



COMUNE DI SENISE  
Provincia di Potenza

Prot. 6445

Lettera trasmessa su Email: [sistesisrl@gmail.com](mailto:sistesisrl@gmail.com); [pzic885007@istruzione.it](mailto:pzic885007@istruzione.it);  
[sindaco@comune.senise.pz.it](mailto:sindaco@comune.senise.pz.it);

Alla Ditta SISTESI S.R.L.  
Viale dei Tigli n. 76  
Casalnuovo di Napoli (NA)

Al Dirigente scolastico  
Istituto comprensivo Nicola Sole  
Viale Alcide De Gasperi  
85038 SENISE

e p.c. Al Sindaco

SEDE

Oggetto: Attivazione servizio mensa e refezione scolastica per l'anno 2016/2017.

La presente per informarVi che dal prossimo **Lunedì 3 Ottobre 2016** sarà attivato il servizio di mensa e refezione scolastica per le Scuole Elementari, Media e Scuola infanzia e, pertanto, si invita Codesta Ditta SISTESI Srl ad ottemperare agli obblighi di gestione del servizio affidato in concessione.

Il Dirigente è pregato di segnalare già nei prossimi giorni eventuali particolari esigenze organizzative oltre all'elenco dei bambini che per intolleranze alimentari (es. celiachia) e/o appartenenti a religioni non cattoliche bisogna somministrare pasti adatti alle loro esigenze nutrizionali.

In allegato si trasmettono il menù settimanale e la scheda delle grammature recepite dall'Amministrazione comunale con Delibera di Giunta n. 75 del 8.8.2014 così come predisposte e suggerite dal Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana - S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Ambito Territoriale ex ASL 3 Lagonegro.

Senise, 27 Settembre 2016



IL RESPONSABILE DI SETTORE  
(Rag. Vincenzo Guaragnone)

## TABELLA DIETETICA

REDATTA DAL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA,  
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI POTENZA, AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3  
LAGONEGRO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA,  
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ( S.I.A.N. )



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

### Anno Scolastico 2014/2015 e successivi

*Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Senise*

LUNEDI'	<u>Pasta con lenticchie</u> Frittata di patate al forno Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di merluzzo gratinati al forno Piselli in umido Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Maccheroncini gratinati al forno</u> Formaggio tenero Tris di verdura cruda di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Coscette di pollo al forno Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Risotto alle verdure</u> Filetti di platessa alla pizzaiola Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

### 1a Settimana

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO** e **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

**Anno Scolastico 2014/2015 e successivi**

*Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Senise*

LUNEDI'	<u>Passato di legumi con pasta</u> Scaloppina di tacchino al limone Verdura cotta di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta con pomodoro e olive</u> Filetti di merluzzo al vapore con salsa di pomodoro Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Risotto allo zafferano</u> Prosciutto Crudo Prosciutto Cotto* Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Minestra in brodo vegetale con riso o pastina</u> Fettina di bovino adulto di I° taglio alla pizzaiola Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di platessa gratinate al forno Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

**2a Settimana**

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO** e **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

**\* Si dovrà somministrare solo ed esclusivamente agli alunni della scuola dell'INFANZIA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

### Anno Scolastico 2014/2015 e successivi

#### Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Senise

LUNEDI'	<u>Passato di ceci con pasta</u> Fettina di bovino adulto di I° taglio gratinata al forno Verdure cotte miste di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Ricotta Verdure crude miste di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Minestrone di verdure con pastina</u> Bastoncini di Merluzzo al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Pasta al tonno</u> Frittata di verdure al forno Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Pasta con fagioli</u> Insalata di pesce con patate lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

**3a Settimana**

Si raccomanda di utilizzare per il condimento dei cibi **SALE IODATO e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

**Anno Scolastico 2014/2015 e successivi**

**Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Senise**

LUNEDI'	<b><u>Zuppa di verdure con pasta o riso</u></b> Petto di pollo al pomodoro e basilico Verdura cotta di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<b><u>Pasta al pomodoro</u></b> Sogliola gratinata al forno Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca o macedonia frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<b><u>Pasta con fagioli</u></b> Mozzarella o caciotta fresca Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<b><u>Gnocchi di patate al ragù vegetale</u></b> Fettina (involtino) di bovino adulto di I° taglio al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<b><u>Pasta al pomodoro</u></b> Filetti di merluzzo alla pizzaiola Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

**4a Settimana**

Si raccomanda di utilizzare  
per il condimento dei cibi  
**SALE IODATO e OLIO  
EXTRA VERGINE DI OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Comune di Anno Scolastico 2014/2015 e successivi

GRAMMATURA DI GENERI ALIMENTARI PESO AL NETTO DEGLI SCARTI E AL CRUDO

GENERI ALIMENTARI	SCUOLA INFANZIA (g)	SCUOLA PRIMARIA (g)	SCUOLA SECONDARIA I° (g)
Pasta per pomodoro	60	80	90
Riso	60	80	90
Gnocchi di patate	60	80	90
Pasta per minestra	30	40	50
Riso per minestra	30	30	40
Pollame con osso	150	180	200
Carni primo taglio	60	70	80
Pollame senza osso	60	70	80
Pesce	70	100	150
Uovo di categoria "A", class. L	Unità n°1	Unità n°1	Unità n°1
Mozzarella per condimento	10	20	30
Prosciutto cotto al naturale, senza polifosfati glutammici, caseinati e lattati aggiunti	30	35	40
Prosciutto Crudo stagionato 18/24 mesi (nostrano dolce, Parma, S.Daniele)	30	35	40
Formaggio tenero	50	70	100
Mozzarella, Ricotta o caciotta fresca	50	80	80
Parmigiano per frittata	5	10	15
Verdura o ortaggi per frittata	35	45	60
Verdura cotta	100	130	150
Verdura per minestra	70	80	80
Legumi, Patate, tonno (al naturale), o Mozzarella per i primi piatti	30	35	40
Patate fresche per frittata	15	20	25
Brodo vegetale (q.b.) per primo piatto			
Olive (verdi e/o nere) snocciolate per primo piatto	6	8	10
zafferano (q.b.), per primo piatto	-----	-----	-----
Patate	100	150	180
Patate lesse (anche per insalata di pesce)	100	120	150
Insalata verde per patate lesse	25	35	45
Pomodoro, Finocchi o insalata per contorno	100	150	200
Pomodori pelati	50	60	60
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	7	8	9
Frutta	150	180	200
Pane	40	50	60