

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Prevenzione Collettiva
Area Interdistrettuale n. 60 e 63
Via G. Falcone, 4 - 84014 - Nocera Inferiore
PEC: dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it - Mail: dp.uopc60_63@aslsalerno.it

N. Prot. 383/MT del 04.10.2024
All. n.

Al Responsabile Area Amministrativa
del Comune di POSITANO
dott. Michele Cappiello

Oggetto: Servizio di refezione scolastica A.S. 2024/2025 - Trasmissione parere

In riferimento a Vs richiesta di pari oggetto recante protocollo n. 14147 del 26/09/2024;

Vista la documentazione trasmessa in allegato all'istanza;

considerati gli attuali riferimenti quali:

- ✓ "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Min. Sal. Approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021 (G.U. – SG n. 269 del 11 novembre 2021);
- ✓ "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021);
- ✓ "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva – fornitura di derrate alimentari" D.M. del 10 marzo 2020 (G.U. - S.G. n. 90 del 4 aprile 2020);

nel restituire unitamente alla presente, il menù predisposto per la refezione scolastica della Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria per l'anno scolastico 2024/2025 appositamente vidimato, si dettano le seguenti raccomandazioni:

- di evitare le frittture privilegiando la tipologia di cottura al forno;
- di optare per bastoncini di pesce non prefritti e ottenuti da filetto intero e non da pesce ricomposto facendo attenzione agli ingredienti indicati nell'etichetta del prodotto (no grassi, sale, additivi, etc.);
- di favorire il consumo di frutta fresca di stagione; succhi e polpa di frutta (comunque non zuccherati e senza additivi né conservanti) devono rappresentare scelte occasionali;
- la somministrazione a piccoli pezzi di: mozzarella, verdura e frutta secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo (giugno 2017), per ciò che concerne la mozzarella è necessario specificare la tipologia se di mucca o di bufala;
- l'utilizzo di Olio Extravergine d'Oliva osservando la grammatura in funzione delle fasce d'età;
- l'utilizzo di sale iodato nella preparazione delle pietanze come indicato dalla L. 55 del 21/03//2005 " Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico ed altre patologie da carenza iodica";
- per i prodotti ortofrutticoli eventualmente surgelati la provenienza dovrà essere unicamente di provenienza nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici;
- il rispetto delle norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati (L. R. n. 15 del 24/1/2001);

c/o

c/o

Nell'eventualità di alunni con **allergie o intolleranze alimentari** andranno previsti menù speciali e la puntuale osservazione delle norme previste per la somministrazione di eventuali pasti differenziati (Legge Regionale n. 2 del 11 febbraio 2003).

In particolare, per la preparazione degli alimenti privi di glutine, si raccomanda l'osservanza delle corrette procedure di ricevimento, stoccaggio, trasformazione e somministrazione con particolare attenzione alla fase di distribuzione del pasto speciale, distinto da apposita ed opportuna etichetta. Il personale deve essere informato, formato e addestrato alle procedure per l'allestimento, la distribuzione e la somministrazione del pasto al consumatore allergico e/o intollerante.

Ai fini della gestione di una eventuale tossinfezione alimentare, è utile che la **ditta produttrice** conservi n. 2 "**pasti testimone**" delle varie produzioni giornaliere, come suggerito dalle "Linee di indirizzo Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva" (BURC n. 71 del 19 luglio 2021) sopra citate.

Si fa presente infine che:

- al Responsabile della Scuola compete il controllo complessivo sul servizio e la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sulla qualità merceologica, sul rispetto delle porzioni, sull'organizzazione e sulla conduzione del servizio e la valutazione dell'accettazione del pasto;
- il personale scolastico addetto all'assistenza ai pasti deve essere opportunamente formato ed aggiornato;
- la Scuola è tenuta a comunicare, per il tramite del SUAP, alla UOSD Prevenzione Collettiva competente per territorio, l'avvio dell'attività di somministrazione alimenti.

Nel restare disponibile a Vs eventuale si porgono

Distinti saluti



Il dirigente Responsabile
dott.ssa Gelsomina Lamberti

Gelsomina Lamberti

1*SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Provola o mozzarella	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b	q.b.	q. b.
	Insalata	Ceci cotti sgocciolati	60g.	90g	90g
	Pane	Provola o mozzarella	50g	50g	50g
	Frutta di stagione	Insalata	100g	100g	150g
MARTEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto Cotto	Verdure di stagione	40g	60g	60g
	Insalata mista	Prosciutto cotto confezionato	50g	60g	60g
	Pane	Insalata mista	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
MERCOLEDI'	Pasta con piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo al limone	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Carote all'insalata	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	petto di pollo:	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	burro, vino bianco farina e limone	3g q. b	3g q. b.	3g q. b.
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Carote	100g	150g	150g
	Hamburger di vitello	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Insalata di patate	Aromi: sedano, carote, cipolle, aglio, pomodori pelati, basilico	q. b.	q. b	q. b.
	Pane'	Carne macinata di bovino	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Patate bollite	100g	100g	100g
VENERDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Bastoncini di Merluzzo	Pesto	15g	20g.	20g
	Spinaci	Bastoncini di merluzzo surgelati	n. 2	n. 3	n. 3



