



**DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550

e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore: Dr. C. Cufino

INDICAZIONI GENERALI

I menù sono preparati con rotazione di 4 settimane, differenti per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, per garantire la stagionalità di verdura e frutta. Nonostante ciò ciascun Comune ha facoltà di non adottare la versione primavera-estate in base alle condizioni climatiche senza penalizzare la variabilità dei cibi.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo alunno/a e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tra i principali obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, per ridurre i rischi per la salute correlati alla nutrizione (già a partire dall'età evolutiva) rientrano:

- La riduzione del consumo eccessivo di sale e la promozione dell'utilizzo del **sale iodato** (in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17)
- Il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile.

A tal fine è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

I principali riferimenti di indirizzo relativamente ad una sicura organizzazione, preparazione e somministrazione dei pasti sono:

- *LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA (D.LGS 2021)*
- *LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETÀ PEDIATRICA (M.S. 2017)*
- *CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (D.LGS 2020/REVISIONE 2024)*

COMUNE DI RIVELLO

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO – INVERNO A.S. 2026 – 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Pasta al pesto Sformatini di merluzzo e patate Insalata di stagione Mandarini	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di vitello Cavolfiori gratinati Pane Mela	Pasta e ceci Tortino di ricotta e prosciutto cotto Insalata di pomodori Pane Banana	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Carote alla julienne Pane Pera	Riso e lenticchie Uovo al pomodoro Zucchine in padella Pane Cachi
II SETTIMANA	Pasta con vellutata di zucchine Sogliola alla mugnaia Bietoline in padella Pane Banana	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Carote alla julienne Pane Mela	Riso e piselli Frittata al formaggio Broccoli in padella Pane Mandarini	Pasta alla bolognese Mozzarella o scamorza Insalata di pomodori Pane integrale Pera	Pasta con brodo vegetale Bastoncini di merluzzo al forno Insalata di stagione Pane Macedonia di frutta
III SETTIMANA	Riso con zucca Merluzzo in umido Spinaci in padella Pane Cachi	Pasta integrale al pomodoro Frittata con zucchine Carote alla julienne Pane Pera	Pasta e fagioli Tortino di ricotta e spinaci Patate al forno Mandarini	Pasta al pomodoro Roastbeef Bietoline in padella Pane Mela	Pasta con minestrone Rana pescatrice al forno con pomodorini Finocchi gratinati Pane Banana
IV SETTIMANA	Pasta con crema di broccoli Muffin al prosciutto cotto Insalata di stagione Pane Mandarini	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Spinaci in padella Pane Pera	Riso e lenticchie Frittata alle erbe Zucchine in padella Pane Banana	Pasta al pomodoro Crescenza o stracchino Insalata di pomodori Pane integrale Cachi	Pastina in brodo vegetale Sogliola in crosta di patate Broccoli in padella Pane Macedonia di frutta

(*) La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana come previsto dalle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA (MINISTERO DELLA SALUTE – 28/10/2021)

Dietista: Dott.ssa Vignola Gabriella

04/09/2026 11:52

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO A.S. 2026 - 27

1° Settimana

LUNEDÌ

Pasta al pesto

Sformatino di merluzzo e patate

Insalata di stagione

Mandarini

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Pesto di basilico</i>	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	20	<i>gr.</i>	25
<i>Filetto di merluzzo</i>	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Patate</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Pangrattato, prezzemolo</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Insalata di stagione</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50
<i>Mandarini</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MARTEDÌ

Pasta integrale al pomodoro

Scaloppina di vitello

Cavolfiori gratinati

Mela

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta integrale</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Passata di pomodoro</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Vitello (noce)</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Farina 00</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Burro</i>	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5
<i>Cavolfiori</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Pangrattato</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Mela</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MERCOLEDÌ

Pasta e ceci

Tortino di ricotta e prosciutto cotto

Insalata di pomodori

Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	70
<i>Ceci secchi</i>	<i>gr.</i>	30	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	60
<i>Aromi</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Ricotta vaccina</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Prosciutto cotto</i>	<i>gr.</i>	10	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	20
<i>Parmigiano reggiano</i>	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5
<i>Pangrattato, uovo</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Pomodori</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Banana</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Carote alla julienne

Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Passata di pomodoro</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Carote</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Pera</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

VENERDÌ

Riso e lenticchie

Uovo al pomodoro

Zucchine in padella

Cachi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	70
<i>Lenticchie secche</i>	<i>gr.</i>	30	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	60
<i>Uovo</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60
<i>Passata di pomodoro</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Zucchine</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Cachi</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>gr.</i>	10	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO A.S. 2026 - 27

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta con vellutata di zucchine

Sogliola alla mugnaia

Bietoline in padella

Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Zucchine , aromi</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di sogliola</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Burro, farina 00</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bietoline</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Banana</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro

Fusi di pollo al forno

Carote alla julienne

Mela

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pollo (fusi, coscia disossata)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Carote</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Mela</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MERCOLEDÌ

Riso e piselli

Frittata al formaggio

Broccoli in padella

Mandarini

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	70
<i>Piselli freschi o surgelati</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	120
<i>Aromi</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Parmigiano reggiano</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Broccoli</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Mandarini</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

GIOVEDÌ *

Pasta alla bolognese

Mozzarella o scamorza

Insalata di pomodori

Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Carne bovina macinata</i>	gr.	20	gr.	30	gr.	40
<i>Mozzarella o scamorza vaccina</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pomodori</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Pera</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

VENERDÌ

Pastina in brodo vegetale

Bastoncini di merluzzo al forno

Insalata di stagione

Macedonia di frutta

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Verdure per brodo (carota, sedano...)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	75	gr.	100	gr.	125
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	50
<i>Mela, kiwi, banana.</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>*Pane integrale (GIOVEDÌ)</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA

U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 - 0971.310387 - 0973.48550

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore Dr. C. Cufino

MENÙ AUTUNNO - INVERNO A.S. 2026 - 27

3° Settimana

LUNEDÌ

Riso con zucca

Merluzzo in umido

Spinaci in padella

Cachi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Zucca</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di merluzzo</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Pomodorini,aromi....</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Spinaci</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Cachi</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MARTEDÌ

Pasta integrale al pomodoro

Frittata con zucchine

Carote alla julienne

Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta integrale</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Carote</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Pera</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MERCOLEDÌ

Pasta e fagioli

Tortino di ricotta e spinaci

Patate al forno

Mandarini

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	70
<i>Fagioli secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Ricotta vaccina</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Spinaci,</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pangrattato, uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Parmigiano Reggiano</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	200
<i>Mandarini</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro

Roastbeef

Bietoline in padella

Mela

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (lombata, controfiletto)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Bietoline</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Mela</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

VENERDÌ

Pasta con minestrone

Rana pescatrice al forno con pomodorini

Finocchi gratinati

Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Minestrone di verdure</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di rana pescatrice</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Pomodorini, aromi</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Finocchi</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150
<i>Pangrattato</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Banana</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ AUTUNNO - INVERNO A.S. 2026 - 27

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta con crema di broccoli
Muffin al prosciutto cotto
Insalata di stagione
Mandarini

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Broccoli passati</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Prosciutto cotto magro alta qualità</i>	gr.	10	gr.	20	gr.	30
<i>Farina 00 , uovo, lievito</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Parmigiano Reggiano</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	50
<i>Mandarini</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Spinaci in padella
Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pangrattato,uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Spinaci</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Pera</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MERCOLEDÌ

Riso e lenticchie
Frittata alle erbe
Zucchine in padella
Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	70
<i>Lenticchie secche</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Erbette (bietoline o cicoria)</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Zucchine</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Banana</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

GIOVEDÌ*

Pasta al pomodoro
Crescenza o stracchino
Insalata di pomodori
Cachi

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Crescenza o stracchino</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pomodori da insalata</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Cachi</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

VENERDÌ

Pastina in brodo vegetale
Sogliola in crosta di patate
Broccoli in padella
Macedonia di frutta

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Verdure per brodo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di sogliola</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150
<i>Pangrattato, prezzemolo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Broccoli</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Mela,kiwi,banana</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>* Pane integrale (GIOVEDÌ)</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

MENU REFEZIONE SCOLASTICA
 PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2026 - 2027



