



Regione Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale

Via Vinicio Cortese, 25 - 88100 Catanzaro

*Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito territoriale di Lamezia Terme*

Prot. n. 2572 /sian del 17.12.2018

Al Sig. Sindaco

Comune di
Curinga

OGGETTO: variazione tabella dietetica scuola materna e scuola media anno 2018-2019 Comune di Curinga.

In relazione alla richiesta di variazione del menù, prot. Sian n°2568 del 17 Dicembre 2018, inviata dalla Ditta Scamar S.r.l. appaltatrice del servizio mensa scolastica del Comune di Curinga in seguito a riferita riunione del 13 settembre, alla quale erano presenti anche i rappresentanti comunali, si approvano le variazioni proposte relative alla trasposizione delle pietanze del menù già in uso, perfettamente corretto e adeguato dal punto di vista nutrizionale; vengono aggiunte le voci che forse per distrazione sono state omesse, comunque necessarie per la correttezza e la completezza della tabella dietetica. Si trasmette la tabella debitamente vidimata.

Distinti saluti

Il Dirigente medico
Dr Marina B. Rosato



Il Referente SIAN Lamezia Terme
Dr. Marina La Rocca

via Sottotenente Notaro (c/o vecchio Ospedale) 88046 Lamezia Terme (CZ)
tel. 208307 e fax 0968 208317 e mail sian@asp.cz.it

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<p><u>PASTA E PATATE</u> FORMAGGIO FRESCO (crescenza, stracchino, provola tutto latte) VERDURA SALTATA IN PADELLA</p>	<p><u>PASTA AL FORNO</u> INSALATA di ORTAGGI CRUDI di STAGIONE</p>
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<p>RISO AL POMODORO PETTO di POLLO AL FORNO <u>PUREA</u> di PATATE</p>	<p><u>PASTA E LEGUMI</u> (fagioli cannellini bianchi, ceci lenticchie) <u>PROSCIUTTO COTTO</u> INSALATA VERDE</p>
VENERDI'	
<p>MINISTRONE di VERDURE PASSATO CON <u>PASTA BASTONCINI</u> di MERLUZZO AL FORNO CAROTE CRUDE IN INSALATA</p>	

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<p><u>PASTA AL POMODORO</u> FILETTI di PLATESSA <u>PANATI</u> ORTAGGI CRUDI di STAGIONE IN INSALATA (finocchi, carote, lattuga, pomodori..)</p>	<p><u>PASTA AL RAGU'</u> ALLA BOLOGNESE <u>POLPETTINE</u> di CARNE di VITELLO AL FORNO ZUCCHINE o FAGIOLINI</p>
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<p><u>PASTA E LEGUMI</u> (fagioli cannellini bianchi, ceci, o lenticchie) PETTO di TACCHINO <u>PANATO</u> AL FORNO INSALATA VERDE</p>	<p>PASTA AL POMODORO FRITTATA PATATE AL FORNO</p>
VENERDI'	
<p>MINISTRONE DI VERDURA CON RISO MOZZARELLA FIOR di LATTE ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA (finocchi, carote, lattuga, pomodori..)</p>	

17 DIC. 2018

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Ambito Territoriale di Lamezia Terme
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Il Dirigente Medico
 Dr. Marina B. ROSATO



1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
<u>PASTA</u> AL POMODORO <u>PROSCIUTTO COTTO</u> BIETE	RISO AL POMODORO PETTO di POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
MINISTRONE PASSATO CON <u>PASTA</u> <u>POLPETTE</u> DI CARNE DI VITELLO CAROTE COTTE	<u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, o ceci o lenticchie) MOZZARELLA FIOR di LATTE ORTAGGI CRUDI di STAGIONE IN INSALATA (finocchi, pomodori...)
VENERDI'	
<u>PASTA</u> E PATATE (o ZUCCA o POMODORO) <u>POLPETTE</u> di MERLUZZO INSALATE VERDE	

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'
MINISTRONE di VERDURE PASSATO CON <u>PASTA</u> FORMAGGIO FRESCO (crescenza, stracchino, provola tutto latte) ORTAGGI CRUDI di STAGIONE IN INSALATA (pomodori, finocchi, lattuga...)	<u>PASTA</u> AL POMODORO CARNE di VITELLO IN PIZZAIOLA ORTAGGI <u>GRATINATI</u>
MERCOLEDI'	GIOVEDI'
RISO AL POMODORO PETTO di TACCHINO AL FORNO <u>PUREA</u> DI PATATE	<u>PASTA</u> CON TONNO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA VERDE
VENERDI'	
<u>PASTA</u> E LEGUMI (fagioli cannellini bianchi, ceci, lenticchie) FRITTATA AL FORNO CAROTE AL FORNO	

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Servizio Ambulatoriale di Catanzaro
 Servizio Ambulatoriale di Catanzaro
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dr. *Il Dirigente Medico*
Dr. Marina B. ROSATO

17 DIC. 2018

