



Servizio Sanitario Nazionale
Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
DISTRETTO DI BIVONA

Al Sindaco del Comune di

Prot.

BIVONA

Oggetto: Variazione tabelle dietetiche anno 2024/25

Si inviano le tabelle dietetiche per l'anno scolastico 2024/25.



IL DIRIGENTE
A.S.P. N° 1 - AGRIGENTO
DISTRETTO DI BIVONA
Servizio di Igiene Pubblica
Il Dirigente Sanitario di 1° Livello
Dott.ssa Carmela Grano

25/10/2024

TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA
MENU' AUTUNNO-INVERNO

I° Settimana

| | | | |
|-----------|--|---------------|-------|
| Lunedì | Pasta al prosciutto Fetta di carne di vitello alla pizzaiola Pisellini | Panino Frutta | Acqua |
| | | “ | “ |
| Martedì | Lasagne al forno Provola dolce Insalata mista | | |
| Mercoledì | Risotto ai funghi Petto di pollo panato con aromi a forno Patatine | “ | “ |
| “ | | | |
| Giovedì | Minestra vegetale con legumi Mozzarelle-verdure gratinate | | |
| Venerdì | Pasta al sugo Triangoli di merluzzo-insalata mista(finocchio-lattuga) | “ | “ |

II ° Settimana

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| Lunedì | Pasta al sugo Prosciutto cotto-carote lesse condite | “ | “ |
| Martedì | Risotto alla zucca rossa (stagionale) Scaloppine di vitello(al limone o funghi) Pisellini | “ | “ |
| Mercoledì | Minestra vegetale con legumi Pure'di patate-spinaci al burro | “ | “ |
| Giovedì | Pasta con piselli e speck Petto di pollo panato con aromi a forno-patate | “ | “ |
| Venerdì | Tortellini in brodo Platessa-insalata di stagione | “ | “ |



III° SETTIMANA

| | | | |
|------------|--|------------------------|---|
| Lunedì' | Pasta al sugo Hamburger di vitello-insalata mista | --Panino—frutta--acqua | |
| Martedì' | Pasta con lenticchie Arista di maiale a forno con verdure lesse condite | | “ |
| “ | “ | | |
| Mercoledì' | Risotto ai funghi Petto di pollo panato con aromi a forno-patate | | “ |
| “ | “ | | |
| Giovedì' | Lasagne al forno Mozzarelline-insalata mista | | |
| Venerdì' | Tortellini in brodo-platessa-verdure gratinate | | “ |
| “ | “ | | |

IV° SETTIMANA

| | | | |
|------------|--|---|---|
| Lunedì' | Anelletti al forno Verdure lesse condite | | |
| -- | | | |
| Martedì' | Pasta al pesto Hamburger di vitello-insalata di stagione | | “ |
| “ | | | “ |
| Mercoledì' | Minestra con passato di lenticchie Vitello tonnato-insalata di stagione | “ | “ |
| Giovedì | Lasagne al forno Provola dolce-verdure gratinate | “ | “ |
| Venerdì' | Pasta al sugo-mozzarelline-spinaci al burro | “ | “ |

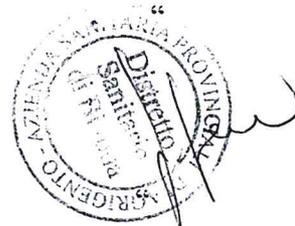


TABELLA DIETETICA SCUOLA ELEMENTARE
MENU' AUTUNNO-INVERNO

I° Settimana

| | | | | | |
|-----------|--|---|--------|--------|-------|
| Lunedì | Pasta al prosciutto Fetta di carne di vitello alla pizzaiola Pisellini | | Panino | Frutta | Acqua |
| | | | " | " | " |
| Martedì | Lasagne al forno Provola dolce Insalata mista | | | | |
| Mercoledì | Risotto ai funghi Petto di pollo panato con aromi a forno Patatine | | | | |
| | | | " | " | " |
| Giovedì | Minestra vegetale con legumi Mozzarelle-verdure gratinate | | | | |
| Venerdì | Pasta al sugo Triangoli di merluzzo-insalata mista(finocchio-lattuga) | " | " | " | " |

II° Settimana

| | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Lunedì | Pasta al sugo Prosciutto cotto-carote lesse condite | " | " | " | " |
| Martedì | Risotto alla zucca rossa (stagionale) Scaloppine di vitello(al limone o funghi) Pisellini | " | " | " | " |
| Mercoledì | Minestra vegetale con legumi Pure' di patate-spinaci al burro | " | " | " | " |
| Giovedì | Pasta con piselli e speck Petto di pollo panato con aromi a forno-patate | " | " | " | " |
| Venerdì | Tortellini in brodo Platessa-insalata di stagione | " | " | " | " |