	Pane	Spinaci	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
TUTTI I GIORNI	Olio		10g	15g	15g
	Pane		50g	50g	50g
	Frutta		100g	150g	150g
	Parmigiano grattugiato		5g	5g	5g
	Acqua oligominerale		500ml	500ml	500ml

2°SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso e zucchine	Riso	40g	50g	60g
	Scaloppine di vitello	Aromi: Sedano, carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata mista	Zucchine	40g	60g	60g
	Panè	Fettine di vitello	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Burro	3g	3g	3g
MARTEDI'	Pasta e fagioli	Vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
	Polpette di merluzzo	Insalata mista	100g	150g	150g
	Purè di patate	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Panè	Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Fagioli sgocciolati:	60g.	90g	90g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Frittata	Patate	100g	100g	100g
	Pomodori	Burro	3g	3g	3g
	Panè'	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Pasta di semola	30g	40g	50g
GIOVEDI'	Pasta e ceci	Aromi: Sedano, carota, cipolla, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Hamburger	Uova	60g	60g	60g
	Insalata	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Panè'	Pomodorini	100g	150g	150g
	Frutta di stagione	Pasta di semola	30g	40g	50g
VENERDI'	Pasta con minestrone passato1	Ceci passati (cotti sgocciolati)	60g	90g	90g
	Bastoncini di merluzzo4-10	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b	q.b.	q.b.
	Fagiolini	Hamburger	60g	80g	80g
		Insalata	100g	150g	150g
		Panè'	30g	40g	50g
		Minestrone di verdure	100g	100g	100g
		Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Bastoncini di merluzzo	n.2	n.3	n.3



	Pane'				100g	150g	150g
	Frutta di stagione						
TUTTI I GIORNI		Fagiolini					
		Olio		10g		15g	15g
		Pane		50g		50g	50g
		Frutta		100g		150g	150g
		parmigiano grattugiato		5g		5g	5g
	Acqua oligominerale		500ml		500ml	500ml	

3° SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso con verdure di stagione	Riso	40g	50g	60g
	Prosciutto cotto	Verdure di stagione	50g	60g	60g
	Patate	Prosciutto cotto	50g	60g	60g
	Pane	Patate	100g	100g	100g
	Fruita di stagione				
MARTEDI'	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Polpette di merluzzo	Aromi: sedano, cipolle, carota, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Zucchine al forno	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Cuori di merluzzo	100g	120g	120g
	Fruita di stagione	Zucchine	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Frittata	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata di carote	Uova	60g	60g	60g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Fruita di stagione	Insalata di carote	100g	150g	150g
GIOVEDI'	Pizza al pomodoro e mozzarella	Farina di semola e lievito madre	60g	80g	80g
	Pomodori	Aromi: sedano, cipolle, aglio pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Mozzarella	50g	60g	60g
	Fruita di stagione	Pomodoro passata	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori	100g	150g	150g
VENERDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Bastoncini di merluzzo	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Ceci cotti sgocciolati	60g.	90g	90g
	Pane	Bastoncini	n.2	n.3	n.3
	Fruita di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
TUTTI I		Olio	10g	15g	10g
		Pane	50g	50g	50g



GIORNI	Frutta	100g	150g	150g
	Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
	Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza

4° SETTIMANA MENU' ESTIVO

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Frittata	Pesto confezionato	15g	20g	20g
	Insalata mista	Frittata: uova	60g	60g	60g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
MARTEDI'	Frutta di stagione	Parmigiano	5g	5g	5g
	Sfornato di riso al pomodoro con carne macinata e mozzarella	Insalata mista	100g	150g	150g
	Zucchine in padella	Riso	40g	50g	60g
	Pane	Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'	Frutta di stagione	Macinato di vitello	40g	50g	50g
	Pasta e ceci	Mozzarella	25g	30g	30g
	Cotoletta di pollo	Zucchine	100g	150g	150g
	Pane	Pasta di semola	30g	40g	50g
GIOVEDI'	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carote, cipolla, aglio, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pasta con minestrone	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Ricotta o Boccconcino	Fettina di pollo	60g	80g	80g
	Insalata con pomodorini	Panatura: pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
VENERDI'	Pane	uova	10g	10g	10g
	Frutta di stagione	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Pasta al pomodoro	Minestrone di verdure	100g	100g	100g
	Nasello/Platessa al forno gratinato	Aromi: sedano, carote, cipolle, pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Ricotta o Boccconcino	100g/60g	100g/80g	100g/80g
		Insalata e pomodori	100g	150g	150g
		Pasta di semola	40g	50g	60g
		Aromi: sedano, cipolle, carota	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Nasello o Platessa	100g	100g	100g



