



SERVIZIO  
SANITARIO  
REGIONALE



Comune di Paludi, prot. n. 0004087 del 03-11-2025 in arrivo

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

COSENZA



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie



Ristorazione scolastica

## ***Tabelle dietetiche***

*Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria, Scuola di 1° Grado*

***A.S. 2025/2026***

***COMUNE di PALUDI***

***MENU AUTUNNO-INVERNO***

## Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

### Menù Autunno-Inverno

I settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<b>Pasta al pomodoro</b>	Minestrone con riso	<b>Lasagne al forno</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta e ceci</b>
	Prosciutto cotto s.p. (da alternare con Fesa di Tacchino/Bresaola)	<b>Cotoletta di petto di pollo (o tacchino)</b>	<b>Formaggio cremoso</b>	Hamburger di vitello	<b>Crocchette di merluzzo</b>
	Piselli in umido	<b>Purea di patate</b>	Insalata mista	Carote prezzemolate	Spinaci all'olio
	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

II settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<b>Risotto alla parmigiana</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta e piselli</b>	Risotto con zucca	<b>Pasta al sugo di tonno</b>
	<b>Gâteau di patate</b>	Coscia di pollo al forno	<b>Spezzatino di vitello in umido</b>	<b>Mozzarella**</b>	<b>Filetto di platessa</b>
	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Bietola all'olio	Insalata verde	<b>Carote gratinate</b>
	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

III settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<b>Pasta con sugo alla bolognese</b>	<b>Pasta e fagioli</b>	Risotto al pomodoro	<b>Lasagna al pesto</b>	<b>Minestrone con pasta</b>
	<b>Ricotta</b>	<b>Scaloppina di maiale al limone</b>	Prosciutto cotto s.p. (da alternare con Fesa di Tacchino/Bresaola)	Hamburger di vitello (o tacchino)	<b>Merluzzo alla mediterranea</b>
	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Insalata verde	<b>Purea di zucca</b>	Patate al forno
	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

IV settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<b>Pasta, olio e parmigiano</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta e patate</b>	<b>Pasta (o riso) e lenticchie</b>	<b>Pasta al tonno</b>
	<b>Polpette di vitello al sugo</b>	Coscia di pollo al forno	<b>Provola (o altro formaggio)</b>	<b>Filetto di platessa gratinato</b>	<b>Gâteau di patate</b>
	Piselli e carote	<b>Purea di patate</b>	Insalata mista	<b>Fagiolini al burro</b>	<b>Spinaci gratinati</b>
	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>	<b>Pane Comune</b>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - Gli alimenti in grassetto sono preparati con ingredienti che contengono allergeni che possono provocare reazioni avverse nei soggetti sensibili



**A S P D Cosenza**  
Dipartimento di Prevenzione  
**ROSSANO**  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dietista: Dr.ssa C. Francesca

COMUNE DI PALUDI  
*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado*  
**Menù Autunno-Inverno**

