



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.