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Riso e piselli Frittata alla menta Bietoline in padella Pane Albicocche	Pasta integrale al pomodoro Insalata di pollo Carote alla julienne Pane Banana	Pasta con zucchine Sogliola in crosta di patate Insalata di stagione Pane Pesca	Pasta con pomodorini Lonza di maiale al forno Insalata di fagiolini Pane Mela	Pasta al pesto Tortino di ricotta e spinaci Insalata di pomodori Macedonia di frutta Pane
II SETTIMANA	Pasta con pesto di fagiolini e patate Merluzzo ad insalata Insalata di pomodori Pane Susine	Pasta al pomodoro Scaloppina di vitello Spinaci in padella Pane Pera	Riso e ceci Crescenza o stracchino Insalata di cetrioli Pane Fragole	Pasta con pomodorini Frittata all'ortolana Carote lesse olio e limone Pane integrale Melone	Pasta con melanzane Sogliola alla mugnaia Bietoline in padella Pane Banana
III SETTIMANA	Risotto agli spinaci Rollè di frittata con prosciutto cotto Insalata di stagione Pane Albicocche	Pasta integrale al pomodoro Roastbeef "Ciambotta" Pane Mela	Pasta e fagioli "Caprese" Pane Pesca	Pasta con pomodorini Cotoletta di pollo Insalata di cetrioli Pane Susine	Pasta con zucchine Sformatino di merluzzo e patate Insalata di fagiolini Macedonia di frutta
IV SETTIMANA	Pasta ricotta e menta Muffin di prosciutto cotto e zucchine Insalata di cetrioli Fragole	Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Insalata di stagione Pane Pera	Riso e piselli Bastoncini di merluzzo al forno Carote alla julienne Pane Albicocche	Pasta al pomodoro Uova sode con fagiolini e pomodori Pane integrale Banana	Pasta al pesto Rana pescatrice alla mediterranea Insalata di patate Pesca

(*) La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana come previsto dalle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA (MINISTERO DELLA SALUTE – 28/10/2021)

Dietista: Dott.ssa Vignola Gabriella
 04/09/2026 11:54

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2026 - 27

1° Settimana

LUNEDÌ

Riso e piselli

Frittata alla menta

Bietoline in padella

Albicocche

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	70
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	120
<i>Aromi</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Uovo</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60
<i>Menta</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Bietoline</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Albicocche</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MARTEDÌ

Pasta integrale al pomodoro

Fusi di pollo al forno

Carote alla julienne

Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta integrale</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Passata di pomodoro</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Fusi di pollo</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Sedano, carote, aromi...</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Carote</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Banana</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MERCOLEDÌ

Pasta e zucchine

Sogliola in crosta di patate

Insalata di stagione

Pesca

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Zucchine</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Filetti di sogliola</i>	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Patate alla julienne</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Pangrattato</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Insalata di stagione</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50
<i>Pesca</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini

Lonza di maiale al forno

Insalata di fagiolini

Mela

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Pomodorini</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Fagiolini</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Mela</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

VENERDÌ

Pasta al pesto

Tortino di ricotta e spinaci

Insalata di pomodori

Macedonia di frutta

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Pesto di basilico</i>	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	20	<i>gr.</i>	25
<i>Ricotta vaccina</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Spinaci</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Pangrattato, uovo</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Parmigiano Reggiano</i>	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5
<i>Pomodori</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Banana, fragole, melone.</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>gr.</i>	10	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2026 - 27

2° Settimana

LUNEDÌ

Pasta con pesto di fagiolini e patate
Merluzzo ad insalata
Insalata di pomodori
Susine

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	70
<i>Fagiolini</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Patate</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Merluzzo</i>	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Limone, prezzemolo....</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Pomodori</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Susine</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Scaloppina di vitello
Spinaci in padella
Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Passata di pomodoro</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Vitello (noce)</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Farina 00</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Burro</i>	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5
<i>Spinaci</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Pera</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

MERCOLEDÌ

Riso e ceci
Crescenza o stracchino
Insalata di cetrioli
Fragole

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	70
<i>Ceci secchi</i>	<i>gr.</i>	30	<i>gr.</i>	40	<i>gr.</i>	60
<i>Crescenza o stracchino</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100
<i>Cetrioli</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Fragole</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