III° SETTIMANA

| | | | | |
|------------|--|------------------------|--|---|
| Lunedì' | Pasta al sugo Hamburger di vitello-insalata mista | --Panino—frutta--acqua | | |
| Martedì' | Pasta con lenticchie Arista di maiale a forno con verdure lesse condite | | | " |
| " | " | | | |
| Mercoledì' | Risotto ai funghi Petto di pollo panato con aromi a forno-patate | | | " |
| " | " | | | |
| Giovedì' | Lasagne al forno Mozzarelline-insalata mista | | | |
| Venerdì' | Tortellini in brodo-platessa-verdure gratinate | | | " |
| " | " | | | |

IV° SETTIMANA

| | | | | |
|------------|--|---|---|---|
| Lunedì' | Anelletti al forno Verdure lesse condite | | | |
| -- | | | | |
| Martedì' | Pasta al pesto Hamburger di vitello-insalata di stagione | | " | " |
| " | | | | |
| Mercoledì' | Minestra con passato di lenticchie Vitello tonnato-insalata di stagione | " | " | " |
| Giovedì | Lasagne al forno Provola dolce-verdure gratinate | " | " | " |
| Venerdì' | Pasta al sugo-mozzarelline-spinaci al burro | " | " | " |

TABELLA DIETETICA SCUOLA MEDIA
MENU' AUTUNNO-INVERNO
Due rientri settimanali

I° Settimana

I° rientro Lasagne al forno
Provola dolce-insalata mista(lattuga e finocchio) Panino—

II° rientro Pasta al sugo
Triangoli di merluzzo-insalata mista

“ “ “

II° Settimana

I° rientro Risotto alla zucca rossa
Scaloppine di vitello(al limone o funghi)-pisellini

“ “ “

II° rientro Pasta con piselli e speck
Petto di pollo panato con aromi al forno-patatine al forno

“ “ “

III° Settimana

I° rientro Pasta con lenticchie
Arista di maiale a forno con salsa di zucca
Verdure lesse condite

“ “

II° rientro Tortellini in brodo
Coscia di pollo-insalata mista

“ “ “

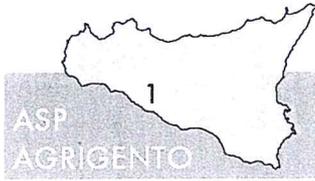
IV° Settimana

I° rientro Pasta al pesto
Vitello tonnato
Verdure gratinate

II° rientro Lasagne al forno
Prosciutto-carote lesse



“ “



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA

Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento

Sede legale : C/da Consolida 92100 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale : 02570930848

Dipartimento di Prevenzione

AREA IGIENE E SANITA' PUBBLICA DISTRETTO DI BIVONA
CONTRADA CAPPUCCINI

| ALIMENTI | QUANTITA' ESPRESSA IN GRAMMI DI PARTE EDIBILE | | |
|--|--|------------|-------|
| | Materna | elementare | media |
| LEGUMI | | | |
| PASTA | 50 | 70 | 90 |
| RISO | 70 | 90 | 110 |
| CARNE (rossa o bianca) | 70 | 90 | 110 |
| PESCE (platessa o bastoncini) | 110 | 100 | 130 |
| PATATE (prezzemolate-al forno-purea di patate-crocchette) | 80 | 100 | 150 |
| VERDURE (gratinate – lesse – insalata mista) | | | |
| FORMAGGI parmigiano, pecorino, mozzarella, formaggio fuso (formaggino) | | | |
| PANE | 60 | 60 | 60 |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | 150 | 150 | 150 |

- La carne deve essere fresca, di primo taglio e di provenienza nazionale garantita.
- Il pesce deve essere diliscato e surgelato o congelato.
- Il pane deve essere di farina rimacinata e monoconfezionato.
- L'olio deve essere extravergine di oliva.
- L'acqua confezionata.

Si raccomanda di fornire i tavoli di tovaglie di carta monouso, di tovaglioli di carta, di bicchieri e posate di plastica monouso.

Sulla tavola delle mense scolastiche particolarmente importante ci appare, ai fini della tutela dietetico-alimentare oltre che educativa delle fasce giovanili, l'offerta di alcuni alimenti di indiscutibile valore nutrizionale che sono il risultato di una pregiata produzione agricola o zootecnica a km 0. In tale categoria di prodotti possono pertanto essere previsti oltre l'olio extra vergine di oliva delle nostre zone, anche frutta (mele e pesche) e latticini (pecorino) di provenienza da stabilimenti locali autorizzati compatibilmente con l'indice di gradimento riscontrato.

Gli alimenti a base di carne di maiale (arista, prosciutto, etc.) potranno essere sostituiti con carni preferibilmente bianche nei soggetti di diverse culture religiose.