	Spinaci o zucchine gratinate Pane Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
TUTTI I GIORNI		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml

1° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro-Mozzarella	Pasta di semola Passato di pomodori	40g q.b. 60g	50g q.b. 90g	50g o 60g q.b. 90g
	Spinaci	Mozzarella	50g	60g	60g
	Pane'	Spinaci	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
MARTEDI'	Pasta e fagioli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Scaloppina di pollo	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Fagiolini	Fagioli cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Pane	Pollo	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
		Fagiolini	100g	150g	150g
		Burro	3g	3g	3g
MERCOLEDI'	Pasta con pesto	Pasta di semola	40g	50g	50g
	Frittata	Pesto	15g	20g	20g
	Carote all'insalata e finocchi	Frittata uova, latte, parmigiano	60g 5g	60g 5g	60g 5g
	Pane	Carote e finocchi	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
GIOVEDI'	Lasagna alla bolognese	Pasta di semola Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico Carne macinata di bovino e Parmigiano grattugiato	50g q.b. 20g 5g	60g q.b. 30g 5g	60g q.b. 30g 5g
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio	30g	40g	50g



	Lattuga			100g		150g	150g
	Pane						
	Frutta di stagione						
	Pasta con lenticchie		Pasta di semola, aromi: sedano, carota, cipolla	30g		40g	50g
	Bastoncini di merluzzo		Lenticchie cotte sgocciolate	60g		90g	90g
	Bietola		Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3	n.3
VENERDI'	Pane		Bietola	100g		150g	150g
	Frutta di stagione						
			Olio	10g		15g	15g
TUTTI I			Pane	50g		50g	50g
GIORNI			Frutta	100g		150g	150g
			Parmigiano grattugiato	5g		5g	5g
			Acqua oligominerale	500ml		500ml	500ml

2° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Riso al pomodoro	Riso Aromi: Sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	40g q.b.	50g q.b.	60g q.b.
	Frittata	Frittata: uova Latte	60g q.b.	60g q.b.	60g q.b.
	Purè di patate	Parmigiano	5g 100g	5g 100g	5g 100g
	Pane	patate	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	latte	q.b.	q.b.	q.b.
MARTEDI'	Pasta e piselli	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Ricotta di latte vaccino	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Ricotta latte vaccino confezionata in monoporzioni	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Spinaci	100g	150g	150g
MERCOLEDI'	Pasta con crema di ceci 19	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Petto di pollo in scaloppina al limone	Ceci passati (cotti sgocciolati) Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	60g q.b.	90g q.b.	90g q.b.
	Carote all'insalata con finocchi	Pollo	60g	80g	80g
	Pane	Olio, vino bianco e farina	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Carote e finocchi	100g	150g	150g
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	50g	60g	70g
	Polpette di carne macinata di vitello al forno	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Insalata	Macinato di vitello:	60g	80g	80g
	Pane	parmigiano,	3g	3g	3g
	Frutta di stagione	albume d'uovo	5g	5g	5g



			Insalata	100g	150g	150g
	Pasta con minestrone		Pasta di semola	30g	40g	50g
	Filetti o hamburger di merluzzo con pomodorini		Minestrone congelato	80g	100g	100g
	Fagiolini		Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati,	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane		Pesce surgelato	100g	100g	100g
	Frutta di stagione		con pomodorini, origano, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
			Fagiolini	100g	150g	150g
			Olio	10g	10g	10g
			Pane	50g	50g	50g
			Frutta	100g	150g	150g
			Parmigiano grattugiato	5g	5g	5g
			Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml
VENERDI'						
TUTTI I GIORNI						