GIOVEDÌ*

Pasta con pomodorini
Frittata all'ortolana
Carote lesse olio e limone
Melone

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Pomodorini</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Uovo</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60
<i>Ortaggi (melanzane, peperoni..)</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Carote</i>	<i>gr.</i>	70	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Melone</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

VENERDÌ

Pasta con melanzane
Sogliola alla mugnaia
Bietoline in padella
Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	80
<i>Melanzane</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Filetti di sogliola</i>	<i>gr.</i>	80	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150
<i>Burro</i>	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5	<i>gr.</i>	5
<i>Farina 00</i>	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.	<i>gr.</i>	q.b.
<i>Bietoline</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	200
<i>Banana</i>	<i>gr.</i>	100	<i>gr.</i>	150	<i>gr.</i>	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50	<i>gr.</i>	50
<i>*Pane integrale (GIOVEDÌ)</i>	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60	<i>gr.</i>	60
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>gr.</i>	10	<i>gr.</i>	15	<i>gr.</i>	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO

ASP SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza
**DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA**
U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Ciccoffi - POTENZA
tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it
Direttore Dr. C. Cufino

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2026 - 27

3° Settimana

LUNEDÌ

Risotto agli spinaci
Rollè di frittata con prosciutto cotto
Insalata di stagione
Albicocche

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Spinaci</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Prosciutto cotto magro alta qualità</i>	gr.	10	gr.	20	gr.	30
<i>Parmigiano Reggiano</i>	gr.	5	gr.	5	gr.	5
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	50
<i>Albicocche</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MARTEDÌ

Pasta integrale al pomodoro
Roastbeef
Ciambotta
Mela

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta integrale</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Passata di pomodoro</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Vitello (lombata, controfiletto)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Ciambotta: peperoni, pomodorini, melanzane, zucchine.</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Mela</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MERCOLEDÌ

Pasta e fagioli
Caprese
Pesca

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	70
<i>Fagioli secchi</i>	gr.	30	gr.	40	gr.	60
<i>Mozzarella vaccina</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pomodori</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Pesca</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

GIOVEDÌ

Pasta con pomodorini
Cotoletta di pollo
Insalata di cetrioli
Susine

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Petto di pollo</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Pangrattato, uovo</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Cetrioli</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Susine</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

VENERDÌ

Pasta con zucchine
Sformatino di merluzzo e patate
Insalata di fagiolini
Macedonia di frutta

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Filetti di merluzzo</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	100
<i>Fagiolini</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Banana, fragole, melone</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.

COMUNE DI RIVELLO

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2026 - 27

4° Settimana

LUNEDÌ

Pasta ricotta e menta
Muffin di prosciutto cotto e zucchine
Insalata di cetrioli
Fragole

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	60	gr.	70	gr.	80
<i>Ricotta vaccina</i>	gr.	50	gr.	100	gr.	150
<i>Menta</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Prosciutto cotto magro alta qualità</i>	gr.	10	gr.	20	gr.	30
<i>Farina 00, uovo, lievito</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Zucchine</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Parmigiano Reggiano</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Cetrioli</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Fragole</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MARTEDÌ

Pasta con pomodorini
Fusi di pollo al forno
Insalata di stagione
Pera

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Pollo (fusi o coscia disossati)</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	100
<i>Insalata di stagione</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	50
<i>Pera</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

MERCOLEDÌ

Riso e piselli
Bastoncini di merluzzo al forno
Carote alla julienne
Albicocche

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Riso</i>	gr.	40	gr.	50	gr.	70
<i>Piselli freschi/surgelati</i>	gr.	60	gr.	80	gr.	120
<i>Bastoncini di merluzzo</i>	gr.	75	gr.	100	gr.	125
<i>Carote</i>	gr.	70	gr.	100	gr.	150
<i>Albicocche</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

GIOVEDÌ*

Pasta al pomodoro
Uova sode con fagiolini e pomodori
Banana

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Pomodorini</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Uovo</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Fagiolini e pomodori</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	200
<i>Banana</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

