.			Ingredienti		Ingredienti	Gr.
Lattuga	80	Bieta a cubetti surgelata	80	Zucchine surgelate	80	Lattuga	60	Carote crude	80
Olio EVO	5	Sale Iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Carote crude	20	Olio EVO	5
Sale Iodato	0,2	Olio EVO	5	Olio di oliva EVO	5	Olio EVO	5	Sale Iodato	0,2
						Sale Iodato	0,2		
Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl

 La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

 Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
4° SETTIMANA INFANZIA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta con crema di zucca gialla		Pasta con piselli		Sartù di riso		Pasta con minestrone di verdure		Pasta con Pomodoro	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola cruda	50	Riso parboiled crudo	60	Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola cruda	60
Zucca gialla	40	Piselli surgelati	70	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	10	Minestrone di verdure	50	Pomodori Pelati, in scatola	50
Latte di vacca, UHT	5	Olio EVO	5	Pomodori Pelati, in scatola	30	Pomodori pelati	20	Parmigiano	5
Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Mozzarella di vacca	10	Olio EVO	5	Olio EVO	5
Sale iodato	0,2			Farina di frumento tipo 0	10	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2
di frumento tipo 00	10			Parmigiano	5				
				Latte di vacca, intero	5				
				Olio EVO	5				
				Sale iodato	0,2				
Prosciutto cotto		Timballo di verdure		Formaggio a fette		Straccetti/scaloppine alla pizzaiola		Crocche di Merluzzo	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Prosciutto cotto	40	Uova di gallina, intero	60	Formaggi freschi (tipologie varie)	40	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	100	Merluzzo surgelato, filetti, impanato	100
		Mozzarella di vacca	15			Pomodori, pelati in scatola	15		
		Pangrattato	10			Patate fresche	20		
		Parmigiano	5			Farina di frumento tipo 00	5		
		Olio EVO	5			Olio EVO	5		
		Sale iodato	0,2			Sale iodato	0,2		
		Carote surgelate	25						
		Spinaci	20						
		Zucchine	20						
		Patate	15						
		di vacca, UHT, intero	20						
			5						
Insalata verde				Insalata mista		Patate al forno		Carote all'Olio	
Ingredienti	Gr.			Ingredienti		Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Lattuga	80			Lattuga	60	Patate al forno	80	Carote crude	80
Olio EVO	5			Carote crude	20	Olio EVO	5	Olio EVO	5
Sale iodato	0,2			Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2
				Sale iodato	0,2				
Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl

La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

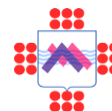
Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it

**Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso****1°SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta con lenticchie	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Pasta al forno	Risotto alle zucchini
Robiola	Pollo al gratin	Merluzzo gratinato	Prosciutto cotto	Frittata al Forno
Insalata di Pomodori	Carote all'olio	Zucchini all'olio	Purea di patate	Spinaci all'Olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.

2°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Risotto al parmigiano	Pasta con fagioli	Pasta alla bolognese	Pasta con rape
Crocche di Merluzzo	Fesa di tacchino	Frittata al forno	Mozzarella oppure Formaggio spalmabile	Arista di maiale
Carote all'Olio	Insalata Mista	Spinaci all'olio	Insalata di Pomodori	Purea di patate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.

3°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pastina in brodo	Pasta con lenticchie	Risotto arancione	Pasta al forno	Pasta con broccoli
Formaggio Spalmabile	Pollo al gratin	Merluzzo gratinato		Frittata al forno
Insalata verde	Bieta all'olio	Zucchini all'olio	Spinaci all'olio	Carote all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.

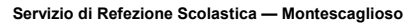
4°SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta con crema di zucca gialla	Pasta con piselli	Sartù di riso	Pasta con minestrone di verdure	Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto	Timballo di verdure	Formaggio a fette	Straccetti/scaloppina alla pizzaiola	Crocche di merluzzo
Insalata verde		Insalata mista	Patate al forno	Carote all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.	Frutta Fresca di stag.