**I settimana**

Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì			
Pasta al pomodoro				Minestrone con riso				Lasagne al forno				Pasta al pesto				Pasta e ceci			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
<b>Pasta</b>	50	70	100	Minestrone di verdure	40	50	60	<b>Pasta all'uovo</b>	50	70	100	<b>Pasta</b>	50	70	100	<b>Pasta</b>	30	40	
Pomodori pelati	40	50	60	Riso	30	40	50	Pomodori pelati	40	50	60	<b>Preparato per pesto</b>	10	15	20	Ceci secchi	20	25	
Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Carne macinata di vitello	10	15	20	Olio EVO	5	5	10	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Prosciutto cotto	5	10	15	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.					<b>Provola</b>	5	10	15					Sale	q.b.	q.b.	q.b.
								<b>Parmigiano grattugiato</b>	5	5	5								
								Olio EVO	5	5	10								
								Sale	q.b.	q.b.	q.b.								
Prosciutto cotto s.p. (da alternare con Fesa di Tacchino/Bresaola)				<b>Cotoletta di petto di pollo (o tacchino)</b>				<b>Formaggio cremoso</b>				Hamburger di vitello				<b>Crochette di merluzzo</b>			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Prosciutto 1 porzione (o altro salame)	40	50	60	Petto di pollo (o fesa di tacchino)	40	60	80	<b>Formaggio cremoso 1 p.</b>	50	70	90	Carne macinata di vitello	60	80	100	<b>Filetto di merluzzo</b>	60	80	100
				<b>Uova</b>	5	5	5					Olio EVO	5	5	10	<b>Uova</b>	5	5	5
				Olio EVO	5	5	10					Sale	q.b.	q.b.	q.b.	<b>Mollica bagnata nel latte</b>	10	15	20
				<b>Pangrattato</b>	q.b.	q.b.	q.b.									Olio EVO	5	5	10
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.									<b>Pangrattato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
																Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
																Sale	q.b.	q.b.	q.b.
																<b>Bastoncini di merluzzo in alternativa al Filetto</b>	n. 3	n. 5	n. 5
Piselli in umido				<b>Purea di patate</b>				Insalata mista				Carote prezzemolate				Spinaci all'olio			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Piselli	40	50	60	<b>Patate</b>	120	150	200	Insalata mista**	60	100	120	Carote	60	100	120	Spinaci	60	100	120
Olio EVO	5	5	10	<b>Latte p. s.</b>	20	30	40	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	<b>Parmigiano grattugiato</b>	5	5	10	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	<b>Burro</b>	5	5	10					Sale	q.b.	q.b.	q.b.				
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.												
<b>Pane</b>	50	50	50	<b>Pane</b>	50	50	50	<b>Pane</b>	50	50	50	<b>Pane</b>	50	50	50	<b>Pane</b>	50	50	50
Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione*	120	150	200



A S P DI COSENZA  
Dipartimento di Prevenzione  
ROSSANO  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dietista: Dr.ssa Civinetti Francesca

*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado*  
**Menù Autunno-Inverno**

## II settimana

Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì			
Risotto alla parmigiana				Pasta al pomodoro				Pasta e piselli				Risotto con zucca				Pasta al sugo di tonno			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Riso	50	70	100	Pasta	50	70	100	Pasta	30	40	50	Riso	50	70	100	Pasta	50	70	100
Parmigiano grattugiato	5	8	10	Pomodori pelati	40	50	60	Piselli	60	80	100	Zucca	40	50	60	Tonno	15	20	25
Burro	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	Pomodori pelati	40	50	60
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Gâteau di patate				Coscia di pollo al forno				Spezzatino di vitello in umido				Mozzarella***				Filetto di platessa			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Patate	100	120	140	Carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	60	90	120	Carne di vitello	60	80	100	Mozzarella	60	80	100	Filetto di platessa	80	100	120
Provola	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	30	40	50					Olio EVO	5	5	10
Prosciutto cotto s.p.	5	5	10	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10					Limoni	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano grattugiato	5	5	5	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.					Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	5	5	10					Sale	q.b.	q.b.	q.b.					Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Uova	q.b.	q.b.	q.b.																
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.																
Sale	q.b.	q.b.	q.b.																
Fagiolini all'olio				Patate al forno				Bietola all'olio				Insalata verde				Carote gratinate			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Fagiolini	60	100	120	Patate	120	150	200	Bietola	60	100	120	Insalata verde**	60	100	120	Carote	60	100	120
Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.									Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50
Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione*	120	150	200



**ASP DI COSENZA**  
Dipartimento di Prevenzione  
**ROSSANO**  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dietista: *Dr.ssa Giuffrè Francesca*