3° SETTIMANA MENU'INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Prosciutto cotto magro	Lenticchie cotte sgocciolate	60g	90g	90g
	Insalata	Aromi: cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	pelati			
	Frutta di stagione	Prosciutto cotto confezionato senza allergeni, glutine e lattosio	30g	40g	50g
MARTEDI'	Riso al parmigiano"	Insalata	100g	150g	150g
	Cotoletta di pollo al forno 3	Riso	40g	50g	60g
	Purè di Patate	Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Fettina di pollo Panatura:	60g	80g	80g
		pangrattato c	q.b.	q.b.	q.b.
		uova	10g	10g	10g
		Latte	q.b.	q.b.	q.b.
		Patate	100g	100g	100g
		Burro	3g	3g	3g
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Bastoncini di merluzzo	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate al forno	Bastoncini merluzzo surgelati	n.2	n.3	n.3
	Pane	Patate	100g	100g	100g
	Frutta di stagione				
GIOVEDI'	Pizza al pomodoro	Farina di semola o grano duro e lievito madre	60g	80g	80g
	Mozzarella	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote all'insalata con finocchi	Mozzarella	50g	60g	60g
	Pane	Carote e finocchi	100g	150g	150g
	Frutta di stagione	Riso	30g	40g	60g
VENERDI'	Riso e piselli	Piselli cotti sgocciolati	60g	90g	90g



	Hamburger di merluzzo 4 Spinaci Pane Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, pomodori pelati Hamburger merluzzo surgelati Spinaci Olio Pane Frutta Parmigiano grattugiato Acqua oligominerale	q.b. 80g 100g 10g 50g 100g 5g 500ml	q.b. 100g 150g 15g 50g 150g 5g 500ml	q.b. 100g 150g 10g 50g 150g 5g 500ml
TUTTI I GIORNI					

*In questa giornata il panino verrà distribuito ma non verrà consumato durante il pranzo, poiché come piatto unico avranno la focaccia/pizza

4° SETTIMANA MENU' INVERNALE

GIORNO	MENU'	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI'	Pasta e ceci	Pasta di semola	30g	40g	50g
	Frittata	Ceci cotti sgocciolati	60g	90g	90g
	Insalata mista	Aromi: cipolla, prezzemolo pelati	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Uova,	60g	60g	60g
	Frutta di stagione	formaggio grattugiato, latte	5g q.b.	5g q.b.	5g q.b.
MARTEDI'	Pasta al pomodoro	Insalata	100g	150g	150g
	Scaloppina di vitello	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Purè di patate	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Pane	Fettina vitello	60g	80g	80g
	Frutta di stagione	Aromi: sedano, carota, cipolla, farina, vino bianco e burro	q.b. 2g	q.b. 2g	q.b. 2g
MERCOLEDI'	Pasta al Ragù	Patate	100g	100g	100g
	Ricotta o Bocconcino	Burro	2g	2g	2g
	Spinaci	Parmigiano grattugiato	3g	3g	3g
	Pane	Latte	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta di stagione	Pasta di semola	30g	40g	40g
GIOVEDI'	Nasello al forno.gratinato	Aromi e carne macinata	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote	Ricotta vaccina o bocconcini confezionati	100g o 50g	100g o 50g	100g o 50g
	Pane	Pesce surgelato con pomodori, origano, aglio e olio e pangrattato	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.
				150g	150g
GIOVEDI'	Pasta e Piselli	Pasta di semola	40g	50g	60g
	Nasello al forno.gratinato	Aromi: sedano, carota, cipolla, aglio, pomodori pelati, basilico	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote	Piselli cotti sgocciolati	60g	60g	60g
	Pane	Pesce surgelato	100g	100g	100g
	Frutta di stagione	Carote	100g	150g	150g



VENERDI	Riso con verdura	Riso	30g	40g	50g
	Poipette di platessa	Verdure varie	60g	80g	80g
	Fagiolini	Poipette con macinato di platessa	100g	100g	100g
	Pane	Fagiolini	100g	150g	150g
	Frutta di stagione				
		Olio	10g	15g	15g
		Pane	50g	50g	50g
		Frutta	100g	150g	150g
		Parmigiano grattugiato	5g	5g	3
		Acqua oligominerale	500ml	500ml	500ml
TUTTI I GIORNI					

Prot n° 14167 del 26.9.2024



Comune di Positano

Provincia di Salerno

Città Romantica

ASL Salerno
Dott.ssa Lamberti
PEC: dp.uopc60_63@pec.aslsalerno.it

Oggetto: trasmissione menu scolastici per la validazione

Si trasmettono in allegato i menu previsti per l'anno scolastico 2024/2025 che verranno somministrati agli alunni delle scuole del Comune di Positano.

Si richiede la validazione degli stessi e la contestuale restituzione per poter assicurare il servizio mensa negli istituti scolastici.

Si resta in attesa di VS riscontro.

Cordialmente.

Positano, 26/09/2024

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA

dott. Michele Cappiello

Signed by: CAPPIELLO MICHELE
Issuer: Namical CA Firma Qualificata
Signing time: 26-09-2024 17:16 UTC +02