F.to La Dietista
*Dott.ssa Loredana D'AMICO

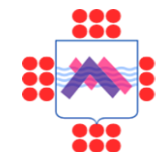
F.to Il Dirigente Medico
*Dott. Francesco DELL'AGLIO

**firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del d. Lgs. N. 39/1993*

[illegible]

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto
PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
2° SETTIMANA PRIMARIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta al tonno		Risotto al parmigiano		Pasta con fagioli		Pasta alla bolognese		Pasta con rape	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	80	Riso parboiled, crudo	80	Pasta di semola cruda	60	Pasta di semola, cruda	80	Pasta di semola, cruda	80
Tonno, sott'olio	20	Latte di vacca UHT, intero	10	Fagioli borlotti secchi crudi	40	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	20	Rape	40
Pomodori pelati, in scatola	30	Farina di frumento tipo 0	10	Pomodori pelati, in scatola	30	Pomodori pelati, in scatola	30	Olio EVO	5
Olio EVO	5	Parmigiano	5	Olio EVO	5	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2
Sale iodato	0,2	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2		
		Sale iodato	0,2						
Crocche di Merluzzo		Fesa di tacchino		Frittata al forno		Mozzarella/Formaggio spalmabile		Arista di maiale	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Merluzzo surgelato, filetti, impanato	100	Tacchino, fesa, cruda	50	Uova di gallina, intero	60	Mozzarella/Formaggio spalmabile	100	Maiale, leggero, lombo	120
				Mozzarella di vacca	20			Olio EVO	0,2
				Prosciutto cotto	20			Sale iodato	0,5
				Pangrattato	10			di frumento	
				Latte di vacca UHT intero	5				
				Sale iodato	0,2				
Carote all'Olio		Insalata mista		Spinaci all'olio		Insalata di pomodori		Purea di patate	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti		Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Carote crude	100	Lattuga	80	Spinaci, surgelati	100	Pomodori da insalata	100	Patate	100
Olio EVO	5	Carote crude	30	Olio EVO	5	Olio EVO	5	di vacca UHT intero	50
Sale iodato	0,2	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Parmigiano	10
		Sale iodato	0,2					Olio EVO	5
								Sale iodato	0,2
Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl

La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO

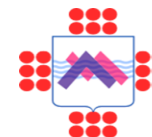
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
3° SETTIMANA PRIMARIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pastina in brodo		Pasta con lenticchie		Risotto Arancione		Pasta al pomodoro		Pasta con broccoli	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	80	Pasta di semola, cruda	60	Riso parboiled crudo	80	Pasta di semola cruda	80	Pasta di semola cruda	80
Patate crude	10	Lenticchie secche crude	40	Latte di vacca UHT intero	10	Pomodori Pelati, in scatola	60	Broccoli	40
Zucchine crude	10	Pomodori Pelati, in scatola	30	Farina di frumento tipo 0	10	Parmigiano	5	Pomodori pelati	30
Cipolle crude	5	Olio EVO	5	Carote surgelate	40	Olio EVO	5	Olio EVO	5
Sedano crudo	5	Sale iodato	0,2	Parmigiano	5	Sale iodato	0,2	sale iodato	0,2
Carote crude	10			Olio EVO	5				
Pomodori Pelati, in scatola	10			Sale iodato	0,2				
Parmigiano	5								
Olio EVO	5								
Sale iodato	0,2								
Formaggio spalmabile		Pollo al gratin		Merluzzo gratinato		Fesa di tacchino		Frittata al Forno	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.		Gr.	Ingredienti	Gr.
Formaggio Spalmabile	100	Petto di pollo, crudo	120	Merluzzo o nasello	100	Tacchino, fesa cruda	50	Uova di gallina, intero	60
		Pangrattato	5	Merluzzo surgelato				Mozzarella di vacca	20
		Olio EVO	5	Pangrattato	10			Prosciutto Cotto	20
		Sale iodato	0,2	Parmigiano	2			Pangrattato	10
				Prezzemolo	1			Latte di vacca UHT, intero	Sale 5
				Sale iodato	0,2			iodato	0,2
Insalata verde		Bieta all'olio		Zucchine all'olio		Insalata mista		Carote all'Olio	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.			Ingredienti		Ingredienti	Gr.
Lattuga	80	Bieta a cubetti surgelata	100	Zucchine surgelate	100	Lattuga	80	Carote crude	100
Olio EVO	5	Sale iodato	0,2	Sale iodato	0,2	Carote crude	20	Olio EVO	5
Sale iodato	0,2	Olio EVO	5	Olio di oliva EVO	5	Olio EVO	5	Sale iodato	0,2
						Sale iodato	0,2		
Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50	Pane	50
Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100	Frutta Fresca di stag.	100
Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl	Acqua	50cl