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado  
Menù Autunno-Inverno

III settimana

Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì			
Pasta con sugo alla bolognese				Pasta e fagioli				Risotto al pomodoro				Lasagna al pesto				Minestrone con pasta			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Pasta	50	70	100	Pasta	30	40	50	Riso	50	70	100	Pasta all'uovo	50	70	100	Minestrone di verdure	40	50	60
Pomodori pelati	40	50	60	Fagioli secchi	20	25	30	Pomodori pelati	40	50	60	Preparato per pesto	10	15	20	Pasta	30	40	50
Carne macinata di vitello	10	15	20	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10	Prosciutto cotto s. p.	10	15	20	Olio EVO	5	5	10
Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Provola	10	15	20	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Besciamella	10	15	20				
Sale	q.b.	q.b.	q.b.									Parmigiano grattugiato	5	5	5				
												Olio EVO	5	5	10				
												Sale	q.b.	q.b.	q.b.				
Ricotta				Scaloppina di maiale al limone				Prosciutto cotto s.p. (da alternare con Fesa di Tacchino/Bresaola)				Hamburger di vitello (o tacchino)				Merluzzo alla mediterranea			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Ricotta	60	80	100	Lonza di suino	60	80	100	Prosciutto cotto s.p. (o altro salame)	40	50	60	Carne macinata di vitello (o tacchino)	60	80	100	Filetto di merluzzo	80	100	120
				Burro	5	5	10					Olio EVO	5	5	10	Pomodori pelati	20	30	40
				Farina	q.b.	q.b.	q.b.					Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Trito di verdura (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.
				Limoni	q.b.	q.b.	q.b.					Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Olive	q.b.	q.b.	q.b.
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.									Olio EVO	5	5	10
																Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista				Fagiolini all'olio				Insalata verde				Purea di zucca				Patate al forno			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Insalata mista**	60	100	120	Fagiolini	60	100	120	Insalata verde**	60	100	120	Zucca	40	60	80	Patate al forno	120	150	200
Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Patate	20	40	40	Olio EVO	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Latte p. s.	20	30	40	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
												Parmigiano grattugiato	5	5	10	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
												Burro	5	5	10				
												Sale	q.b.	q.b.	q.b.				
Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50
Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione*	120	150	200



ASPD COSENZA  
Dipartimento di Prevenzione  
ROSSANO  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dietista: Dr.ssa Giblini Francesca

**COMUNE DI PALUDI**  
***Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado***  
***Menù Autunno-Inverno***  
**IV settimana**

Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì			
Pasta, olio e parmigiano				Pasta al pomodoro				Pasta e patate				Pasta (o riso) e lenticchie				Pasta al sugo di tonno			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Pasta	50	70	100	Pasta	50	70	100	Pasta	30	40	50	Pasta (o riso)	30	40	50	Pasta	50	70	100
Parmigiano grattugiato	5	8	10	Pomodori pelati	40	50	60	Patate	40	50	60	Lenticchie secche	20	25	30	Tonno	15	20	25
Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	Brodo vegetale (carote, sedano, cipolla)	q.b.	q.b.	q.b.	Pomodori pelati	40	50	60
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10	Olio EVO	5	5	10
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di vitello al sugo				Coscia di pollo al forno				Provola (o altro formaggio)				Filetto di platessa gratinato				Gâteau di patate			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Carne macinata di vitello	60	80	100	Carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	60	90	120	Provola (o altro formaggio)	60	80	100	Filetto di platessa	80	100	120	Patate	100	120	140
Uova	5	5	10	Olio EVO	5	5	10					Olio EVO	5	5	10	Provola	5	5	10
Parmigiano grattugiato	3	5	8	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.					Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	Prosciutto cotto s.p.	5	5	10
Pomodori pelati	15	20	25	Sale	q.b.	q.b.	q.b.					Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano grattugiato	5	5	5
Olio EVO	5	5	10									Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Olio EVO	5	5	10
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.													Uova	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.													Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
																Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli e carote				Purea di patate				Insalata mista				Fagiolini al burro				Spinaci gratinati			
Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)	Ingredienti	Infanzia (g)	Primaria (g)	Sec. I grad. (g)
Piselli	60	80	100	Patate	120	150	200	Insalata verde**	60	100	120	Fagiolini	60	100	120	Spinaci	60	100	120
Carote	50	70	90	Latte p. s.	20	30	40	Olio EVO	5	5	10	Burro	5	5	10	Olio EVO	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano grattugiato	5	5	10	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	Burro	5	5	10									Sale	q.b.	q.b.	q.b.
				Sale	q.b.	q.b.	q.b.												
Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50	Pane	50	50	50
Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200	Frutta fresca di stagione	120	150	200

**Corigliano Rossano 03/11/2025**

**ASPD COSENZA**  
**Dipartimento di Prevenzione**  
**ROSSANO**  
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Dietista: Dr.ssa Giberti Francesca



Il Responsabile Amb.Jonio- Distretti Nord/Sud,

Dott.PERRI Pietro Leonardo