VENEDÌ

Pasta al pesto
Rana pescatrice alla mediterranea
Insalata di patate
Pesca

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pasta di semola</i>	gr.	50	gr.	60	gr.	80
<i>Pesto di basilico</i>	gr.	15	gr.	20	gr.	25
<i>Filetti di rana pescatrice</i>	gr.	80	gr.	100	gr.	150
<i>Zucchine, melanzane, pomodorini....</i>	gr.	q.b.	gr.	q.b.	gr.	q.b.
<i>Patate</i>	gr.	100	gr.	100	gr.	150
<i>Pesca</i>	gr.	100	gr.	150	gr.	150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

	INFANZIA		PRIMARIA		SECONDARIA	
<i>Pane</i>	gr.	50	gr.	50	gr.	50
<i>* Pane integrale (GIOVEDÌ)</i>	gr.	60	gr.	60	gr.	60
<i>Olio extravergine di oliva</i>	gr.	10	gr.	15	gr.	15

La frutta e la verdura indicate, possono essere sostituite con altre varietà di stagione, alternando almeno 4 tipologie diverse a settimana.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

**DIPARTIMENTO PREVENZIONE COLLETTIVA
DELLA SALUTE UMANA**

U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione

Via Ciccotti - POTENZA

tel. 0971.310323 – 0971.310387 – 0973.48550

pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Direttore Dr. C. Cufino

ALLEGATO

La ristorazione scolastica ha obiettivi educativi e nutrizionali, tuttavia possono essere previste eccezioni **facoltative** in particolari occasioni, nel rispetto delle festività, della territorialità o anche solo per favorire la convivialità.

“UN GIORNO DOLCE A SCUOLA” (1 VOLTA AL MESE AL TERMINE DEL PASTO PREVISTO DAL MENU’)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
GR 80	GR 100	GR 120

Le porzioni si riferiscono a dolci del tipo torta margherita, torta di mele, ciambella con gocce di cioccolata o crostata di frutta.

“DOLCE SALUTO” (2 VOLTE ALL’ANNO, AD INIZIO E FINE ANNO SCOLASTICO, AL TERMINE DEL PASTO PREVISTO DAL MENU’)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
GR 40	GR 60	GR 80

Le porzioni si riferiscono a gelato confezionato in vaschetta o coppetta. Può anche essere associato a macedonia di frutta, seguendo le indicazioni del ricettario merceologico.

“GIORNO REGINA MARGHERITA” (1 VOLTA AL MESE IN ALTERNATIVA AL PASTO PREVISTO DAL MENU’)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
GR 150	GR 250	GR 350

*Le porzioni si riferiscono alla pizza di tipo margherita da associare in ogni caso al **CONTORNO DI VERDURA** indicato. Agli alunni che non gradiscono la pizza sarà somministrato il menù completo di quel giorno stesso.*

“DOLCE DELLE FESTIVITA’” (2 VOLTE ALL’ANNO, PRIMA DELLE VACANZE DI PASQUA E NATALE, AL TERMINE DEL PASTO PREVISTO DAL MENU’)

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
GR 50	GR 80	GR 100

Le porzioni si riferiscono a dolci tipici delle feste come pandoro, panettone e colomba.

“ GIORNO DELLA TIPICITA’ ” (FREQUENZA DA CONCORDARE)

Ciascun Comune potrà proporre l’inserimento di un ingrediente /piatto locale tipico da introdurre occasionalmente nelle tabelle dietetiche. La proposta dovrà essere comunicata alla scrivente Unità Operativa per concordare l’inserimento nel menu’ e l’eventuale realizzazione di una raccolta di ricette regionali destinate alle scuole. Possono essere suggerite anche RICETTE MULTIETNICHE per favorire l’integrazione di alunni di altre nazionalità, eventualmente presenti nelle classi.

“ OGGI A PRANZO DECIDO IO ” (FREQUENZA DA CONCORDARE)

Ciascun plesso scolastico potrà invitare gli alunni di un ordine a scelta ad elaborare insieme il “menù dei loro desideri”, preferibilmente associandolo ad un colore (GIALLO, ROSSO, VERDE, ARANCIO, BIANCO, VIOLA) in modo da garantire la non esclusione di frutta e verdura. La proposta dovrà essere comunicata alla scrivente Unità Operativa per concordare l’inserimento nelle tabelle dietetiche. Tale iniziativa consentirebbe il coinvolgimento attivo degli alunni nella ristorazione scolastica, oltre ad avere valore di feedback di gradimento dei pasti