 La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

 Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE - REGIONE BASILICATA

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana

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

Direttore: Dott. Rocco Luigi Eletto

PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it


Servizio di Refezione Scolastica — Montescaglioso
4° SETTIMANA PRIMARIA

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta con crema di zucca gialla		Pasta con piselli		Sartù di riso		Pasta con minestrone di verdure		Pasta con Pomodoro	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Pasta di semola cruda	80	Pasta di semola cruda	60	Riso parboiled crudo	80	Pasta di semola cruda	80	Pasta di semola cruda	80
Zucca gialla	40	Piselli surgelati	70	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	10	Minestrone di verdure	50	Pomodori Pelati, in scatola	50
Latte di vacca, UHT	5	Olio EVO	5	Pomodori Pelati, in scatola	30	Pomodori pelati	20	Parmigiano	5
Olio EVO	5	Sale Iodato	0,2	Mozzarella di vacca	10	Olio EVO	5	Olio EVO	5
Sale Iodato	0,2			Farina di frumento tipo 0	10	Sale Iodato	0,2	Sale Iodato	0,2
di frumento tipo 00	10			Parmigiano	5				
				Latte di vacca, intero	5				
				Olio EVO	5				
				Sale Iodato	0,2				
Prosciutto cotto		Timballo di verdure		Formaggio a fette		Straccetti/scaloppine alla pizzaiola		Crocche di Merluzzo	
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.
Prosciutto cotto	50	Uova di gallina, intero	60	Formaggi freschi (tipologie varie)	50	Vitellone 12-24 mesi, tagli anteriori	120	Merluzzo surgelato, filetti, impanato	100
		Mozzarella di vacca	15			Pomodori, pelati in scatola	15		
		Pangrattato	10			Patate fresche	20		
		Parmigiano	5			Farina di frumento tipo 00	5		
		Olio EVO	5			Olio EVO	0,2		
		Sale Iodato	0,2			Sale Iodato			
		Carote surgelate	25						
		Spinaci	25						
		Zucchine	25						
		Patate	25						
		di vacca, UHT, intero	20						
			25						
			5						
Insalata verde		Insalata mista		Patate al forno		Carote all'Olio			
Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.	Ingredienti	Gr.		
Lattuga	80	Lattuga	80	Patate al forno	100	Carote crude	100		
Olio EVO	5	Carote crude	30	Olio EVO	5	Olio EVO	5		
Sale Iodato	0,2	Olio EVO	5	Sale Iodato	0,2	Sale Iodato	0,2		
		Sale Iodato	0,2						
Pane		Pane		Pane		Pane			
	50		50		50		50		
Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.		Frutta Fresca di stag.			
	100		100		100		100		
Acqua		Acqua		Acqua		Acqua			
	50cl		50cl		50cl		50cl		

La Dietista
Dott.ssa Loredana D'AMICO

Il Dirigente Medico
Dott. Francesco DELL'AGLIO



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore 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)

COMUNE di MONTESCAGLIOSO

protocollo@pec.comune.montescaglioso.mt.it

e p.c.

Vivenda S.p.A.
vivendaspa@pec.it

Oggetto: TABELLE DIETETICHE ristorazione scolastica anno scolastico 2025-26. Aggiornamento

In allegato alla presente si trasmettono le tabelle dietetiche aggiornate da utilizzare per la ristorazione scolastica durante l'anno scolastico 2025/2026.

Il Dirigente Medico
Dott. Francesco Dell'Aglio

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).